MES: JUNIO AÑO 2026 COORDINADOR O RESPONSABLE: MANIPULADOR DE ALIMENTOS OPERADOR: ASOBEN

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)		SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO L 1	M 2	MC 3	J 4	V 5	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO L 8	M 9	MC 10	J 11	V 12	SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO L 15	M 16	MC 17	J 18	V 19	SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO L 22	M 23	MC 24	J 25	V 26	SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO L 29	M 30	MC	J	V	SALDO MES
Grupo. Abarrotes																																								
ACEITE		Lt	0	13	1	1	1		1	9	0		1	1	1	1	5	3		1	1	1		5	0	1		1	1	1	1	0		1				0
AJONJOLÍ	Gr		0	500						500	0		250			250	0	0						0	0						0	0						0
ARROZ		Lb	0	35	5	5	5		5	15	0		5		5	5	0	35		5	5			25	0	5	5	5		5	5	0		5				0
ARVEJA VERDE SECA		Lb	0	4						4	0		4				0	0						0	0						0	0						0
AVENA EN HOJUELA		Lb	0	2						2	0					2	0	0						0	0						0	0						0
AVENA MOLIDA		Lb	0	2					2	0	0						0	2				2		0	0						0	0						0
AZUCAR		Lb	0	18	3	1		3	1	10	0		2	2	3	1	2	13		1	1	3		10	0	4	1	1	2	1	1	0		1				0
CEBADA PERLADA		Lb	0	0						0	0						0	2			2			0	0						0	0						0
CEREAL EN HOJUELAS		Lb	0	5		5				0	0						0	5						5	0						5	0		5				0
CHOCOLATE		Lb	0	2						2	0			2			0	2						2	0			2			0	0						0
FECULA DE MAIZ	Gr		0	720						720	0		720				0	720						720	0	720					0	0						0
FRIJOLES		Lb	0	0						0	0						0	4		4				0	0						0	0						0
FIDEOS		Lb	0	2	1					1	0					1	0	3						3	0		2	1			0	0						0
GALLETA DE SABORIZADA X 324 GRS		Pte	0	6					6	0	0						0	0						0	0						0	0						0
GALLETA LECHE X 216 GRS		Pte	0	0						0	0						0	12						12	0				12		0	0						0
GALLETA DE SODA X 454 GRS		Pte	0	6						6	0					6	0	6				6		0	0						0	0						0
GALLETA WAFFER X 432 GRS		Pte	0	0						0	0						0	9						9	0					9	0	0						0

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X y escriba la cantidad)		SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L	M	MC	J	V	SALDO MES
	*	-			DÍA CALENDARIO 1	2	3	4	5			DÍA CALENDARIO 8	9	10	11	12			DÍA CALENDARIO 15	16	17	18	19			DÍA CALENDARIO 22	23	24	25	26			DÍA CALENDARIO 29	30				
Grupo. Abarrotes																																					
HARINA DE MAIZ (AREPA)	Lb		0	3		3				0	0						0	3					3	0					3	0		3				0
BOCADILLO x500gr		UN	0	2			2			0	0						0	0					0	0					0	0						0
HARINA DE TRIGO	Lb		0	1				1		0	0						0	1					1	0				1	0	0						0
HARINA DE PLATANO			0	0						0	0						0	0					0	0					0	0						0
LENTEJA	Lb		0	4		4				0	0						0	4					4	0					4	0		4				0
MARGARINA	Lb		0	2	1					1	0		1				0	1					1	0	1				0	0						0
MIEL x 300gr		Gr	0	300						300	0			300			0	300					300	0		300			0	0						0
PANELA x900gr.		UN	0	2		2				0	0						0	4		2			2	0					2	0		2				0
PASTA - DE LETRAS			0	0						0	0						0	0					0	0					0	0						0
PASTA - SPAGUETTIS	Lb		0	0						0	0						0	5					5	0				5	0	0						0
PASTA - TALLARINES	Lb		0	5						5	0			5			0	0					0	0					0	0						0
PASTA - TORNILLOS	Lb		0	5				5		0	0						0	0					0	0					0	0						0
PSTA - CONCHITAS	Lb		0	0						0	0						0	5			5		0	0					0	0						0
SALSA DE TOMATE		Gr	0	300						300	0					300	0	0					0	0					0	0						0
MIGA DE PAN	Lb		0	0						0	0						0	1					1	0				1	0	0						0
OREGANO		Gr	0	80	20					80	0			20			60	0		20			40	0			20		20	0		20				0
UVAS PASAS	Lb		0	0						0	0						0	1					1	0				1	0	0						0
SAL	Lb		0	4	1			1		2	0		1		1		0	4		1			3	0	1			1	1	0		1				0
CANELA EN POLVO x 30gr		UN	0	2					1	1	0		1				0	2			1		1	0	1				0	0						0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

MES: JUNIO | AÑO 2026 | COORDINADOR O RESPONSABLE: MANIPULADOR DE ALIMENTOS | OPERADOR: ASOBEN

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) G	PRESENTACIÓN CC	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (1)	M (2)	MC (3)	J (4)	V (5)	PRIMERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (8)	M (9)	MC (10)	J (11)	V (12)	SEGUNDA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (15)	M (16)	MC (17)	J (18)	V (19)	TERCERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (22)	M (23)	MC (24)	J (25)	V (26)	CUARTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (29)	M (30)	MC	J	V	SALDO MES
Grupo 4. Lacteos																																								
HELADO X 10 LT			0	8			8			0	0						0	0					0	0					0	0										
KUMIS X 1000 ML			0	33		11				22	0		11			11	0	33		11			22	0				11	11	0		11							
LECHE ENTERRA X 1100 ML			0	300	34	17		17	17	215	0		17	34	17		145	51		17	34	17		136	0	34	34	34	17		17	0		17						
QUESO CAMPESINO X 500 GRS			0	5						5	0		5				0	10					10	0			5		5	0	0								
QUESO X 500 GRS			0	22	6		3			13	0			3		6	4	0			4			0	0						0	0								
YOGURT GRIEGO			0	1000						1000	0			1000			0	1000					1000	0				1000		0	0								
YOGURT X 1000 GRS			0	33			11	11		11	0				11		0	22				11	11	0				11		0	0								
LECHE CONDENSADA			0	0						0	0						0	0					0	0						0	0								
CREMA DE LECHE			0	850					850	0	0						0	0					0	0						0	0								

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

MES: JUNIO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: MANIPULADOR DE ALIMENTOS OPERADOR: ASOBEN

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad. G / U)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (1)	M (2)	MC (3)	J (4)	V (5)	SEGUNDA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (8)	M (9)	MC (10)	J (11)	V (12)	TERCERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (15)	M (16)	MC (17)	J (18)	V (19)	CUARTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (22)	M (23)	MC (24)	J (25)	V (26)	QUINTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (29)	M (30)	MC	J	V	SALDO MES
Grupo. Huevos																																								
HUEVO	UN	0	609	36	97	2	104	97	266	0		2	97	2	97	68	500		97	2	97	412	0	97	62	111	105	7	97	0		97					0
Grupo 1. Pollo																																								
CORAZONES DE POLLO	Lb	0	0						0	0						0	14			6		8	0		8				0	0								0
HIGADO DE POLLO		0	0						0	0						0	0					0	0						0	0								0
MOLLEJA DE POLLO	Lb	0	0						0	0						0	6			6		0	0						0	0								0
PECHUGA	Lb	0	46	16		14		16	0	0						0	60		16	14		30	0		14	16			0	0								0
Grupo 2. Carnes- Pescado																																								
CARNE DE CERDO	Lb	0	26			13			13	0					13	0	26					26	0	13			13		0	0								0
CARNE DE RES	Lb	0	14						14	0	13				1	0	3			1		2	0		1	1			0	0								0
CARNE MOLIDA	Lb	0	51		13		13		25	0			13	12		0	51				13	38	0					25	13	0		13						0
LOMO DE CERDO		0	0						0	0						0	0					0	0						0	0								0
PAJARILLA	Lb	0	5			5			0	0						0	0					0	0						0	0								0
VISCERAS DE RES HIGDO	Lb	0	12						12	0				12		0	0					0	0						0	0								0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

MES: JUNIO AÑO 2026 COORDINADOR O RESPONSABLE: PERSONAL DE ALIMENTOS OPERADOR: ASOBEN

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA						SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							QUINTA SEMANA							SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO L	M	MC	J	V	
				1	2	3	4	5			8	9	6	11	12			15	16	17	18	19			22	23	24	25	26			29	30					
ALMOJABANA X 30 GRS		0	0						0	240			120	120		0	0						0	0						0	0						0
AREPA PRECOCIDA DE PETO		0	0						0	120				120		0	0						0	0						0	0						0
BROWNIE X 20 GRS		0	120			120			0	0						0	0						0	0						0	0						0
CROISSANT X 20 GRS		0	120				120		0	0						0	120		120				0	0						0	0						0
MANTECADA X 30 GRS		0	120			120			0	0						0	120			120			0	120	120					0	0						0
MOGOLLA X 30 GRS		0	0						0	0						0	120		120				0	120					120	0	0						0
PAN BLANDITO 30 GRS		0	0						0	0						0	0						0	120	120					0	0						0
PAN DE BONO X 20 GRS		0	120	120					0	0						0	0						0	0						0	0						0
PAN DE COCO		0	0						0	120			120			0	120						0	120			120			0	0						0
PAN HOJALDRADO		0	0						0	120			120			0	120			120			0	0						0	0						0
PAN TAJADO 20 GRS		0	7	7					0	7					7	0	7		7				0	7		7				0	0						0
PONQUE		0	0						0	120	120					0	0						0	120		120				0	0						0
TORTA DE BANANO X 20 GRS		0	120				120		0	0						0	0						0	0						0	0						0
TORTA SABOR A QUESO X 20 GRS		0	0						0	0						0	0						0	120			120			0	0						0
TOSTADA 20 GRS		0	0						0	0						0	0						0	120				120		0	0						0

Etapa 1 Fenalco

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

MES: JUNIO AÑO 2026 COORDINADOR O RESPONSABLE: MANIPULADOR DE ALIMENTOS OPERADOR: ASOBEN

ALIMENTO	PRESENTACION	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA						SEGUNDA SEMANA						TERCERA SEMANA						CUARTA SEMANA						QUINTA SEMANA						SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	DÍA CALENDARIO L	M	MC	J	V	
	Marque con una X o escriba la cantidad.		DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO						
	9		1	2	3	4	5			8	9	10	11	12			15	16	17	18	19			22	23	24	25	26			29	30				
Grupo 6. Frutas																																			
BANANO	Cb	0	24		24				0	0						0	37			25	12		0	13					13	0	24		24				0
CIRUELA		0	0						0	0						0	0						0	0						0	0						0
CURUBA	Cb	0	0						0	0						0	0						0	34	34					0	0						0
FEIJOA	Cb	0	21				21		0	0						0	0						0	0						0	0						0
FRESA	Cb	0	25	7		18			0	12			12			0	26			17	9		0	53		7	17	17		0	0						0
GUANABANA	Cb	0	24	24					0	23			23			0	0						0	23		23				0	0						0
GUANADILLA	Cb	0	0						0	36				36		0	0						0	37				37		0	0						0
GUAYABA	Cb	0	0						0	14		14				0	0						0	0						0	0						0
LIMON	Cb	0	250				250		0	250		150			100	0	250		250				0	250		250				0	0						0
LULO	Cb	0	0						0	0						0	17				17		0	17				17		0	0						0
MANDARINA	Cb	0	24					24	0	25		25				0	25		25				0	25		25				0	0						0
MANGO	Cb	0	40		40				0	22					22	0	0						0	11		11				0	40		40				0
MANZANA	Cb	0	21				21		0	27		20	7			0	0						0	9					9	0	0						0
MARACUYA	Cb	0	0						0	36				36		0	0						0	35	35					0	0						0
MELON	Cb	0	16			16			0	0						0	39			39			0	36			36			0	0						0
MORA	Cb	0	18	18					0	0						0	0						0	0						0	0						0

ALIMENTO	PRESENTACION	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA						SEGUNDA SEMANA						TERCERA SEMANA						CUARTA SEMANA						QUINTA SEMANA						SALDO MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	
	Marque con una X o escriba la cantidad.		DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO						
			1	2	3	4	5			8	9	10	11	12			15	16	17	18	19			22	23	24	25	26			29	30				
Grupo 6. Frutas																																			
NARANJA	Lb	0	32					32	0	2				2	0	0						0	32			32			0	0					0
PAPAYA	Lb	0	13			13			0	24			24		0	24				24		0	24	24					0	0					0
PATILLA	Lb	0	48			48			0	48				48	0	0						0	45					45	0	0					0
PERA	Lb	0	0						0	21				21	0	20		20				0	22		22				0	0					0
PIÑA	Lb	0	18		18				0	0					0	18		18				0	13				13		0	18		18			0
TOMATE DE ARBOL	Lb	0	12				R		0	0					0	0						0	0						0	0					0
UVA ISABELA	Lb	0	6	6					0	20				20	0	0						0	0						0	0					0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

MES: JUNIO AÑO 2026 COORDINADOR O RESPONSABLE: MANIPULADOR DE ALIMENTOS OPERADOR: ASOBEN

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)	SALDO RED ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA: PESO DE LA CÁSCARA	PRIMERA SEMANA: PESO TOTAL SIN CÁSCARA	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L	M	MC	J	V (DÍA CALENDARIO 1 2 3 4 5)	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA: PESO DE LA CÁSCARA	SEGUNDA SEMANA: PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L	M	MC	J	V (DÍA CALENDARIO 8 9 10 11 12)	SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA: PESO DE LA CÁSCARA	TERCERA SEMANA: PESO TOTAL SIN CÁSCARA	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L	M	MC	J	V (DÍA CALENDARIO 15 16 17 18 19)	SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA: PESO DE LA CÁSCARA	CUARTA SEMANA: PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L	M	MC	J	V (DÍA CALENDARIO 22 23 24 25 26)	SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA: PESO DE LA CÁSCARA	QUINTA SEMANA: PESO TOTAL SIN CÁSCARA	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L	M	MC	J	V (DÍA CALENDARIO 29 30)	SALDO MES
ACELGA	Lb	0	23	0	0			23			0	0	0	0						0	0	0	0							0	0	0	0						0	0	0	0						0
AJO	Bl	0	500	0	0	100	100	100	100	100	0	500	0	0		100	100	200	100	0	500	0		100	300	100		0	500	0	0		100	100	100	100	0	0	0	0						0
AGUACATE	Lb	0	8	0	0					8	0	0	0	0						0	8	0	0		8			0	8	0	0					8	0	0	0	0						0
APIO	Lb	0	1	0	0			1			0	0	0	0						0	1	0	0		1			0	2	0	0				2		0	0	0	0						0
ARVEJA DESGRANADA	Lb	0	5	0	0			2		3	0	6	0	0				5	1	0	7	0	0		1	6		0	3	0	0			1	2		0	0	0	0						0
BROCOLI		0	0	0	0						0	0	0	0						0	0	0	0					0	0	0	0						0	0	0	0						0
CALABAZA	Lb	0	0	0	0						0	24	0	0				16	8	0	0	0	0					0	6	0	0	6					0	0	0	0						0
CEBOLLA CABEZONA	Lb	0	1	0	0			1			0	3	0	0			1	1	1	0	1	0	0		1			0	1	0	0			1			0	0	0	0						0
CEBOLLA JUNCA	Lb	0	16	0	0	3	3	4	3	3	0	13	0	0		3	3	3	4	0	16	0	0		3	4	3	0	16	0	0	3	3	4	3	3	0	3	0	0			3			0
CILANTRO	Bl	0	500	0	0			200	400	400	0	500	0	0		200			300	0	500	0	0		500			0	500	0	0			300	200		0	0	0	0						0
ESPINACA	Lb	0	30	0	0	29		1			0	50	0	0			5			0	0	0	0					0	14	0	0			10	17		0	0	0	0						0
FRIJOLES VERDES	Lb	0	0	0	0						0	0	0	0						0	0	0	0					0	8	0	0					8	0	0	0	0						0
GUASCA	Bl	0	300	0	0					300	0	0	0	0						0	0	0	0					0	0	0	0						0	0	0	0						0
MAIZ DESGRANADO	Lb	0	6	0	0	2				4	0	0	0	0						0	7	0	0				7	0	10	0	0		10				0	0	0	0						0
PEPINO COHOMBRO	Lb	0	0	0	0						0	50	0	0		5				0	0	0	0					0	0	0	0						0	0	0	0						0
PEPINO DE GUIZO	Lb	0	0	0	0						0	0	0	0						0	0	0	0					0	0	0	0						0	0	0	0						0
PEREJIL	Lb	0	1	0	0		1				0	0	0	0						0	1	0	0		1			0	0	0	0						0	1	0	0			1			0
PIMENTON	Lb	0	0	0	0						0	3	0	0					3	0	0	0	0					0	2	0	0		1		1		0	0	0	0						0
REMOLACHA	Lb	0	12	0	0				12		0	0	0	0						0	0	0	0					0	0	0	0						0	0	0	0						0
TOMATE	Lb	0	36	0	0	1	22	2	10	1	0	33	0	0		16	4	2	1	0	23	0	0		20	2	5	0	10	0	0	2	1	2	1	4	0	22	0	0			22			0
TOMILLO Y LAUREL	ATADO	0	1	0	0			1			0	1	0	0		1				0	0	0	0					0	1	0	0				1		0	0	0	0						0
ZANAHORIA	Lb	0	8	0	0			2	6		0	15	0	0			6		9	0	10	0	0		1	2	7	0	32	0	0	7	1	14	10		0	0	0	0						0
AHUYAMA	Lb	0	0	0	0						0	0	0	0						0	0	0	0					0	2	0	0				2		0	0	0	0						0
LECHUGA	Lb	0	0	0	0						0	0	0	0						0	0	0	0					0	0	0	0						0	0	0	0						0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

MES: JUNIO AÑO: 2026 COORDINADOR O RESPONSABLE: PERSONAL DE ALIMENTOS

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o) 1000 g	500 g	B	C	SALDO VES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V (DÍA CALENDARIO 1 2 3 4 5)	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V (DÍA CALENDARIO 8 9 10 11 12)	SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V (DÍA CALENDARIO 15 16 17 18 19)	SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V (DÍA CALENDARIO 22 23 24 25 26)	SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V (DÍA CALENDARIO 29 30)	SALDO MES
ARRACACHA		x			0	22	0	0	14				8	0	0	0	0						0	0	0	0						0	0	0	0						0	0	0	0						0
HABICHUELA		x			0	2	0	0			2			0	1	0	0					1	0	1	0	0			1			0	3	0	0		1	2			0	0	0	0						0
PAPA COMUN		x			0	33	0	0			7	12	14	0	20	0	0			13		7	0	24	0	0		17	7			0	44	0	0	17	7	7	13		0	0	0	0						0
PAPA CRIOLLA					0	18	0	0		12			6	0	12	0	0		12				0	12	0	0				12		0	12	0	0		12				0	12	0	0		12				0
PLATANO MADURO		x			0	16	0	0			16			0	16	0	0					16	0	16	0	0			16			0	16	0	0				16		0	0	0	0						0
PLATANO VERDE		x			0	0	0	0						0	0	0	0						0	2	0	0		2				0	2	0	0					2	0	0	0	0					0
YUCA		x			0	0	0	0						0	16	0	0				16		0	0	0	0						0	16	0	0		16				0	0	0	0						0
		x																																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

MES: JUNIO | AÑO: 2026 | COORDINADOR O RESPONSABLE: PERSONAL DE ALIMENTOS | ASOBEN

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad: 1000 g, 500 g, g, l, cc, u)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (1)	M (2)	MC (3)	J (4)	V (5)	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (8)	M (9)	MC (10)	J (11)	V (12)	SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (15)	M (16)	MC (17)	J (18)	V (19)	SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (22)	M (23)	MC (24)	J (25)	V (26)	SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (29)	M (30)	MC	J	V	SALDO MES
Grupo. Abarrotes																																										
LECHE SABORIZADA UHT X 200 ML		0	0						0	0						0	0					0	0					0	0											0
AVENA UHT X 200 ML		0	0						0	0						0	0					0	0					0	0											0
LECHE ENTERA UHT X 200 ML		0	240					116	124	0		1	1	1	1	120	0				117	3	0	1	1	1		0	0											0
ARVEJA SECA X 500 GRS		0	0						0	0						0	0					0	0					0	0											0
PASTA X 250 GRS		0	0						0	0						0	0					0	0					0	0											0
CONCHITAS - PASTA X 250 GRS		0	0						0	0						0	0					0	0					0	0											0
LENTEJA X 500 GRS		0	120						120	0						120	0				117	3	0					3	0											3
ARROZ 250 GRS		0	120						120	0						120	0				117	3	0					3	0											3
COISSANT X 20 GR		0	0						0	0						0	0					0	0					0	0											0
GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE X 40 GRS		0	120					116	4	0		1	1	1	1	0	0					0	0					0	0											0
BROWNIE X 20-25 GR		0	0						0	0						0	0					0	0					0	0											0
PONQUE X 25 GR		0	0						0	0						0	0					0	0					0	0											0
GALLETA DE LECHE 13 A 16 GR		0	0						0	0						0	0					0	0					0	0											0
MANZANA 120- 180		0	0						0	0						0	0					0	0					0	0											0
BANANO 120-180 GRS		0	0						0	0						0	0					0	0					0	0											0
MANDARINA - 100-120		0	0						0	0						0	120				117	3	0	1	1	1		0	0											0
PERA 120- 150		0	0						0	0						0	0					0	0					8	0											0
Granadilla		0	80					116	3	0			1	1	1	0	0					0	0					0	0											0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

COORDINADOR O RESPONSABLE: LILIANA MARGARITA ARQUEZ FERNANDEZ — OPERADOR: ASOBEN

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 (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
		Sorbete. Frutas Rojas	Leche	17 Lt	17 Lt	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
	NUEVES REFORZADAS	Sorbete.	Frutas Rojas.	N/A	N/A	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Sanduch. de Queso	Queso	5 Lb	5 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
		Pechuga de Pollo Adobada	Pechuga de pollo	16 Lb	15 Lb		x		x	x		40 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Arroz con fideos.	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95°	68°	10	10	10	10	✓		
02-07-Julio		Tortillo de. Espinaca y/o	Espinaca	28 Lb	25 Lb	x		x		x		20 m	80°	70°	10	10	10	10	✓		
	ALMUERZO	Tortillo. Maiz.	Maiz.	2 Lb	2 Lb	x		x		x		20 m	80	70°	10	10	10	10	✓		
		Chips de. Arracacha.	Arracacha.	17 Lb	16 Lb	x		x		x		15 m	80°	72°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de. Mora.	Mora.	12 Lb	12 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Sin	Sopa.	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
		Sorbete. de Guanabana	Leche.	17 Lt	17 Lt	x		x			x	N/A	4	4°	10	10	10	10	✓		
01	ONCES	Sorbete.	Guanabana.	24 Lb	20 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: DEBRA MARGARITA ARNEDO FERNANDEZ — OPERADOR: ASOBEN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO							ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS	Agua de pano con Leche	Leche.	17 Lt	17 Lt	x			x	x		20m	95°	70°	10	10	10	10	✓		
		Huevo Revueltos	Huevos	95 u	95 u	x			x	x		20m	96°	72°	10	10	10	10	✓		
		Mango Picado	Mango	40 Lb	35 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		Arepa de Maiz	Harina de Maiz	4 Lb	4 Lb	-	x	-	x	x	-	15 m	80°	70°	10	10	10	10	✓		
	ALMUERZO	Carne de res Molida Guisada	Carne de res Molida	13 Lb	13 Lb		x		x	x		40m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Lentejas Guisadas	Lentejas.	4 Lb	4 Lb	x			x	x		35 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Arroz Blanco	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95°	68°	10	10	10	10	✓		
		Tomate Picado, Pimentón	Tomate Chonto	22 Lb	21 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Papa Criolla Dorada.	Papa Criolla.	13 Lb	13 Lb	x		x		x		15 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de Piña.	Piña	20 Lb	18 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Sin	Sopa.	—	—	—	—				—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		—	—	—	—	—	—				—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
02 Junio - 2026	ONCES	Kumis	Kumis.	11 Lt	11 Lt	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Banano Picado	Banano	25 Lb	21 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—	—				—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS	Yogurt.	Yogurt.	11 Lt	11 Lt	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Pechuga de pollo entrizos	Pechuga de Pollo	14 Lb	13 Lb		x		x	x		30 m	95°	72°	10	10	10	10	✓		
		Mix de Melon y Papaya.	Melón	17 Lb	15 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		Mix de Papaya y Melon	Papaya.	14 Lb	12 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
	ALMUERZO	Arroz Verde.	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95°	68°	10	10	10	10	✓		
		Carne de Cerdo Con tomillo y laurel	Carne de Cerdo	13 Lb	13 Lb		x		x	x		40 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Acelga. guisada	Acelga.	23 Lb	20 Lb	x		x		x		20 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Platano amarillo asado con brocoli	Platano amarillo	17 Lb	15 Lb	x		x		x		15 m	80°	68°	10	10	10	10	✓		
		Queso	Queso	4 Lb	4 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Bocadillo	Bocadillo	2 Lb	2 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		Sopa de pajarillo.	pajarilla.	5 Lb	5 Lb		x		x	x		60 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
03 - Junio - 2026		Patilla en trozos	Patilla.	48 Lb	38 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
	ONCES	Helado	Helado	10 Lb	10 Lt	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Fresa.	Fresa.	18 Lb	18 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE AUXILIAR DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS	Sorbete de Frijoa.	Leche.	17 Lt	17 Lt	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Frijoa.	Frijoa.	22 Lb	21 Lb	x		x			x	N/A	4	4°	10	10	10	10	✓		
		Huevo cocido	Huevos	95 u	95 u	x			x	x		20 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	-			—			—	—	—	—	—	—	—	—		
	ALMUERZO	Albondigón en Salsa.	Carne de res Molida	13 Lb	13 Lb		x		x	x		40 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Tornillo Guisado	Tornillo	5 Lb	5 Lb		x		x	x		30 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada Roja.	Remolacha.	12 Lb	11 Lb	x		x		x		20 m	96°	4°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada Roja	Zanahoria.	6 Lb	5 Lb	x		x		x		20 m	96°	4°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada Roja.	Tomate Chonto	6 Lb	5 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10			
		Papa Guisada.	Papa Criolla	13 Lb	12 Lb	x		x		x		20 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de Tomate de Arbol	Tomate de Arbol.	12 Lb	10 Lb	x		x			x	N/A	4	4°	10	10	10	10	✓		
04 - Junio - 2026		Sin	Sopa.	—	—	-		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
	ONCES	Yogurt.	Yogurt.	11 Lt	11 Lt	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Manzana. En Trozo	Manzana.	21 Lb	18 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	-		-			-	—	—	—	—	—	—	—	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS	Colada Avena.	Leche.	1 Lt	1 Lt	x			x	x		35 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Huevos Pericos	Huevos	95 u	95 u	x			x	x		75 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Mandarina en Cascos	Mandarina.	25 Lb	20 Lb	x		x			x	N IA	T IA	T IA	10	10	10	10	✓		
		—	—		-	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	ALMUERZO	Pechuga de pollo cocida	pechuga de pollo	15 Lb	14 Lb		x		x	x		40 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Arroz con cilantro	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95°	68°	10	10	10	10	✓		
		Aguacate en trozos	Aguacate.	7 Lb	6 Lb	x		x			x	N IA	T IA	T IA	10	10	10	10	✓		
		Ajiaco Sopa	pechuga de pollo	1 Lb	1 Lb		x		x	x		60 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Cascos de naranja.	Naranja.	33 Lb	28 Lb	x		x			x	N IA	T IA	T IA	10	10	10	10	✓		
		Sin	jugo	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
		—	-	—	-	—		—			-	-	-	-	-	-	-	-	-		
		—	-	—	-	—		—			-	—	—	—	—	—	—	—	✓		
05 - Julio - 2026	ONCES																				
								Liberada.													

PROCESO DE PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	HUEVES REFORZADAS																				
	ALMUERZO																				
08- Junio + 2024.	ONCES																				

Festivo

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS	Colada Harina de Maiz	Leche.	17 Lt	17 Lt	x			x	x		35m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Queso C.	Queso	5 lb	5 lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Mandarina en cascos	Mandarina.	25 Lb	20 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	-	-	-	-	-		
Junio 1-2026	ALMUERZO	Carne res a la finlandesa	Carne de res.	13 Lb	13 Lb		x		x	x		40m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Arveja verde seca guisada	Arvejas Verdes	4 Lb	4 Lb	x			x	x		40 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Arroz con Abonali	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95	68°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada de tomate, cbolla	Tomate. Cebolla	17 Lb	17 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Pepino cohombro	Pepino cohombro	5 Lb	4 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Papa criolla Dorada.	Papa criolla.	13 Lb	13 Lb	x		x		x		15 m	80°	68°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de Guayaba	Guayaba.	14 Lb	14 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Sin	Sopa.	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	-		
09-	ONCES	Kemis	Kemis	11 Lt	11 Lt	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Manzana en luna.	Manzana	21 Lb	18 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS	Chocolate en Leche.	Leche.	17 Lt	17 Lt	x			x	x		35 m	96.	68	10	10	10	10	✓		
		Huevo cocido	Huevo	95 u	95 u	x			x	x		20 m	96.	70.	10	10	10	10	✓		
		Papaya picada.	Papaya.	25 Lb	20 Lb	x		x			x	N IA	T IA	T IA	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	ALMUERZO	Carne de res Molida bistec	Carne Molida res	17 Lb	13 Lb		x		x	x		40 bb	96.	70.	10	10	10	10	✓		
		Tallarines Guisado con	Tallarines	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	96.	68.	10	10	10	10	✓		
		Queso	Queso	3 Lb	3 Lb	x		x			x	N IA	4.	4.	10	10	10	10	✓		
		Ensalada de Espinaca -	Espinaca.	5 Lb	4 Lb	x		x			x	N IA	4.	4.	10	10	10	10	✓		
		Manzana -	Manzana.	8 Lb	7 Lb	x		x			x	N IA	T IA	4.	10	10	10	10	✓		
		Zanahoria.	Zanahoria.	6 Lb	5 Lb	x		x			x	N IA	4.	4.	10	10	10	10	✓		
		Papa Doria de.	Papa comun.	13 Lb	13 Lb	x		x		x		15 m	80.	68.	10	10	10	10	✓		
Jueves - 2026.		Jugo de Fresa.	Fresa.	12 Lb	12 Lb	x		x			x	N IA	4.	4.	10	10	10	10	✓		
10	ONCES	Sorbete. Guanabana	Guanabana.	23 Lb	19 Lb	x		x			x	N IA	4.	4.	10	10	10	10	✓		
		Sorbete.	Leche.	17 Lt	17 Lt	x		x			x	N IA	4.	4	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS	Sorbete de Uvi isabella	Leche.	17 Lt	17 Lt	x		x			x	N/A	4	4.	10	10	10	10	✓		
		Sorbete.	Uvi isabella.	20 Lb	20 Lb	x		x			x	N/A	4.	4.	10	10	10	10	✓		
		Carne de res Molida 2 asad	Carne res Molida.	12 Lb	12 Lb		x		x	x		30 m	95°	72°	10	10	10	10	✓		
		Arepa de Pelapiccoci de	Arepa de Pelapi.	120 U	120 U		x		x	x		15 m	80 a 70°		10	10	10	10	✓		
	ALMUERZO	Higado de res encebollado	Higado de res.	12 Lb	12 Lb		x		x	x		40 m	95°	70°	10	10	10	10	✓		
		Arroz Blanco	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Calabaza con Arveja V. Fre	Calabaza	16 Lb	15 Lb	x		x		x		25 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Arveja V. Fresca	Arveja V. Freesca	5 Lb	5 Lb	x		x		x		25 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Chips de Yuca	Yuca.	16 Lb	15 Lb	x		x		x		15 m	80°	68°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de Maracuya	Maracuya.	35 Lb	25 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Sin	Sopa.	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	ONCES	Yogur	Yogur.	11 Lt	11 Lt	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Granadilla sin cascara	Granadilla.	36 Lb	28 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

Junio - 2024

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS	Kumis	Kumis	11 Lt	11 Lt	x		x			x	N IA	4°	4	10	10	10	10	✓		
		Huevos Pericos.	Huevos	95 u	95 u	x			x	x		25 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Pera Picada.	Pera.	21 Lb	19 Lb	x		x			x	N IA	N IA	T IA	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Jueves - 7 - 2026	ALMUERZO	Carne de Cerdo BBQ	Carne de cerdo	13 Lb	13 Lb		x		x	x		40 m	96°	72°	10	10	10	10	✓		
		Arroz Con Riñones	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95°	68°	10	10	10	10	✓		
		Verdura Salteada.	Calabaza.	8 Lb	7 Lb	x		x		x		20 m	95°	68°	10	10	10	10	✓		
		Verdura Salteada	Zanahoria.	7 Lb	6 Lb	x		x		x		20 m	95°	68°	10	10	10	10	✓		
		Verdura Salteada.	Pimiento.	4 Lb	4 Lb	x		x		x		20 m	95°	68°	10	10	10	10	✓		
		Tajada de Platano Hartón.	Platano Amarillo.	18 Lb	15 Lb	x		x		x		15 m	80°	68°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de Avena	Murillo	1 Lb	1 Lb		x		x	x		60 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Patilla en trozos	Patilla.	48 Lb	40 Lb	x		x			x	N IA	T IA	T IA	10	10	10	10	✓		
17	ONCES	Sandwich de Queso	Queso	5 Lb	5 Lb	x		x			x	N IA	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de Mango	Mango.	22 Lb	19 Lb	x		x			x	N IA	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS																				
15- Junio - 2026	ALMUERZO																				
	ONCES																				

festivo

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS	Agua de Pan y Leche	Leche.	17 Lt	17 Lt	x			x	x		20 m	80°	68°	10	10	10	10	✓		
		Huevo cocido	Huevo	95 u	95 u	x			x	x		20 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Mandarina en cascos	Mandarina.	25 Lb	20 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
16 - Junio - 2026	ALMUERZO	Pechuga de Pollo a la Sarta	pechuga de pollo	16 Lb	15 Lb		x		x	x		40 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Cazuela de Frijoles.	Frijoles	4 Lb	4 Lb	x			x	x		40 m	96°	72°	10	10	10	10	✓		
		Arroz Con Zanahoria	Arroz.	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95°	68°	10	10	10	10	✓		
		Tomate picado Perejil	Tomate Chonto	22 Lb	22 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Papa a la francesa.	Papa Comun.	17 Lb	17 Lb	x		x		x		15 m	80°	68°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de Piña.	Piña	20 Lb	17 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Sin	Sopa.	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
16 -	ONCES	Kumis	Kumis	11 Lt	11 Lt	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Fresa picada	Fresa.	22 Lb	22 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS	Sorbete de Fresa.	Leche.	17 Lt	17 Lt	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Sorbete.	Fresa.	18 Lb	18 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Sanduis de Pollo	Pechuga de Pollo	14 Lb	13 Lb		x		x	x		30 m	95°	72°	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—		—			—		—	—	—	—	—	—	—	—		
	ALMUERZO	Mix de Mollejas y Corazon Pollo	Mollejas.	6 Lb	6 Lb		x		x	x		40 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Mix de Corazon y Mollejas.	Corazon de pollo	6 Lb	6 Lb		x		x	x		40 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Arroz Blanco	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95°	68°	10	10	10	10	—		
		Aguacate entrozos.	Aguacate.	7 Lb	6 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		Platano amarillo Asado	Platano Amarillo	18 Lb	15 Lb	x		x		x		15 m	80°	68°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de Cebada.	Murillo	1 Lb	16 Lb.		x		x	x		60 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Melón entrozos	Melón	30 Lb	30 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		Sin	Jugo	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
17 - Junio - 2024	ONCES	Sorbete de Banano	Leche.	17 Lt	17 Lt	x		x			x	N/A	4	4°	10	10	10	10	✓		
		Sorbete.	Banano	25 Lb	20 Lb	x		x			x	N/A	T/A	4°	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS	Colada de Avena.	Leche.	17 Lt	17 Lt	x			x	x		35 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Huevos Pericos	Huevos	95 u	95 u	x			x	x		25 m	95°	70°	10	10	10	10	✓		
		Papaya picada.	Papaya.	25 Lb	20 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	ALMUERZO	Carne de res Molida guisada	C. de res Molida.	13 Lb	13 Lb		x		x	x		40 m	96°	72	10	10	10	10	✓		
		Conchitas guisadas.	Conchitas.	5 Lb	5 Lb		x		x	x		20 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Verdura Campesina.	Arveja.	6 Lb	6 Lb	x		x		x		20 m	96°	68	10	10	10	10	✓		
		Verdura Campesina.	Zanahoria.	7 Lb	6 Lb	x		x		x		20 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		"	Maiz	7 Lb	7 Lb	x		x		x		20 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Papa criolla Dorada.	Papa Criolla.	13 Lb	13 Lb	x		x		x		15 m	80°	68	10	10	10	10	✓		
		Jugo de Lulo	Lulo	17 Lb	17 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
Julio - 2026		Sin	Sopa.	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
18	ONCES	Yogurt.	Yogurt.	11 Lt	11 Lt	x		x			x	N/A	4	4°	10	10	10	10	✓		
		Fresa con	Fresa.	9 Lb	9 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		Banano	Banano	12	10	x		x			x	N/A	T/A	T/A	T/A	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS																				
	ALMUERZO																				
	ONCES																				

Pedagogico

19-Junio-2026

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS	Cereda Hada de Maiz.	Leche.	17 Lt	17 Lt	x			x	x		35 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Huevos revueltos	Huevos	95 u	95 u	x			x	x		20 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Papaya en cubos.	Papaya.	26 Lb	21 Lb	x		x			x	N IA	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Jueves 7 de 2026	ALMUERZO	C. Cerdo. Guisado.	C. Cerdo.	13 Lb	13 Lb		x		x	x		40 m	96°	72°	10	10	10	10	✓		
		Arroz con pimiento.	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95°	68°	10	10	10	10	✓		
		Verdura salteada.	Calabaza.	6 Lb	5 Lb	x		x		x		25 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Verdura salteada	Zanahoria.	7 Lb	6 Lb	x		x		x		25 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		"	Maiz.	10 Lb	10 Lb	x		x		x		25 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Papa al vapor	Papa común	17 Lb	17 Lb	x		x		x		15 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de Maracuya	Maracuyá.	35 Lb	25 Lb	x		x			x	N IA	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Sin	Sopa.	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
12	ONCES	Sorbete de curuba	Leche	17 Lt	17 Lt	x		x			x	N IA	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Sorbete	Curuba.	35 Lb	24 Lb	x		x			x	N IA	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS	Sorbete de Guanabana.	Leche.	17 Lt	17 Lt	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Sorbete.	Guanabana.	22 Lb	18 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Sandwich de pollo	pechuga de pollo	15 Lb	14 Lb		x		x	x		35 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—		—		—		—	—	—	—	—	—	—	—	—		
9-2026	ALMUERZO	Tortilla de Corazon Pollo	Corazones de Pollo	8 Lb	8 Lb		x		x	x		40 m	96°	72°	10	10	10	10	✓		
		Con Huevos	Huevos	60 u	60 u	x			x	x		20 m	96°	72°	10	10	10	10	✓		
		Arroz con cilantro	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95°	68°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada de Espinaca, M, F	Espinaca.	10 Lb	9 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada.	Manza, Fresa.	N/A	N/A	x		x			x	N/A	T/A	4°	10	10	10	10	✓		
		Yuca Dorada	Yuca.	17 Lb	15 Lb	x		x		x		15 m	80°	68°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de fideos	Huesillo	1 Lb	1 Lb		x		x	x		60 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Pera picada	Pera.	24 Lb	19 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
3-2	ONCES	Leche	Leche.	17 Lt	17 Lt	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		Mantequilla	Mantequilla.	25 Lb	20 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		

RESPONSABLE DEL PROCESAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	MUEVES REFORZADAS	Chocolate en Leche	leche.	17 Lt	17 Lt	x			x	x		35 m	96	70	10	10	10	10	✓		
		Queso Campesino	Queso	5 Lb	5 Lb	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Melón picado	Melón	37 Lb	29 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Jue. 0 +2026	ALMUERZO	Pechuga de pollo asada	pechuga de pollo	16 Lb	15 Lb		x		x	x		30m	95	70	10	10	10	10	✓		
		Arroz con fideos	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35m	95	68	10	10	10	10	✓		
		Tortilla de Espinaca y	Espinaca	16 Lb	15 Lb	x		x		x		15 m	80	68	10	10	10	10	✓		
		Zanahoria	Zanahoria.	12 Lb	11 Lb	x		x		x		15 m	80	68	10	10	10	10	✓		
		Papa Criolla cocida	papa Criolla.	13 Lb	13 Lb	x		x		x		15 m	96	68	10	10	10	10	✓		
		Sopa de verdura.	Morillo	1 Lb	1 Lb		x		x	x		60 m	96	68	10	10	10	10	✓		
		Naranja en cascos	Naranja.	33 Lb	33 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		Sin	Jugo	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
7-4	ONCES	Sorbete de Fresa	Leche	17 Lt	17 Lt	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Sorbete	Fresa.	18 Lb	18 Lb	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS	Changua con	Leche.	17 Lt	17 Lt	x			x	x		30 m	96.	68	10	10	10	10	✓		
		Huevos	Huevos	95 u	95 u	x			x	x		20 m	96.	68	10	10	10	10	✓		
		Granadilla. Sin cascara	Granadilla.	37 Lb	27 Lb	x		x			x	N IA	T IA	T IA	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Jueves - 2026	ALMUERZO	Lomo de Cerdo Adobado	Cerdo Lomo	13 Lb	13 Lb		x		x	x		20 m	95°	72	10	10	10	10	✓		
		Spaguetti	Spaguettis	5 Lb	5 Lb		x		x	x		30 m	96.	68	10	10	10	10	✓		
		Ensalada de Zanahoria	Zanahoria.	10 Lb	9 Lb	x		x			x	N IA	4	4.	10	10	10	10	✓		
		Piña Wasapas Yogurt	Piña.	13 Lb	11 Lb	x		x			x	N IA	T IA	4.	10	10	10	10	✓		
		Yogurt Griego	Yogurt Griego	1.5 Kg	1.5 Kg	x		x			x	N IA	4.	4.	10	10	10	10	✓		
		Papa en Cascara Cocida	Papa Comun.	13 Lb	13 Lb	x		x		x		15 m	96.	70	10	10	10	10	✓		
		Jugo de Lulo	Lulo	18 Lb	18 Lb	x		x			x	N IA	4.	4.	10	10	10	10	✓		
		Sin	Sopa.	—	—	—	—		—		—	—	—	—	—	—	—	—	—		
25.	ONCES	Yogurt.	Yogurt.	11 Lt	11 Lt	x		x			x	N IA	4	4.	10	10	10	10	✓		
		Fresa picada	Fresa.	18 Lb	18 Lb	x		x			x	N IA	T IA	T IA	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		-			-	—	—	—	—	—	—	—	—		

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	MUEVES REFORZADAS	Vomis	Vomis	11 Lb	11 Lb	x		x			x	N/A	4.	4.	10	10	10	10	✓		
		Hamburguesa de Carne Molida	C. de res Molida	12 Lb	12 Lb		x		x	x		20 m	95°	70	10	10	10	10	✓		
		Patilla en trozos	patilla.	47 Lb	37 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	—		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
9-2-2022	ALMUERZO	C. res Molida Guisada	C. res Molida.	13 Lb	13 Lb		x		x	x		40m	96.	72	10	10	10	10	✓		
		Fríjoles Verdes Guisados	fríjoles Verdes	8 Lb	8 Lb	x			x	x		40m	96.	68°	10	10	10	10	✓		
		Arroz Blanco	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95°	70	10	10	10	10	✓		
		Aguacate en trozos	Aguacate.	7 Lb	6 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		Platano Asado	platano Amarillo	18 Lb	15 Lb	x		x		x		15 m	80°	68°	10	10	10	10	✓		
		Fugo de Fresa.	F. resa.	12 Lb	12 Lb	x		x			x	N/A	4	4.	10	10	10	10	✓		
		Sin	Sopa.	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
9-2-2022	ONCES	Queso Rallado	Queso	5 Lb	5 Lb	x		x			x	N/A	4.	4.	10	10	10	10	✓		
		Fruta Picada	Fruta picada.	N/A	N/A	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	MUEVES REFORZADAS																				
	ALMUERZO																				
	ONCES																				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	NUEVES REFORZADAS	Agua de Panela Leche	Leche.	17 Lt	17 Lt	x			x	x		20 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Huevos Revueltos	Huevos	95 u	95 u	x			x	x		20 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Hongo Picado	Hongo	40 Lb	32 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		Arepa de Harina de Maiz	Harina de Maiz	4 Lb	4 Lb		x		x	x		15 m	80°	68°	10	10	10	10	✓		
30 - Junio - 2026.	ALMUERZO	C. Jes Holid Guisado.	C. Jes Holiab.	13 Lb	13 Lb		x		x	x		40 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Lenteja Guisada.	Lentejas.	4 Lb	4 Lb	x			x	x		30 m	96°	77°	10	10	10	10	✓		
		Arroz Blanco	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95°	70°	10	10	10	10	✓		
		Tomate picado pera	Tomate Chonto.	22 Lb	22 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Papa criolla Dorada.	Papa Criolla.	13 Lb	13 Lb	x		x		x		15 m	80°	68°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de piña	Piña	20 Lb	16 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Sin	Sopa.	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
30	ONCES	Kumis	Kumis	11 Lt	11 Lt	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Banano	Banano	25 Lb	20 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		