PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-045
Versión: 3
Fecha: Marzo 02/2021 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H 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		DESPRESCADO		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °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	
4-05-26	DESAYUNO 8:AM	SORBETE DE FRUTAS SURTIDAS	LECHE	12 LT	12 LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			MORA	5 Lb	5 Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			FRESA	6.5Lb	6 Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			UVA ISABELLA	5 Lb	5 Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		SANDWICH DE QUESO	QUESO	4.5	4.5	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	PECHUGA DE PATIO ADOBADA Y GUISADA	PECHUGA	12 Lb	12 Lb	X			X	X		40m	84°	68°	10	10	10	10	10	X	
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	3.5 Lb	3.5 Lb	X			X	X		50m	82°	69°	10	10	10	10	10	X	
			FIDEOS	250gr	250gr		X		X	X		50m	82°	69°	10	10	10	10	10	X	
		TORTILLA DE ESPINACA Y MAIZ	ESPINACA	2.2 Lb	2 Lb	X		X		X		40m	80°	68°	10	10	10	10	10	X	
			MAIZ	2 Lb	2 Lb	X		X		X		30m	87°	68°	10	10	10	10	10	X	
		CHAPIDANCUCHA	ARVEJACHA	10 Lb	9.5	X		X		X		35m	85°	66°	10	10	10	10	10	X	
		JUGO DE MORA	MORA	10 Lb	10 Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	10	X	
	ONCES 2:PM	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	12	12	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	10	X	
			GUANABANA	20	18	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	10	X	
		PAN DE BANO	PANDEBANO	85	85		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolie Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019969770 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-120-043
Versión: 3
Fecha: Marzo (2024) 2018 - (SIG) 2020
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MEAY H. RUIZ OPERADOR: CORDIA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LIMPIO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE DOSIFICACIÓN	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °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	
24-05-26	JUEVES 8:AM	Cotada de platano con fórm	Formula	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	66°	10	10	10	10	X		de 9a 11 meses
			Harina de platano	20gr	20gr		X		X	X		20m	80°	66°	10	10	10	10	X		
		Queso campesino	Queso	100gr	100gr	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Pan de queso	pan de queso mini	4 un	4 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Melón en trozos	melón	1.5lb	1 lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	JUEVES 11 AM	Pechuga de pollo cocida S.P.	Pechuga	200gr	200gr	X			X	X		20m	86°	65°	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideos	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25m	80°	64°	10	10	10	10	X		
		Crema de Maiz con Zanahoria	maiz	100gr	100gr	X			X	X		30m	87°	68°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	200	180gr	X		X		X		30M	87	68°	10	10	10	10	X		
		Manzana con gelatina sin azucar TP	manzana	300gr	280gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			limón	4gr	4gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	Sorbete de guanabana c/fórm	formula	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			guanabana	300gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		mantecada	mantecada x 50gr un	4 un	4 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolme Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007987170 CARGO: man. alimentos

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA 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: Memo [illegible] | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: J.I.C. UNIDAD OPERATIVA: MARÍA CANDELA

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: CORDUN

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: RECIBIDO °F	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			
4-05-26	MIERCOLES 8:AM	COLACION DE HORTALIZAS CON FORMULA	FORMULA	44gr	44gr		X		X		X	NA	TA	66°	10	10	10	10	X		de 6 a 8 meses
			HARINA DE PLATANO	20gr	20gr		X		X	X		20m	80°	66°	10	10	10	10	X		
		BUEN CAMPESINO	QUESO	80gr	40gr	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE SANDIA	MELÓN	200gr	150gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	6 UN	6 UN		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	PECHUGA DE POLLO SALSA F.P.	PECHUGA	100gr	100gr	X			X	X		20m	86°	65°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON FIDEO	ARROZ	50gr	50gr	X			X	X		25m	80°	64°	10	10	10	10	X		
		ENSALADA DE MAIZ Y ZANAHORIA	ZANAHORIA	100gr	100gr	X		X		X		30m	87°	68°	10	10	10	10	X		
			MAIZ	100gr	100gr	X		X		X		30m	87	68°	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MANZANA CON GOTAS DE LIMON	MANZANA	200gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			LIMÓN	10gr	10gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	MIERCOLES 2:PM	SOPA DE GUACAMAYA FORMULA	FORMULA	44gr	44gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			GUACAMAYA	200gr	100gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		MANTECADA	MANTECADA 25gr	2 UN	2 UN		X				X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuliana sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069989770 CARGO: manipulador

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-PRE-013 | Versión: 3 | Fecha: Marzo 03/2021 - 09/03/2021 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CARIGUEO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: CORDIA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °F	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	SI	NO	OBSERVACIONES
5-05-26	MEDIOS 8 AM	Agua de panela con leche	leche	15LT	15LT	X		X		X		30m	88°	66°	10	10	10	10	X		
			panela	400gr	400gr		X		X	X		30m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	24un	24un	X			X	X		15m	94°	68°	10	10	10	10	X		
		Arepa de maiz pelado	Harina de maiz	3 lb	3 lb		X		X	X		35m	90°	64°	10	10	10	10	X		
		mango picado	mango	29lb	26lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Corte de res molida guisada	Carne molida	10.5	10.5	X			X	X		40m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		lentejas guisada	lentejas	3lb	3lb	X			X	X		30m	86°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	4lb	4lb	X			X	X		50m	82°	66°	10	10	10	10	X		
		ensalada picada con pepino	Tomate	19lb	18lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Perejil	400gr	400gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		papa criolla cocida	papa criolla	10lb	10lb	X			X	X		25m	83°	64°	10	10	10	10	X		
		jugo de pera	pera	15lb	12lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2 PM	kumis	kumis	10LT	10LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Cereal	Cereal	4lb	4lb		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Banano	Banano	19lb	18lb	X		X				NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaluk Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007787770 CARGO: manip. 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: 2
Fecha: Marzo (02/04/2019 – 03/04/2019)
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: CARDAN

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 °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
5-05-26	MUCES 8 AM	Agua de panela con leche	leche	15LT	15LT	X		X		X		30 m	88°	66°	10	10	10	10	X		
			panela	400gr	400gr		X		X	X		30 m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	74un	74un	X			X	X		15m	84°	68°	10	10	10	10	X		
		Arepa de cuadrada	Harina de maiz	3 lb	3 lb		X		X	X		35m	80°	64°	10	10	10	10	X		
		mango picado	mango	29lb	26lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Caldo de res molida guisada	Carne molida	10.5	10.5	X			X	X		40m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		lentejas guisadas	lentejas	3lb	3lb	X			X	X		30m	86°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	4lb	4lb	X			X	X		50m	82°	66°	10	10	10	10	X		
		Tomate picado con perejil	Tomate	19lb	18lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Perejil	400gr	400gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		papa criolla cocinada	papa criolla	10lb	10lb	X			X	X		25m	83°	64°	10	10	10	10	X		
		jugo de piña	piña	15lb	12lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:30 PM	Kumis	Kumis	10LT	10LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Cereal	Cereal	4lb	4 lb		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Banano	Banano	19lb	18lb	X		X				NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaluk Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1001787770 CARGO: apoy. 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-243
Versión: 3
Fecha: Inicio 02/04/2019 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CABATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: mamá Canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H RUIZ OPERADOR: COASA

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		DESAPRECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Diseño entre 2 y 10	OLOR Diseño entre 2 y 10	SABOR Diseño entre 2 y 10	ASPECTO Diseño entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
5-05-26	ALMUERZO 11:30 AM	Sorbete de mango con fórmula	Formula	1un	1un	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
			mango	250gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	2 un	2 un	X			X	X		5m	80°	66°	10	10	10	10	X		
		Caldo de res molida guisada	Caldo de res molida	200gr	200gr	X			X	X		30m	87°	69°	10	10	10	10	X		
		lentejas guisadas	lentejas	50gr	50gr	X			X	X		20m	88°	64°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	50gr	50gr	X			X	X		25m	80°	67°	10	10	10	10	X		
		tomate picado con cebolla	Tomate	350gr	300gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla cocida con cáscara	papa criolla	100gr	100gr	X			X	X		15m	84°	65°	10	10	10	10	X		
		Papaya y banano en trozos finos	Papaya	200gr	170gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Banano	200gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:00 PM	Formula infantil	Formula	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	64°	10	10	10	10	X		
		Ciruela en trozos	ciruela	150gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1003788111 CARGO: aux. alimentos

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245 | Versión: 1 | Fecha: Mema 02/08/2021 - 28/08/2024 | Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: M.E.B.Y.H. Ruiz OPERADOR: COL DIA

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	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	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	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	
5-08-26	DESAYUNO 8:00 AM	Bebida de maiz sin formula	formula	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		de 6 a 8 meses
			maiz	150gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	1 un	1 un	X			X	X		5m	80°		10	10	10	10	X		
	REFRIGERIO 11:00 AM	Carne de res molida guisada	carne de res molida	100gr	100gr	X			X	X		30m	87	68	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	arroz	70gr	70gr	X			X	X		25m	80°	67°	10	10	10	10	X		
		Pepino guisado en puré	pepino	250gr	200gr	X		X		X		20m	86°	68°	10	10	10	10	X		
		Puré de papa criolla	papa criolla	50gr	50gr	X			X	X		15m	84°	65°	10	10	10	10	X		
		Puré de papaya banano y limón	papaya	100gr	70gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			banano	100gr	80gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:00 PM	Formula	Formula	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Café de ciruela	ciruela	100gr	80gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		pan coco	pan coco x 30gr	2 un	2 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yadeny Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007787770 CARGO: aux. alimentos

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FSPS-PSS-043 | Versión: 3 | Fecha: Marzo 02/2018 - 28/08/2018 | Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MEAN. Ruiz OPERADOR: COLBIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Escala entre 3 y 10	Escala entre 3 y 10	Escala entre 3 y 10	Escala entre 3 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
6-05-26	DESAYUNO 8:00	Yogurt	Yogurt	240ml	240ml	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
		Pechuga cocida	pechuga	200gr	100gr	X			X	X		30m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Manzana en trozos	manzana	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Mantequilla	mantequilla x20gr	4 un	4 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Limón	limón	5gr	5gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:00	Carne de cerdo a las finas hierbas	Carne de cerdo	200gr	100gr	X			X	X		30m	86°	66°	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	Arroz	50gr	50gr	X			X	X		25m	84°	67°	10	10	10	10	X		
		Arcelga guisada	Arcelga	300gr	300gr	X		X		X		20m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Puré de yuca con perejil	yuca	200gr	200gr	X			X	X		25m	89°	64°	10	10	10	10	X		
			perejil	10gr	10gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Sopa de pajarilla	pajarilla	50gr	50gr	X			X	X		5om	90°	69°	10	10	10	10	X		
		sandia en trozos	sandia en trozos	500gr	300gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2 PM	Sobrebarriga guisada	Fresnada	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			guayaba	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Croissant	croissan x20gr	4 un	4 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolima Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007778770 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-244 | Versión: 3 | Fecha: Idema (02/08/2019 - 28/08/2019) | Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ | OPERADOR: CARDAN

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		DESINFECCION		COCCION		COCCION								
FECHA (dd/mm/aaaa)	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 DE MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10			
6-09-26	DESAYUNO 8:00AM	Yogurt	yogurt	10LT	10LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Pechuga de pollo desde IP	pechuga	11.5	11.5	X			X	X		40m	84°	66°	10	10	10	10	X		
		Mix de melon y papaya	melon	14Lb	12Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			papaya	11.5Lb	10Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Carne de cerdo con tomate	Carne de cerdo	10.5Lb	10.5Lb	X			X	X		40m	84°	66°	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	Arroz	4Lb	4Lb	X			X	X		45m	82°	68°	10	10	10	10	X		
			Espinaca	1Lb	1Lb	X		X		X		45m	82°	68°	10	10	10	10	X		
		Arelas guisadas	Arelas	19.5Lb	19Lb	X		X		X		30m	88°	67°	10	10	10	10	X		
		Platano maduro desde empaque	platano maduro	14Lb	13Lb	X			X	X		30m	80°	66°	10	10	10	10	X		
			guiso	1.5	1.5	X		X			X	NA	4	66°	10	10	10	10	X		
			Bocadillo	725	725	X			X		X	NA	TA	66°	10	10	10	10	X		
		Sopa de pajarilla	pajarilla	4Lb	4Lb	X			X	X		65m	90°	69°	10	10	10	10	X		
		Patilla en trozos	patilla	40Lb	33Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2PM	Helado	Helado	4000ml	4000ml	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Fresas picadas	Fresas	14Lb	13Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Brownie	Brownie	105	105	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaliz Sanchez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007787770 | CARGO: aux. alimentos

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

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

PROGRAMA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-GAB-015 | Versión: 1 | Fecha última actualización: 30/08/2018 | Página 1 de 1

ADMINISTRACIÓN CON CONCESIÓN: Colonial | SEDE(S) ESCOLAR(ES): IED | UNIDAD OPERATIVA: Andrés Carnaza

COORDINADOR(A) RESPONSABLE: [illegible] | OPERARIO: Carol

ALISTAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO							
						LIMPIEZA		DESINFECCIÓN		PESADOS			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (DD/MM/AAAA)	TURNO DE ATENCIÓN	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS)	PESO NETO (GRAMOS)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO DE COCCIÓN	INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 0 y 10	Escala entre 0 y 10	Escala entre 0 y 10	Escala entre 0 y 10			
6-08-18	DESAY	Granola	Granola	140gr	140gr		X		X		X	N/A	7A	64°	10	10	10	10	X		de la Bodega
		Mezcla de pollo y papa	Pechuga	70gr	100gr	X			X	X		30m	88°	68°	10	10	10	10	X		
			papa	100gr	250gr	X			X	X		30m	89°	66°	10	10	10	10	X		
		Arroz con pollo	arroz	100gr	180gr	X		X			X	N/A	7A	7A	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	Arroz de pollo con salchicha	Carne de cerdo	100gr	100gr	X			X	X		30m	86°	66°	10	10	10	10	X		
		Arroz con pollo	arroz	90gr	90gr	X			X	X		25m	84°	67°	10	10	10	10	X		
		Mezcla de pollo con arroz	Pollo	80gr	250gr	X		X		X		20m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Arroz con guisado	guisado	25gr	100gr	X			X	X		25m	89°	64°	10	10	10	10	X		
		Sopa de pepitoria	pepitoria	20gr	50gr	X			X	X		30m	90°	69°	10	10	10	10	X		
		pollo salteado	pollo	150gr	200gr	X		X			X	N/A	7A	7A	10	10	10	10	X		
	ALMUERZ	Pechuga al [illegible]	pechuga	150gr	100gr	X		X			X	N/A	7A	4°	10	10	10	10	X		
			Granola	140gr	140gr		X		X		X	N/A	7A	4°	10	10	10	10	X		
		Croissant [illegible]	croissant [illegible]	240	240		X		X		X	N/A	7A	7A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaline Sanchez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1003781110 | 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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Cobatuá — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC. — UNIDAD OPERATIVA: MAMA CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: [illegible] — OPERADOR: COLDAN

HORA (APROXIMADA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	ACTIVIDAD DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ unidades)	ALIMENTO DEL PROTEGIDO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO DE MUESTREO	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	PRESENTACIÓN	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
						Bueno entre 8 y 10															
1:05-26	DESAYUNO 8:AM	Fruta de temporada	Licuada	140gr	140gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
			Fruta	30gr	30gr		X		X	X		15m	82°	66°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	2 un	2 un	X			X	X		10m	86°	64°	10	10	10	10	X		
		Galleta de harina	Galleta	30gr	30gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	REFRIGERIO 11:AM	Fruta de temporada	Picada	150gr	120gr	X			X	X		25m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Tostada integral	Tostada	100gr	100gr		X		X	X		20m	86°	64°	10	10	10	10	X		
		Mermelada fresa	Mermelada	200gr	200gr	X		X		X		20m	88°	4°	10	10	10	10	X		
			Bocadillo	100gr	100gr	X		X		X		20m	88°	4°	10	10	10	10	X		
			Yogurt	100gr	80gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Vaso gaseosa	Vaso	100gr	80gr	X			X	X		15 m	84°	66°	10	10	10	10	X		
		Pan de dulzura	Dulzura	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	Fruta de temporada	Licuada	140gr	140gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Mazorca			X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Asadura	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuli Sanchez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1061[illegible]10 — CARGO: manipuladora

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-210
Versión: 3
Fecha: Abril 12 2021
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: SOBPIN

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		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	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	
7-05-26	DESAYUNO 8:AM	Colada de fruta con fresa	Formula	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		de 6 a 8 meses
			Fecula	20gr	20gr	X			X	X		15m	82°	66°	10	10	10	10	X		
		Queso campesino y melón	Queso campesino	30gr	30gr	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Pure de fresa y melón	melón	200gr	100gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			fresa	100gr	100gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		pan hojaldrado	pan hojaldrado	2un	2un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Carne de res molida con papa criolla	carne de res molida	100gr	100gr	X			X	X		25m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Tortillas gratinadas	Tortillas	20gr	20gr		X		X	X		20m	86°	64°	10	10	10	10	X		
		Crema de espinaca	espinaca	25gr	20gr	X		X		X		25m	88°	66°	10	10	10	10	X		
			Carne magra	125gr	125gr	X			X	X		25m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		pure de durazno	Durazno	250gr	250gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	Fruta de merienda nocturna	Formula	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			manzana	1 Un	400gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			nestum	1 un	1 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolima Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007978770 CARGO: mpa. 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-PES-043
Versión: 1
Fecha: Mayo 02/2021 - 29/05/2024
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: CORDIAL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/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	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	SI	NO	
7-05-26	DESAYUNO 8:AM	Bebida de frutas	leche	15LT	15LT	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10	x		
			fresas	18Lb	14Lb	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10	x		
		Huevo cocido	Huevo	77un	77un	x			x	x		30M	86°	64°	10	10	10	10	x		
		Croissant	Croissant	105	105		x		x		x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
	REFUERZO 11:AM	Albondigas cocido	carne molida	10.5	10.5	x			x	x		45m	88°	68°	10	10	10	10	x		
		Tortillas guacamole	pasta tortilla	4Lb	4Lb		x		x	x		30m	89°	69°	10	10	10	10	x		
		ensalada fruta remolacha zanahoria	remolacha	9Lb	8Lb	x		x		x		20m	89°	4°	10	10	10	10	x		
			zanahoria	6Lb	5.5Lb	x		x		x		20M	89°	4°	10	10	10	10	x		
			tomate	5.5Lb	5Lb	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10	x		
		papa cocida	papa	10Lb	9.5Lb	x			x	x		35m	86°	66°	10	10	10	10	x		
		jugo de tomate de arbol	tomate de arbol	10Lb	8Lb	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10	x		
	ONCES 2:PM	Yogurt	yogurt	10LT	10LT	x		x			x	NA	4°	4°	10	10	10	10	x		
		Manzana cruda	manzana	15S	14Lb	x		x			x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
		Torta de banano	torta de banano	10S	10S		x				x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007987770 CARGO: aux. alimentos

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-033 | Versión: 3 | Fecha: Marzo (2024/27/19) - (2019/27/03) | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: J.I.C. UNIDAD OPERATIVA: Molino Sangano

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERLY H. RUIZ OPERADOR: COLPAN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: RACIAL °	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			
2-05-26	DESAYUNO AM	Calentado paisa	Leche	15LT	15LT	X		X		X		30m	86°	65°	10	10	10	10	X		
			Avena molida	500gr	500gr		X		X	X		30m	86°	65°	10	10	10	10	X		
		Huevos pericos	Huevos	77un	77un	X			X	X		20m	84°	66°	10	10	10	10	X		
			Tomate	1lb	400gr	X		X		X		20m	84°	66°	10	10	10	10	X		
			Cebolla	1lb	1lb	X		X		X		20m	84°	66°	10	10	10	10	X		
		Mandarina en cascos	mandarina	2lb	1.8lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Pechuga de pollo con arroz y tomate	pechuga	13lb	12lb	X			X	X		40m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz con cilantro	Arroz	4lb	4lb	X			X	X		50m	80°	66°	10	10	10	10	X		
		Ajiaco de costilla	Ajiaco	6lb	5.5lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Ajiaco de costilla	Papa criolla	9lb	4lb	X			X	X		40m	90°	69°	10	10	10	10	X		
			papa pastusa	6lb	5lb	X			X	X		80m	90°	69°	10	10	10	10	X		
			papa sabanera	6lb	5lb	X			X	X		80m	90°	69°	10	10	10	10	X		
			Arracacha	8lb	8lb	X			X	X		80m	90°	69°	10	10	10	10	X		
			guascas	400gr	400gr	X		X		X		10m	90°	69°	10	10	10	10	X		
			maiz	3lb	3lb	X		X		X		80m	90°	69°	10	10	10	10	X		
			Arveja Verde	3lb	2.5lb	X		X		X		80m	90°	69°	10	10	10	10	X		
		Naranja en cascos	Naranja	27lb	22lb	X		X		X		NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yulini Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007987770 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-343
Versión: 3
Fecha: Marzo (22/04/2016 - 09/08/2016)
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. 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						
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/unidades)	PESO NETO (gr/cc/unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8-05-26	MIXTO 8:AM	Sorbete de guanabana c/ fruta	formula	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		de 6 a 8 meses
			guanabana	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Huevos pericos	Huevos	1 UN	1 UN	X			X	X		10m	80°	65°	10	10	10	10	X		
			Tomate	6gr	6gr	X		X		X		10m	80°	65°	10	10	10	10	X		
			cebolla	5gr	5gr	X		X		X		10m	80°	65°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Pechuga de pollo cocida & picada	pechuga	100gr	100gr	X			X	X		25m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Arroz con tubetes	Arroz	50gr	50gr	X			X	X		25m	80°	64°	10	10	10	10	X		
		Calabaza tos pimenton, zanahoria &	calabaza	250gr	200gr	X		X			X	15m	85°	66°	10	10	10	10	X		
			arveja verde	75gr	75gr	X		X		X		15m	85°	66°	10	10	10	10	X		
		Pure Sancocha en pure	papa	100gr	180gr	X			X	X		15m	87°	67°	10	10	10	10	X		
		pure de tubera	tocino	20gr	20gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolanda Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007989110 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: Diario 02/04/2018 - 29/08/2018 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: TIC. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: CARDINI

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 (gloz/ unidades)	PESO NETO (gloz/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: RECIAL °	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
8-05-26	NUEVES 8:AM	Sorbete de guanabana fam	Formula	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
			guanabana	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Huevos pericos	Huevos	2un	2un	X			X	X		10m	80°	64°	10	10	10	10	X		
			Tomate	15gr	15gr	X		X		X		10m	80°	64°	10	10	10	10	X		
			Cebolla	10gr	10gr	X		X		X		10m	80°	64°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Pechuga de pollo cocida S.P	pechuga	200gr	200gr	X			X	X		25m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Arroz con vegetales	Arroz	50gr	50gr	X			X	X		25m	80°	64°	10	10	10	10	X		
		Aguacate en trozos	Aguacate	110gr	110gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Ajiaco				X			X	X		50m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Banano	banano	7lb	400gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yoline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007787770 CARGO: apoyo 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: Mayo 22/2017 - 24/08/17
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: TTC. UNIDAD OPERATIVA: CASA CAMPESINO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: COLPAN

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 (gkw/ unidades)	PESO NETO (gkw/ 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	
11-05-22	DESAYUNO 8:30AM	Sancocho mixto	Leche	12 LT	12 LT	X		X				NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Mixto	16.5Lb	16.5Lb	X		X				NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	68un	68un	X			X	X		15m	80°	66°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:30AM	Pechuga de pollo al gusto en salsa	Pechuga	10.5	10.5	X			X	X		40m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	3.5	3.5	X			X	X		50m	92°	66°	10	10	10	10	X		
		Espagueti guisado con huevo	Espagueti	23.5Lb	22Lb	X		X		X		35m	99°	67°	10	10	10	10	X		
			Huevo	29un	29un	X			X	X		75m	88°	64°	10	10	10	10	X		
		Papa cocida con cubierta	papa	9.5Lb	9.5Lb	X			X	X		30m	88°	62°	10	10	10	10	X		
		Sopa de arroz	Carne magra	1Lb	1Lb	X			X	X		70m	90°	69°	10	10	10	10	X		
		mango picado	mango	27Lb	22Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 7:PM	Fruta picada mixta Buena	papaya	3.5Lb	3Lb	X		X			X	NA	TA	10	10	10	10	10	X		
			Banano	8Lb	7Lb	X		X			X	NA	TA	10	10	10	10	10	X		
			manzana	4.5Lb	4Lb	X		X			X	NA	TA	10	10	10	10	10	X		
			Queso	4Lb	4Lb	X		X			X	NA	TA	10	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuliana Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014191170 CARGO: auxiliar de cocina

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-1120-043
Versión: 3
Fecha: Mayo 14/2021 - 15/05/2021
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JEC UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: COLSUBSIDIO

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/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ 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
4-05-26	LUNES 8:30 AM	Bebida de guanabana	Formula	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		de 6a 8meses
			guanabana	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Huevos pericos	Huevos	1un	1un	X			X	X		5m	82°	66°	10	10	10	10	X		
		pechuga cocida y pollo	pechuga	100gr	100gr	X			X	X		30m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz	50gr	50gr	X			X	X		25m	80°	66°	10	10	10	10	X		
		Puré de espinaca con Huevo	Espinaca	250gr	200gr	X		X		X		15m	84°	65°	10	10	10	10	X		
		Puré de papa	papa	200gr	180gr	X			X	X		20m	87°	67°	10	10	10	10	X		
		Jugo de mango	mango	250gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	LUNES 12PM	Crema de Arroz con pollo	Formula	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	66°	10	10	10	10	X		
			Arroz	30gr	30gr		X		X	X		15	84°	66°	10	10	10	10	X		
		Jugo de banano y melon	banano	100gr	80gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			melon	250gr	160gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Limon	5gr	5gr	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolimar Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1094889110 CARGO: mna 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-015
Versión: 3
Fecha: Mayo 02/2018 - 05/04/2018
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CHAPINERO — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC — UNIDAD OPERATIVA: MANUELA BELTRAN

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY M. 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 °F	FINAL °F	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
11-05-18	JUEVES 9:AM	Sorbete de guanabana con f.	Formula	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
			guanabana	150	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	2un	2un	X			X	X		5m	88°	66°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Pechuga de pollo cocida f.p	Pechuga	200gr	200gr	X			X	X		30m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Puré con Zanahoria	Puré	50gr	50gr	X			X	X		25m	80°	66°	10	10	10	10	X		
		Espinaca guisada con Hogo	espinaca	1lb	1lb	X		X		X		15	84	65	10	10	10	10	X		
		Papa cocida sin cascara	papa	150gr	140gr	X			X	X		20m	87	63°	10	10	10	10	X		
		Sopa de arroz	arroz negro	50gr	50gr	X			X	X		50m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		mango entero	mango	1lb	350gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 3:PM	Fruta picada Banano y melon	Banano	200gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			melon	250gr	170gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Pera rallada	100gr	100gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuliane Sanchez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013782736 — CARGO: apoyo 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-PES-243
Versión: 1
Fecha: Martes 17/09/2024 - 17/09/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: J.I.C. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY.H. 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					ACEPTABILIDAD		
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gks/ unidades)	PESO NETO (gks/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúa entre 2 y 10	OLOR Evalúa entre 2 y 10	SABOR Evalúa entre 2 y 10	ASPECTO Evalúa entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
12-09-24	MIERCOLES 8:AM	Cocida de fécula de maiz	leche	15LT	15LT	X		X		X		30m	86°	68°	10	10	10	10	X		
			fécula	400gr	400gr		X		X	X		30m	86°	68°	10	10	10	10	X		
		Queso campesino	queso	5.5	5.5	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		mandarina criolla	mandarina	21lb	18lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Almojabana	Almojabana	105un	105un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Caldo de res con fideos	Caldo de res	10.5	10.5	X			X	X		5am	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Arveja verde guisada	Arveja verde	3lb	3lb	X			X	X		40m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con Ajiaco	Arroz	4lb	4lb	X			X	X		5am	80°	68°	10	10	10	10	X		
			Ajiaco	250gr	250gr	X			X	X		5am	8°	68°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de tomate papa	papa cohombro	3.5lb	3lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Tomate	14lb	12.5lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Cebolla	1.5lb	1.5lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		papa criolla	papa criolla	10lb	10lb	X			X	X		30m	82°	64°	10	10	10	10	X		
		guiso de guayaba	guayaba	12lb	11.5lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 2:PM	Jugos	Jugos	9LT	9LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		manzana criolla	manzana	15.5	14lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Arroz	arroz	105	105		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007987770 CARGO: man almentos

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.PES.343 | Versión: 3 | Fecha: Mes: 2024/07/15 - 05/08/2024 | Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: CORPINI

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 (gks/ unidades)	PESO NETO (gks/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: RECIAL ºc	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL ºc	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			
12-03-24	DESES 8:AM	Colada de fécula con fórmula	fórmula	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	66°	10	10	10	10	X		de 6 a 8 meses
			fécula	30gr	30gr		X		X	X		15m	84°	66°	10	10	10	10	X		
		Puré compota	Queso	30gr	30gr	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		puré de zanahoria	Zanahoria	250gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	DESES 11:AM	Carne de res molida f. Verde	carne de res	100gr	100gr	X			X	X		25m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria	arroz	50gr	50gr	X			X	X		25m	80°	64°	10	10	10	10	X		
		Crema de champiñones	champiñones	250gr	200gr	X			X	X		20m	88°	66°	10	10	10	10	X		
			maiz	250gr	250gr	X			X	X		20m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Puré de guayaba	guayaba	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	DESES 2PM	Fórmula	fórmula	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	64°	10	10	10	10	X		
		Puré de manzana limón	manzana	100gr	90gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007787790 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 PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-343 | Versión: 3 | Fecha: Mems 0202402018 - 05/06/2024 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: CORDIAL

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 (gkrs/ unidades)	PESO NETO (gkrs/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10			
2-09-26	NUEVES 8:AM	Colado de fruta con formula	formula	60gr	60gr		x		x		x	NA	TA	66°	10	10	10	10	x		de 9a11meses
		Pasto completo	Queso	60gr	60gr	x		x			x	NA	4°	4°	10	10	10	10	x		
		Diferentes tazón	Durazno	300gr	200gr	x		x			x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
	ALMUERZO 11:AM	Carne de res molida	Bolitas de carne de res	200gr	200gr	x			x	x		23m	88°	69°	10	10	10	10	x		
		Arroz verduras	Arroz	50gr	50gr	x			x	x		30m	89°	69°	10	10	10	10	x		
		Arroz con espinaca	Arroz	50gr	50gr	x			x	x		25m	80°	64°	10	10	10	10	x		
		Pasta pico de gallo tomate cebolla	Tomate	250gr	200gr	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10	x		
		Papa criolla cocida	papa criolla	100gr	100gr	x		x		x		10m	84°	66°	10	10	10	10	x		
		pasa de guayaba	guayaba	400gr	350gr	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10	x		
	ONCES 2:PM	formula	formula	60gr	60gr		x		x		x	NA	TA	65°	10	10	10	10	x		
		Mallorca en T.P.	mantequilla	250gr	200gr	x		x			x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007188770 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-PES-043
Versión: 3
Fecha: Mayo 02/2024 - 31/05/2024
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MCE y H. Ruiz OPERADOR: CARDAN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/unidades)	PESO NETO (gr/cc/unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °F	FINAL °F	Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	Diseño entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
3-05-26	DESAYUNO 8:AM	chocolate en leche	leche	15LT	15LT	X		X		X		20m	86°	67°	10	10	10	10	X		
			chocolate	1000gr	1000gr		X		X	X		20m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	77un	77un	X			X	X		30m	88°	63°	10	10	10	10	X		
		papaya picada	papaya	21lb	17lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	REFRIGERIO 11:AM	Crema de res molida al Boloñesa (Vainicas) Guisadas con queso rallado	Carne de res molida	10.5	10.5	X			X	X		45m	89°	69°	10	10	10	10	X		
			Tallarines	4lb	4lb		X		X	X		30m	88°	68°	10	10	10	10	X		
			queso	2lb	2lb	X		X			X	NA	NA	68°	10	10	10	10	X		
		Cebolla de rama picada mezcla ensalada	espinaca	5.5	5.5	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			manzana	7.5	6lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	7lb	7lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			yogur yunga	1500gr	1500gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Papa doña picada jugo de fresa	papa	11lb	9lb	X			X	X		30m	85°	66°	10	10	10	10	X		
			fresa	9lb	9lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	Sorbete de guanabana	leche	15LT	15LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			guanabana	19lb	17lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007787770 CARGO: Aux. alimentos

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243 | Versión: 3 | Fecha: [illegible] | Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY. H. RUIZ OPERADOR: COBDIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gkr/ unidades)	PESO NETO (gkr/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
3-05-26	NUEVO 8:AM	Sorbete de mango c fórmula	fórmula	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		de 9a 11 meses
			mango	1Lb	380gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	2un	2un	X			X	X		15m	80°	64°	10	10	10	10	X		
	NUEVO 11:AM	Caldo de res	Carne de res molida	200gr	200gr	X			X	X		30m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Tallarines guisados	Tallarines guisados	50gr	50gr	X			X	X		25m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Crema de verduras	ESPINACA	100gr	100gr	X		X		X		20m	86°	67°	10	10	10	10	X		
			CARNE MOLIDA	50gr	50gr	X		X		X		20m	86°	67°	10	10	10	10	X		
			ahuyama	100gr	60gr	X		X		X		20m	86°	67°	10	10	10	10	X		
		Pure de cuchuco	Cuchuco	1Lb	380gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	Sorbete de guanabana c/f	fórmula	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			guanabana	1Lb	400gr	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yeluns Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007788770 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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: COLDIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
12-05-26	MIERCOLES 8:AM	Sorbete de manzana con fresa	fresa	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		de 6 a 8 meses
			mango	250gr	170gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	1 un	1 un	X			X	X		15m	86°	65°	10	10	10	10	X		
		Pan hojaldrado	pan hojaldrado	2 un	2 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	JUEVES 11:AM	Carne de res a la bolonesa	carne de res molida	100gr	100gr	X			X	X		30m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Fettuccines guisados con queso rallado	fettuccines	700gr	100gr		X					25m	86°	69°	10	10	10	10	X		
		Crema de verduras	crema mango	50gr	50gr	X			X	X		30m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Puré de Ciruela	Ciruela	250gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ANTES 2:PM	Sorbete de guanabana con fresa	fresa	40gr	40gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			guanabana	200	150gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		pan coco	pan coco				X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1001918111 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-PTS-043 | Versión: 1 | Fecha: Mes/Día/Año | Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz CONVENIO: Cordia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gkr/ unidades)	PESO NETO (gkr/ unidades)	ALIMENTO LIMPIEZAS: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO DE 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
11-5-26	Media Mañana	Sorbete de uva	Uva	16 Sl	16 Sl	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			leche	14 Lt	14 Lt	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Carne molida y arroz	Carne molida	9 L	9 L	X			X	X		35 m	96°	76°	10	10	10	10	X		
		Arepa pato	Arepa.	10 Por	10 Por		X		X	X		10 m	92	66°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo	Higado encebollado	Higado	10 SL	10 SL	X			X	X		40 m	99°	76°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz.	4 L	4 L	X			X	X		45 m	98°	72°	10	10	10	10	X		
		Calabaza guisada	Calabaza	13 L	10 L	X		X		X		35 m	97°	69°	10	10	10	10	X		
			Arveja	4 L	4 L	X			X	X		35 m	97°	69°	10	10	10	10	X		
		Chips yuca	YUCA	12 L	10 L	X			X	X		60 m	98°	72°	10	10	10	10	X		
		Jugo Maracuya	Maracuya	26 L	12 L	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	Once Tarde	Yogurt	Yogurt	9 Lt	9 Lt	X		X			X	NA	3°	3°	10	10	10	10	X		
		Almojabana	Almojabana.	84 un	84 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	99 un	99 un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018422141 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 [illegible]
Versión 1
Fecha (dd/mm/aaaa) [illegible]
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Ensaima SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: Mama canguro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Hoer Ruiz OPERADOR: Cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALISTAMIENTO PREVIO						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		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		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	
M-S 26	Almuerzo 7 AM	Colaboración Avena. Pan	AJO	5gr	5gr		X		X	X		20m	76°	62°	10	10	10	10	X		bebes
			Aceite	3cc	3cc		X		X	X		20m	76°	62°	10	10	10	10	X		
		Pure de yuca con queso	Yuca	200gr	150gr	X			X	X		20m	96°	65°	10	10	10	10	X		
			Queso	30gr	30gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Margarina.	6gr	6gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Pure de Melon	Melon	7.5L	350gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	DACES 7 AM.	Formula infantil	Formula infantil	22g	22gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Almojabana	Almojabana.	6un	6un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla.	6un	6un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Yogurt	Yogurt	240g	240g	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: 1018921981 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	Código: FOR-PSS-247
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Versión: 1
		Fecha: Mes: 07/08/2024
		Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Hoar Ruiz OPERADOR: Codin

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 (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °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	
14-5-26	Almuerzo	Caldo de costilla con papa y yuca.	Formula infantil	77g	77g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		bebes
			Carne	10 gr	10 gr		X		X	X		10 M	72°	62°	10	10	10	10	X		
			Yuca de olla	20 gr	20 gr		X		X	X		10 M	72°	62°	10	10	10	10	X		
		Porción de carne con papa	Carne molida	125g	125g	X			X	X		20 M	81°	72°	10	10	10	10	X		
			Papa pastusa	50 gr	44 gr	X			X	X		20 M	81°	72°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	10 gr	10 gr	X			X	X		20 M	81°	72°	10	10	10	10	X		
			Cilantro	2 gr	2 gr	X			X	X		20 M	81°	72°	10	10	10	10	X		
		Pure de papaya	Papaya	500 gr	320 gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Por tajalo	Par.	40 gr	40 gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Higado encebollado	Higado Res	200 gr	200 gr	X			X	X		30 M	92°	76°	10	10	10	10	X		
			Aceite	8 cc	8 cc		X		X	X		30 M	92°	76°	10	10	10	10	X		
			Cebolla cabezona	2 gr	2 gr	X			X	X		30 M	92°	76°	10	10	10	10	X		
			Ajo.	3 gr	3 gr	X			X	X		30 M	92°	76°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz.	60 gr	60 gr	X			X	X		20 M	86°	71°	10	10	10	10	X		
			Aceite	6 cc	6 cc		X		X	X		20 M	86°	71°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	10 gr	10 gr	X			X	X		20 M	86°	71°	10	10	10	10	X		
			Ajo.	2 gr	2 gr		X		X	X		20 M	86°	71°	10	10	10	10	X		
		Calabaza Baja en fibra	Calabaza.	300 gr	200 gr	X			X	X		30 M	92°	76°	10	10	10	10	X		
			Arveja	142 gr	142 gr	X			X	X		30 M	92°	76°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga.	10 gr	10 gr	X			X	X		10 M	76	62°	10	10	10	10	X		
			Tomate	30 gr	30 gr	X			X	X		10 M	76°	62°	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 PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES	Código FOR-PTO-043
	FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Versión: 3
		Fecha Mes/a: 09/01/2018 - 20/01/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIL UNIDAD OPERATIVA: Mamá Canguro.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz OPERADOR: Condis

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						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ Unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Escribir entre 2 y 10	Escribir entre 2 y 10	Escribir entre 2 y 10	Escribir entre 2 y 10	SI	NO	
19-5-26	Almuerzo 2 PM	Pechuga guisada	Ajo	2 gr	2 gr		X		X	X		10 M	80°	62°	10	10	10	10	X		
			Cilantro	2 gr	2 gr	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Aceite	3 cc	3 cc		X		X	X		10 M	80°	62°	10	10	10	10	X		
		Ensalada guisada	Acelga.	70g	70 g	X			X	X		20 M	92°	65°	10	10	10	10	X		
			Tomate.	3 gr	3 gr	X			X	X		10 M	90°	72°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga.	2 gr	2 gr	X			X	X		10 M	80°	72°	10	10	10	10	X		
			Ajo.	2 gr	2 gr		X		X	X		10 M	80°	72°	10	10	10	10	X		
			Aceite.	8 cc	8 cc		X		X	X		10 M	80°	72°	10	10	10	10	X		
		Arr Papa	Papa Postusa	200 gr	150 gr	X			X	X		30 M	92°	69°	10	10	10	10	X		
			Margarina	5 gr	5 gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Postre Manzana	Manzana.	500 gr	250 gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Limon.	6 gr	6 gr	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces 2 PM	Papilla de Para cereal	Pera.	300 gr	300 gr	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Harina infantil	78 gr	78 gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Cereal infantil	40 gr	40 gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora TIPO DE DOCUMENTO: 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

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz CUIDADOR: 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/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALISTAMIENTO PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: RECIBA °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ASPECTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10			
M-S 26	Lonch 2da ronda	Sorbete de Guayaba	Formula infantil	65 gr	65 gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		Debes.
			Guayaba.	500 gr	450 gr	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	3 un	3 un	X			X	X		10 M	96°	69°	10	10	10	10	X		
		Mogolla	Mogolla.	6 un	6 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 1122 M	Pechuga Picada en salsabrosa	Pechuga.	170 g	170 g	X			X	X		20 M	85°	75°	10	10	10	10	X		
			Tomate	15 gr	15 gr	X			X	X		10 M	82°	69°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	4 gr	4 gr	X			X	X		20 M	85°	72°	10	10	10	10	X		
			Pimenton	3 gr	3 gr	X			X	X		10 M	82°	69°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga.	4 gr	4 gr	X			X	X		10 M	82°	69°	10	10	10	10	X		
			Oregano	3 gr	3 gr		X		X	X		10 M	82°	69°	10	10	10	10	X		
			Aceite	2 cc	2 cc		X		X	X		10 M	82°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz.	58 gr	58 gr	X			X	X		20 M	99°	72°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	5 gr	5 gr	X			X	X		20 M	99°	72°	10	10	10	10	X		
			Aceite	10 cc	10 cc		X		X	X		20 M	99°	72°	10	10	10	10	X		
			Cebolla Larga.	5 gr	5 gr	X			X	X		20 M	99°	72°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2 gr	2 gr		X		X	X		20 M	99°	72°	10	10	10	10	X		
		Frijoles Sudado	Frijoles	6 gr	6 gr	X			X	X		60 M	89°	69°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	5 gr	5 gr	X			X	X		10 M	80°	62°	10	10	10	10	X		
			Tomate	20 gr	20 gr	X			X	X		20 M	80°	62°	10	10	10	10	X		
			Pimiento verde	6 gr	6 gr	X			X	X		60 M	89°	69°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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 PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: F09-P03-J-F5
Version: 5
Fecha: Marzo 1/2018 - 28/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: Maria cangura.

COORDINADOR O RESPONSABLE: May Helen Ruiz OPERADOR: Cadis

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	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCION: TIEMPO EN MINUTOS	COCCION: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	COCCION: 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
19-5-26	Almuerzo Reforzado	Agua de panela con leche	leche	12 Lt	12 Lt	X		X		X		20 M	99°	85°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	6 Und	6 Und		X		X	X		30 M	89°	75°	10	10	10	10	X		
		mandarina	Mandarina	2 L	1.8 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11AM	Pechuga en salsa roja	Pechuga	1.2 L	1.0 L	X			X	X		60 M	98°	72°	10	10	10	10	X		
		Cazuela de frijoles	Frijoles	3 L	3 L	X			X	X		70 M	88°	70°	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz	3.5 L	3.5 L	X			X	X		45 M	80°	69°	10	10	10	10	X		
		Tomate picado	Tomate.	1.5 L	1.5 L	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Papa a la francesa	Papa sabanera	1.0 L	1.0 L	X			X	X		75 M	99°	76°	10	10	10	10	X		
		Jugo piña	Piña	1.7 L	1.2 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	Onces 2PM	kumis	kumis	8 Lt	8 Lt	X		X			X	NA	3°	3°	10	10	10	10	X		
		Pera	Pera.	1.7 L	1.5 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: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018421941 CARGO: Manipuladora

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COCCIÓN	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 BUCAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Diviso entre 2 y 10	OLOR Diviso entre 2 y 10	SABOR Diviso entre 2 y 10	ASPECTO Diviso entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
20-5-26	Mano Horizontal	Sorbete de mango.	Formula infantil	78gr	78gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Mango.	1.5L	525gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Papilla de Pollo con papa	Pechuga.	200gr	200gr	X			X	X		20 M	96°	72°	10	10	10	10	X		
			Papa pastusa	22gr	20gr	X			X	X		20 M	96°	72°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	2gr	2gr	X			X	X		20M	96°	72°	10	10	10	10	X		
			cilantro	0.8g	0.8g	X			X	X		20M	96°	72°	10	10	10	10	X		
		Pan tajado	Pan.	5 un	5 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Ninguno 11 AM	Mix Cereales y Molleja	Corazon	105gr	105gr	X			X	X		30M	89°	69°	10	10	10	10	X		
			Molleja	105gr	105gr	X			X	X		30M	89°	69°	10	10	10	10	X		
			Tomate	23gr	23gr	X			X	X		10M	69°	60°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga.	20gr	20gr	X			X	X		10M	69°	60°	10	10	10	10	X		
			AJO	2gr	2gr	X			X	X		10M	69°	60°	10	10	10	10	X		
			Aceite	3cc	3cc		X		X	X		10 M	69°	60	10	10	10	10	X		
		Ensalada Verduras	Arveja	12gr	12gr	X			X	X		20M	99°	72°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	11gr	11gr	X			X	X		20M	99°	72	10	10	10	10	X		
			Papa Pastusa.	22gr	20g	X			X	X		20M	99°	72°	10	10	10	10	X		
			Papa Sabanera	25gr	20 gr	X			X	X		20M	99°	72°	10	10	10	10	X		
			Habichuela	11gr	11 gr	X			X	X		20M	99°	72°	10	10	10	10	X		
			cebolla cabezona	0.8g	0.8gr	X			X	X		20 M	99°	72°	10	10	10	10	X		
			Carne magra.	3gr	3gr	X			X	X		20M	99°	72°	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: 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-GTO-316 | Versión: 3 | Fecha: diciembre 13 de 2021 | VIGENTE DESDE: | Página: 1 de 1

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

COORDINADOR (A) RESPONSABLE: Mery Helca Ruiz OPERADOR: Cardín

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 COCIDA	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
													RECUL °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	
20-526	Almuerzo 11am	Crema de verduras	Apio	20gr	20gr	x			x	x		30M	99°	72°	10	10	10	10	x		
			espinaca	20 gr	20g	x			x	x		20M	99°	72°	10	10	10	10	x		
			Ahuyama	12gr	12gr	x			x	x		20M	99°	72°	10	10	10	10	x		
			AJO	2gr	2gr	x			x	x		20M	99°	72°	10	10	10	10	x		
			Cilantro	2gr	2 gr	x			x	x		20M	99°	72°	10	10	10	10	x		
			Margarina.	5 gr	5 gr		x		x	x		20M	99°	72°	10	10	10	10	x		
		Granadilla	Granadilla	1 Un	1 Un	x		x			x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
	9 Nov 2p.m	Leche formula	Formula infantil	11g	11g		x		x		x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
		Croissart	Croissart	6 un	6 un		x		x		x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
		Quesadillas	Quesadilla	1L	250g	x			x		x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
		Tomate	Tomate	300M	300M	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 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-PES-043
Versión: 5
Fecha Vigencia: 07/04/2018 - 09/07/2021
Página 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz OPERADOR: Cocidin

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/kg/ unidades)	PESO NETO (g/kg/ unidades)	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		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	
20526	Almuerzo	Jugo de fresa	leche	14 kl	14 l	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			fresa.	15.5 L	13.5 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Sancocho de Pollo	Pechuga.	12 L	9 L	X			X	X		60 M	96°	91°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11AM	Arroz de coco y Mojica	Corazon	5 L	5 L	X			X	X		50 M	99°	72°	10	10	10	10	X		
			Mojica	5 L	5 L	X			X	X		50 M	99°	72°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz.	4 l	4 L	X			X	X		45 M	89°	70°	10	10	10	10	X		
		Aguacate	Aguacate	6 L	5 l	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Platano frito	platano	14 L	11 L	X		X		X		60 M	98°	72°	10	10	10	10	X		
		Sopa Hervida	Carne Magr.	7 L	7 l	X			X	X		60 M	96°	69°	10	10	10	10	X		
		Melon con fresas.	Melon.	31.5 L	19 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	~		
	2PM	Sabor de Cacao	banano	19 L	15 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			leche	14 LT	14 LT	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: 1088721941 CARGO: MOC. 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: P08-PSS-043
Versión: 3
Fecha Vigente: [illegible]
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 COCCIÓN	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 DE COCCIÓN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °	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			
21-5-26	PRIMERO 7T	Puré de zanahoria	Cebolla larga	10 gr	10 gr	X			X	X		10 M	72°	69°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2 gr	2 gr		X		X	X		10 M	72°	69°	10	10	10	10	X		
			Cilantro.	3 gr	3 gr	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Margarina	5 gr	5 gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Puré de papa criolla	Papa criolla	200g	200 g	X			X	X		15 M	89°	72°	10	10	10	10	X		
			cebolla larga.	2 g	3 g	X			X	X		10 M	79°	69°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2 g.	2 g	X			X	X		10 M	79°	69°	10	10	10	10	X		
		Puré de [illegible] con limón.	Pera.	500g	450g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Limón	5 gr	5 gr	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	0:25 2 PM	Ajiaco de manzana	Manzana	500 gr	500g	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Fariduicharti	78 g	78 gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Cereal instantáneo	24g	24 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: María Mena TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018477401 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 PREPARACION DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Engativá — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC — 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 (S) 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
21-5-26	Refrigerio	Colada con fortivo.	Formula infantil	78g	78g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Canela	3gr	3gr		X		X	X		15m	92°	62	10	10	10	10	X		
			Avena.	20gr	20gr		X		X	X		15m	92°	62°	10	10	10	10	X		
		Queso campesino	QUESO.	125gr	123gr	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Pan Tradicional	Pan.	6un	6un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Arroz Canela	Canela	50gr	40gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 7AM.	Carne res guisada	Carne Res.	200gr	200gr	X			X	X		30m	98°	72°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2gr	2gr		X		X	X		30m	98°	72°	10	10	10	10	X		
			Cebolla. Larga	5gr	5gr	X			X	X		10m	79°	68°	10	10	10	10	X		
			Tomate.	5gr	5gr	X			X	X		10m	79°	68°	10	10	10	10	X		
			Aceite	2cc	2cc		X		X	X		10m	79°	68°	10	10	10	10	X		
		Garbitas guisadas	Garbitas.	200gr	200gr		X		X	X		20m	90°	81°	10	10	10	10	X		
			Tomate	10gr	8gr	X			X	X		10m	85°	72°	10	10	10	10	X		
			Aceite	2cc	2cc		X		X	X		10m	85°	72°	10	10	10	10	X		
			cebolla larga.	8gr	8gr	X			X	X		10m	85°	72°	10	10	10	10	X		
			AJO.	2gr	2gr	X			X	X		10m	85°	72°	10	10	10	10	X		
		Arroz de Zanahoria roja	Zanahoria	200gr	150gr	X			X	X		30m	90°	71°	10	10	10	10	X		
			Maiz	200gr	200gr	X			X	X		30m	90°	71°	10	10	10	10	X		
			Tomate	20gr	15gr	X			X	X		10m	72°	69	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mera — TIPO DE DOCUMENTO: C.C — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018771941 — CARGO: Mar. ALIMENTES

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 PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo FOR-PSS-018
Version 1
Fecha: Marzo 01/2016 - 28/02/2018
Página 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mgn 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							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COCCION	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/kg/ unidades)	PESO NETO (g/kg/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO DE UTILITOS	INICIAL °F	FINAL °F	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2-5-26	Mesa Refrigerada	Cobdo de avena	Leche	12 Lt	12 Lt	X			X	X		30M	99°	72°	10	10	10	10	X		
		Huevos Pericos	Huevos	30 un	Can		X		X	X		20 M	98°	70°	10	10	10	10	X		
		Postre Picada	Papaya.	17 L	12 L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Arroz a 7AM	Carne Molida Guisada	Carne Molida	10.5L	10.5L	X			X	X		60 M	99°	69°	10	10	10	10	X		
		Conditas Guisadas	conditas	4 L	4 L		X		X	X		30 M	88°	72°	10	10	10	10	X		
		Verduras Cocinadas.	Arveja	4.5 L	4.5L	X			X	X		35 M	99°	69°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	5.5L	5. L	X			X	X		35 M	99°	69°	10	10	10	10	X		
			Maiz	4.5L	4.5L	X			X	X		35 M	99°	69	10	10	10	10	X		
		Papa criolla Cocida	Papa criolla.	8 L	8 L	X			X	X		30 M	85°	76°	10	10	10	10	X		
		Jugo Lulo	lulo	12 L	12 L	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	05:45 Am	Yogurt	yogurt	8 L	8 L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Fresas con Cereal	Fresa	8 L	8L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Brebano	8 L	7.5L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Nova TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018471941 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 PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-XXX | Versión: 1 | Fecha: Mes: 03/2021/05 - 09/07/2024 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: Manú 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								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		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 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
22/5/26	Almuerzo 7:30AM	Aceite de cocinar.	Aceite	3 cc	3 cc		X		X	X		10 M	76°	60°	10	10	10	10	X		
		Liquido caldo de pollo	Platano.	500gr	400gr	X			X	X		20 M	88°	72°	10	10	10	10	X		
		Sopa de fideos.	Pasta fideo	10gr	10gr		X		X	X		30M	90°	69°	10	10	10	10	X		
			Arveja	3gr	3gr	X			X	X		30 M	90°	69°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	10gr	10gr	X			X	X		30M	90°	69°	10	10	10	10	X		
			Papa Pastusa	40gr	39gr	X			X	X		30 M	90°	69°	10	10	10	10	X		
			Papa sarna	40gr	39gr	X			X	X		30M	90°	69°	10	10	10	10	X		
			Habichuela	5gr	5gr	X			X	X		30M	90°	69°	10	10	10	10	X		
			AJO	2gr	2gr		X		X	X		30 M	90°	69°	10	10	10	10	X		
			Carne Magra	10gr	10gr	X			X	X		30 M	90°	69°	10	10	10	10	X		
			cebolla. larga.	2gr	2gr	X			X	X		30M	90°	69°	10	10	10	10	X		
		Jugo de Mango	Mango.	2 L	850g	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Onces	Sorbete de Guanabana	Formula	7Bgr	7Bgr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Guanabana	7L	7L	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Mantecada	Mantecada.	6un	6un		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. de C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018422411 CARGO: Mua. 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 PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: P-PR-FO-XXX | Versión: 3 | Fecha Inicio: 20/OCT/16 - 28/02/19 | Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mery Helen Ruiz | OPERADOR: Cardin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO DE PICADO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO RECIBIDO °c	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO PREPARADO °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
22/5/26	Media Mañana	Formula infantil	Formula infantil	12 g	12 g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Huevo cocinado	Huevo	3 un	3 un		X		X	X		10 M	96°	72°	10	10	10	10	X		
		Par coco	Par coco	6 un	6 un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Patilla	Patilla	200g	80 gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Yogurt	Yogurt	300g	300g	X		X			X	NA	U°	U°	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	5un	5 un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11 AM	Carne de cerdo guisada	Carne cerdo	200g	200g	X			X	X		20 M	96°	73°	10	10	10	10	X		
			cebolla larga	10 gr	10 gr	X			X	X		10 M	79°	60°	10	10	10	10	X		
			Tomate	8 gr	8 gr	X			X	X		10 M	79°	60°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2 gr	2 gr	X			X	X		10 M	79°	60°	10	10	10	10	X		
			Aceite	3 cc	3 cc		X		X	X		10 M	79°	60°	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	Arroz.	70g	70g	X			X	X		30 M	89°	71°	10	10	10	10	X		
			espinaca	5 gr	5 gr	X			X	X		30 M	89°	71°	10	10	10	10	X		
			Aceite	3 cc	3 cc		X		X	X		30 M	89°	71°	10	10	10	10	X		
			cebolla larga.	5 gr	5 gr	X			X	X		30 M	89°	71°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2 gr	2 gr		X		X	X		30 M	89°	71°	10	10	10	10	X		
		Arroz de calabaza.	calabaza.	500gr	450gr	X			X	X		20 M	90°	69°	10	10	10	10	X		
			cebolla larga.	5 gr	5 gr	X			X	X		10 M	76°	60°	10	10	10	10	X		
			Ajo	2 gr	2 gr		X		X	X		10 M	76°	60°	10	10	10	10	X		
			Tomate	10 gr	10 gr	X			X	X		10 M	76°	60°	10	10	10	10	X		

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Mora | TIPO DE DOCUMENTO: C.C | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1016421941 | CARGO: Manipuladora

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: 8
Fecha vigente: [illegible]
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Helen Ruiz OPERADOR: Coadin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO DE INGRESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Escribir entre 2 y 10	Escribir entre 2 y 10	Escribir entre 2 y 10	Escribir entre 2 y 10	SI	NO	
22-5-26	Merienda	Yogurt	Yogurt	10 LT	10 LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Huevos Revueltos	Huevos.	70 un	70 un		X		X	X		20M	99°	72°	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	100 un	100 un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 12 AM a las 1 PM	Carne cerdo	Carne cerdo	10.5L	10.5L	X			X	X		60M	90°	76°	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	Arroz.	4 L	4 L	X			X	X		45M	96°	69°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de [illegible]	zanahoria	6 L	5.5L	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Marzaca	6 L	6 L	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			lechuga.	8 L	8 L	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Platano cocido	platano Maduro	14 L	12 L	X			X	X		30M	89°	79°	10	10	10	10	X		
		Sopa Pollo	Carne grasa	7 L	7 L	X			X	X		60M	99	78°	10	10	10	10	X		
		Mermelada	Mango	24 L	19 L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Once 2 PM	Arroz con leche	leche	11 LT	11 LT	X		X		X		60M	96°	TA	10	10	10	10	X		
			Crema leche	500gr	500gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			leche condensada	730g	130g		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			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 No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 0 | 39421941 CARGO: MANIPULADORES

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-FCS-XX | Versión: 3 | Fecha: [illegible] | Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: COREN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALISTANTO UN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO DE MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10			
23-08-26	NUEVES 8:AM	CREMA DE PAPA Fécula de maíz	Leche	15LT	15LT	X		X		X		30m	88°	69°	10	10	10	10	X		
			Fécula	380gr	380gr		X		X	X		30m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Huevos cocidos	Huevos	76un	76un	X			X	X		15m	80°	66°	10	10	10	10	X		
		pechuga en cubos	pechuga	2lb	1lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:30AM	CARNE DE CERDO Guarnición entera	Carne de cerdo	10.5lb	10.5lb	X			X	X		40m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con pollo	Arroz	4lb	4lb	X			X	X		45m	80°	68°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	200gr	200gr	X		X		X		45m	80°	68°	10	10	10	10	X		
		(Frutos) salteado Verduras Salsa	Calabaza	5lb	4lb	X		X		X		35m	88°	67°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	5lb	5lb	X		X		X		35m	88°	67°	10	10	10	10	X		
			Arveja	8lb	8lb	X		X		X		35m	88°	67°	10	10	10	10	X		
		Papa al vapor	Papa	13.5	12lb	X			X	X		25m	86°	65°	10	10	10	10	X		
		Jugo de mora y lulo	Mora y lulo	26lb	18lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ENCES 2:PM	Sancocho de Cuchuco	Cuchuco	14lb	lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Leche	15LT	15LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolima Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007781990 CARGO: aux. alimentos

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: K-PR-PTA-249
Versión: 6
Fecha: diseño 12/12/2018 - 09/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC — UNIDAD OPERATIVA: Comedor Orgánico

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY M. RUIZ — OPERADOR: COLDIP

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	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10			
26-05-26	nuevos 8:AM	Colada de fresa con fariña	fariña	80gr	80gr		x		x		x	NA	TA	66°	10	10	10	10	x		de 6a 8 meses
			fresa	70gr	70gr		x		x	x					10	10	10	10	x		
		Huevos revueltos	Huevos	1 un	1 un	x			x	x		5m	80°	66°	10	10	10	10	x		
		pure de papaya	papaya	200gr	180gr	x		x			x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
	Almuerzo 11:AM	Caldo de costa guisada & pure	costa de cerdo	200gr	300gr	x			x	x		25m	89°	69°	10	10	10	10	x		
			Arroz	100gr	100gr	x			x	x		20m	80°	66°	10	10	10	10	x		
		Arroz blanco, Verduras en fire Zanahoria, Calabaza	calabaza	250gr	200gr	x		x		x		20m	88°	68°	10	10	10	10	x		
			maiz	100gr	100gr	x		x		x		25m	88°	68°	10	10	10	10	x		
			Zanahoria	150gr	150gr	x		x		x		25m	89°	68°	10	10	10	10	x		
		papa al vapor con pure de fresa y mango	papa	125gr	100gr	x			x	x		20m	89°	66°	10	10	10	10	x		
			fresa	250gr	200gr	x		x			x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
			mango	1 Lb	300gr	x		x			x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
	2:PM	Sorbete de guayaba con fariña	fariña	80gr	80gr		x		x		x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
			guayaba	1 Lb	400gr	x		x			x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolima Sanchez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1094887776 — CARGO: apoyo 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 PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-303
Versión: 3
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA — SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JIC — UNIDAD OPERATIVA: MAMA CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MEZ y H RUIZ — OPERADOR: CORDIAL

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 COCCIÓN	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/kg/unidades)	PESO NETO (g/kg/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: FINAL °C	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			
26-05-26	10:00 AM	Derivado de guanabana fresca	fruta guanabana	80gr	80gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
			guanabana	1lb	400gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Pechuga de pollo guisada	pechuga	200gr	200gr	X			X	X		30m	89	68°	10	10	10	10	X		
	11:00 AM	Tortilla de cuatro con pollo	cuatro con pollo	120gr	120gr	X			X	X		25m	85°	67°	10	10	10	10	X		
		Arroz con cilantro	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25m	80°	68°	10	10	10	10	X		
		Ahuyama guisada	ahuyama	1lb	380gr	X		X		X		30m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Yuca cocida en trozos	yuca	200gr	180gr	X			X	X		20m	89°	66°	10	10	10	10	X		
		Sopa de fideos	carne magra	50gr	50gr	X			X	X		60m	90°	88°	10	10	10	10	X		
		Mandarina y banano entero	mandarina	1lb	400gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			banano	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	08:00 2PM	Formula	Formula	80gr	80gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		para enteritis	para			X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yeliane Sanchez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007989110 — CARGO: Mpa 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: P1S-PTD-010
Versión: 1
Fecha Mes: DICIEMBRE - DE 2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: J.I.C. UNIDAD OPERATIVA: MARIA CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: COBRUN

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/kg/unidades)	PESO NETO (g/kg/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: RECAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Escalas entre 2 y 10	Escalas entre 2 y 10	Escalas entre 2 y 10	Escalas entre 2 y 10			
26-03-26	Nuevos 8:AM	Cortado de guanabana	leche	12LT	12LT	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10	x		
			guanabana	17lb	12lb	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10	x		
		Sandwich de pollo	pechuga	9lb	9lb	x			x	x		40m	89°	66°	10	10	10	10	x		
		Tortilla de cordoncillo	cordoncillo	5lb	5lb	x			x	x		35m	84°	68°	10	10	10	10	x		
			Huevo			x			x	x		35m	84°	68°	10	10	10	10	x		
	Almuerzo 11:AM	Arroz con pollo	arroz	4lb	4lb	x			x	x		50m	80°	67°	10	10	10	10	x		
		Ensalada de espinaca mango	espinaca	6.5lb	6lb	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10	x		
			mango	8lb	5lb	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10	x		
			fresa	4.5lb	4.5lb	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10	x		
		Yuca dorada	yuca	10lb	8lb	x			x	x		35m	88°	66°	10	10	10	10	x		
		Sopa de fideos	carne magra	1lb	1lb	x			x	x		80m	90°	89°	10	10	10	10	x		
			Habichuela	1lb	1lb	x		x		x		80m	90°	89°	10	10	10	10	x		
			papa	5lb	5lb	x		x		x		80m	90°	89°	10	10	10	10	x		
			zanahoria	1lb	1lb	x		x		x		80m	90°	89°	10	10	10	10	x		
			apio	1lb	1lb	x		x		x		80m	90°	89°	10	10	10	10	x		
			cebolla	1lb	1lb	x		x		x		80m	90°	89°	10	10	10	10	x		
		Pera Picada gl	pera	15lb	14lb	x		x			x	80m	90°	89°	10	10	10	10	x		
	2PM 2 PM	leche	leche	12LT	12LT	x		x			x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
		mandarina	mandarina	15.5lb	14.5lb	x		x			x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
												NA	TA	TA	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007789190 CARGO: ma. alimentos

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO O 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: PSN-FOR-010
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Versión: 3
		Fecha: Febrero 02/2021 - 09/08/2024
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JEC UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MELYH RUIZ OPERADOR: CORPA

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 (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	SI	NO	
27-05-24	DESAYUNO 8 AM	CREMA DE AVENA CON FRUTA	Fórmula	80gr	80gr		X		X		X	NA	TA	66°	10	10	10	10	X		
			AVENA	30gr	30gr		X		X	X		15M	84°	66°	10	10	10	10	X		
		QUESO CAMPESINO	QUESO	84gr	84gr	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		MELON CON TROCITOS	MELÓN	1.5lb	1lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	PECHUGA GUISADA F. P.	PECHUGA	300gr	300gr	X			X	X		25M	84°	68°	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON FRIDOLES	ARROZ	100gr	100gr	X			X	X		25M	80°	66°	10	10	10	10	X		
		PURE DE ESPINACA Y ZANAHORIA	ESPINACA	1lb	400gr	X		X		X		70M	88°	69°	10	10	10	10	X		
			ZANAHORIA	250gr	250gr	X		X		X		20M	88°	69°	10	10	10	10	X		
		PAPA CRIOLLA COCIDA	PAPA CRIOLLA	200gr	200gr	X			X	X		70M	86°	64	10	10	10	10	X		
		SOPA DE VERDURAS	CARNE MAGRA	50gr	50gr	X			X	X		60°	89	68°	10	10	10	10	X		
			VERDURAS MALPP	1lb	1lb	X		X		X		60°	89	68°	10	10	10	10	X		
		PURÉ DE CIRUELA	CIRUELA	1lb	250gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	DAICES 2:PM	SORBETE DE MANGO CON FRUTA	MANGO	1.5lb	1lb	X						NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			FÓRMULA	80gr	80gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007787776 CARGO: manip. 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-049
Versión: 3
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: CORDIAL

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/kg/unidades)	PESO NETO (g/kg/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO DE 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
27-03-26	Jueves 8:AM	chocolate en leche	Leche	12LT	12LT	X		X		X		25m	88°	66°	10	10	10	10	X		
			chocolate	900gr	900gr		X		X	X		25m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Queso campuno	queso	4.5	4.5	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		melon picado	melón	24lb	18lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11:AM	Pechuga asada al vapor	pechuga	12lb	12lb	X			X	X		40m	84°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideos	arroz	3.5lb	3.5lb	X			X	X		50m	82°	68°	10	10	10	10	X		
			fideos	250gr	250gr		X		X	X		50m	82°	68°	10	10	10	10	X		
		Tortilla de espinaca y zanahoria	espinaca	11.5lb	12lb	X		X		X		40m	80°	66°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	7.5lb	7lb	X		X		X		40m	80°	66°	10	10	10	10	X		
		papa criolla cocida	papa criolla	10lb	10lb	X			X	X		20m	86°	65°	10	10	10	10	X		
		Sopa de Verduras	carne magra	1lb	1lb	X			X	X		90m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Naranja entera	Naranja	21.5lb	15lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Antoj 2:PM	Sorbete de fresa	leche	12LT	12LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			fresa	11lb	11lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolene Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007984770 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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA:

COORDINADOR O RESPONSABLE: MCRY.H-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							
FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/kg/unidades)	PESO NETO (gr/kg/unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	RECIBE °F	PARA °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	
28-03-26	Nexus 8:AM	Changua con huevo	Leche	12LT	12LT	X			X	X		35m	88°	66°	10	10	10	10	X		
			Huevos	62un	62un	X			X	X		30m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Granadilla con cascara	Granadilla	82un	8un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Lomo de cerdo apanado	Lomo de cerdo	10.5	10.5	X			X	X		45m	84°	68°	10	10	10	10	X		
		Spaguettis	spaguettis	4lb	4lb	X			X	X		40m	86°	69°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de zanahoria pepino	zanahoria	7.5lb	7lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			pepino	7.5	5lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			mix ensal	1lb	1.1b	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			yogurt griego	3	3	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		papa criolla de pollo	papa	10lb	10lb	X			X	X		30m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		jugo de lulo	lulo	11.5lb	10lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Yogurt	yogurt	8LT	8LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Fresas picadas	fresas	11.5lb	11lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yulie Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1000781770 CARGO: aux. cocina

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL NO ESCOLARIZADO: JIC UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR / RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: COLDIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/unidades)	PESO NETO (g/ml/unidades)	ADICIÓN DE ALIMENTO UN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO DE MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: BECUL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: PEMU °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Escala entre 3 y 10	OLOR Escala entre 3 y 10	SABOR Escala entre 3 y 10	ASPECTO Escala entre 3 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
28-03-26	ALMUERZO 8 AM	Cotxa de guayaba	Formula	80gr	80gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		de 9 a llmeses
			guayaba	1 Lb	400gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Huevos pericos	Huevos	3 Un	3 Un	X			X	X		10M	82°	66°	10	10	10	10	X		
			tomate	100gr	100gr	X		X		X		10M	82°	66°	10	10	10	10	X		
			cebolla	50gr	50gr	X		X		X		10M	82°	66°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:30 AM	Carne de cerdo guisada t.p.	Carne de cerdo	200gr	100gr	X			X	X		30M	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Spaguettis	spaguettis	100gr	100gr		X		X	X		20M	86°	68°	10	10	10	10	X		
		Crema de brocoli	Brocoli	1 Lb	350gr	X		X		X		30M	89°	66°	10	10	10	10	X		
		granadilla sec	granadilla	5 Un	5 Un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	Yogurt	yogurt	360ml	360ml	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		pure de arveja	Arveja	1 Lb	300lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1004987770 CARGO: manipuladora

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-045 Versión: 1 Fecha: Mayo (2024/07/19) - (05/05/2024) Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY. H. RUIZ OPERADOR: COLDAN

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 (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO DE MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Escalas entre 2 y 10	OLOR Escalas entre 2 y 10	SABOR Escalas entre 2 y 10	ASPECTO Escalas entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
29-05-24	Nieves 8:AM	Kumis	Kumis	8LT	8LT	X		X				NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Hamburguesas	Carne de res molida	9 lb	9 lb	X			X	X		40m	84°	64°	10	10	10	10	X		
		patulla entrozos	patilla	28 lb	18 lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Carne de res molida guisada	Carne de res molida	10.5 lb	10.5 lb	X			X	X		50m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Fríjol verde cocido	Fríjol Verde	5.5 lb	5.5 lb	X			X	X		50m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	3.5 lb	3.5 lb	X			X	X		50m	82°	66°	10	10	10	10	X		
		Aguacate entero	Aguacate	5 lb	4 lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Plátano maduro pasado	plátano maduro	11.5	10 lb	X						40m	82°	66°	10	10	10	10	X		
		jugo de fresa	Fresa	7.5 lb	7 lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	DARCES 2:PM	Queso rallado en la fruta	Queso	3.5 lb	3.5 lb	X		X			X	NO	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Fruta picada manzana y banano	manzana	7.5 lb	6 lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Banano	6 lb	5 lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolinet Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1004986770 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: F-PM-PSS-[illegible]
Versión: 6
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/kg/ unidades)	PESO NETO (g/kg/ 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: FINAL °C	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			
29-05-26	JUEVES 8 AM	HUEVOS	HUEVOS			X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		de 9 a 11 meses
		calor molida Cocida	CARNE de RES molida	250gr	250gr	X			X	X		30M	88°	68°	10	10	10	10	X		
		manzana entera	MANZANA	1 Lb	400gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	CARNE de RES molida guisada	CARNE de RES molida	210gr	210gr	X			X	X		35M	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Frijol Verdado	Frijol	120gr	120gr	X			X	X		40M	88°	69°	10	10	10	10	X		
		ARROZ blanco	ARROZ	100gr	100gr	X			X	X		20M	80°	66°	10	10	10	10	X		
		Aguacate entero	aguacate	155gr	120gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Plátano maduro Cocido	plátano maduro	250gr	200gr	X			X	X		20M	86°	64°	10	10	10	10	X		
		Sandia entera	sandia	2 Lb	1.5 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	TORTILLA de harina de trigo	formula	80gr	80gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			banano	1 Lb	400gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Nestum	360gr	360gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolne Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: C C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007787740 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: _____