COORDINADOR O RESPONSABLE: LISSETH PATRICIA VARGAS 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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
	NUEVES REFORZADAS	Yogurt.	Yogurt.	11 Lt	11 Lt	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Pechuga de Pollo Dorada	Pechuga de pollo	14 Lb	13 Lb		x		x	x		30 m	95	72	10	10	10	10	✓		
		Mix de melón y papaya	Papaya.	14 Lb	12 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		Mix de melón	Melón.	17 Lb	15 Lb	x		x			x	T/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
	ALMUERZO	C. Cerdo con tamillo	C. Cerdo.	13 Lb	13 Lb		x		x			40 m	96	70	10	10	10	10	✓		
		Arroz Verde.	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95	68	10	10	10	10	✓		
		Acelga Guisada.	Acelga.	23 Lb	21 Lb	x		x		x		20 m	95	69	10	10	10	10	✓		
		Platano Amarillo Asado	Platano Amarillo	17 Lb	14 Lb	x		x		x		15 m	80	68	10	10	10	10	✓		
		Sopa de pajarilla.	Pajarilla.	5 Lb	5 Lb		x		x	x		60 m	96	68	10	10	10	10	✓		
		Patilla en trozos	Patilla.	48 Lb	43 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		Sin	Jugo	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
01 - Julio - 2026	ONCES	Helado	Helado	8 Lt	8 Lt	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Fresa pic	Fresa.	18 Lb	18 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		ader	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

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			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						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	
	NUEVES REFORZADAS	Sorbete de Feijoa.	Leche.	17 Lt	17 Lt	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Sorbete.	feijoa.	20 Lb	20 Lb	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Huevo cocido	Huevo	95 u	95 u	x			x	x		20 m	96	70	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—			—		—	—	—	—	—	—	—	—	—		
	ALMUERZO	Albondiga en salsa	Carnes Molida.	13 Lb	13 Lb		x		x	x		40 m	96	72	10	10	10	10	✓		
		Torrillo Guisado	torrillo	5 Lb	5 Lb		x		x	x		25 m	96	70	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 Chonta	6 Lb	6 Lb	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Papa Guisada.	Papa Comun.	13 Lb	12 Lb	x		x		x		25 m	96	68	10	10	10	10	✓		
		Jugo de tomate Arb	Tomate de Arbol	12 Lb	10 Lb	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Sin	Sopa.	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
	ONCES	Yogurt.	Yogur.	11 Lt	11 Lt	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Manzana en Lunc.	Manzana.	21 Lb	19 Lb	x		x			x	N/A	TIA	TIA	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		

Julio - 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	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	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Mandarina en casco	Mandarina.	25 Lb	20 Lb	x		x			x	N IA	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
	ALMUERZO	Pechuga de Pollo Cocida.	Pechuga de Pollo	15 Lb	14 Lb		x		x	x		40 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	✓		
7		Aguacate en trozos	Aguacate.	7 Lb	6 Lb	x		x			x	N IA	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
10		Ajiaco	Pechuga.	1 Lb	1 Lb		x		x	x		60 m	96	68°	10	10	10	10	✓		
1		Cascos de Naranja.	Naranja.	33 Lb	28 Lb	x		x			x	N IA	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
Julio		Sin	Jugo	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
03	ONCES									Liberada											

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 (d/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 Mora.	Leche.	17 Lt	17 Lt	x		x			x	N/A	4	4.	10	10	10	10	✓		
		Sorbete. Mora.	Mora.	20 Lb	20 Lb	x		x			x	N/A	4.	4.	10	10	10	10	✓		
		Huevos. Revueltos	Huevos	95 u	95 u	x			x	x		20 m	96.	70	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—			—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	ALMUERZO	Pechuga de Pollo Al Pimie	Pechuga de Pollo	16 Lb	15 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	✓		
		Espinaca. Guisado Hu	Espinaca.	33 Lb	31 Lb	x		x		x		20 m	96.	68	10	10	10	10	✓		
		Huevo.	Huevo	42 u	40 u.	x			x	x		15 m	96.	68	10	10	10	10	✓		
		Papa cocida Con Cascara	Papa Común.	13 Lb	13 Lb	x		x		x		15 m	96.	68	10	10	10	10	✓		
		Sopa de. Arroz	Morillo	16 Lb	1 Lb		x		x	x		60 m	96.	70	10	10	10	10	✓		
		Mango Picado	Mango	40 Lb	32 Lb	x		x			x	N/A	N/A	N/A	10	10	10	10	✓		
06 - Julio - 2026		Sin	Jugo	—	—	—		—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—		
	ONCES	Queso Rallado	Queso	5 Lb	5 Lb	x		x			x	N/A	4	4.	10	10	10	10	✓		
		Fruta.	Frutas.	N/A	N/A	x		x			x	N/A	N/A	N/A	10	10	10	10	✓		
		Picada.	Picada.	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		

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	Cola de Fecula de Maiz	Leche.	17 Lt	17 Lt	x			x	x		35 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Queso Campesino	Queso	5 Lb	5 Lb	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Mandarina en Casco	Mandarina.	25 Lb	20 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		←	—	—	—	-		—			-	—	—	—	-	—	-	-	-		
	ALMUERZO	C. Res en trozos abrin	C. Res	13 Lb	13 Lb		x		x	x		40 m	96°	72°	10	10	10	10	✓		
		Arveja Verde Seca Guisada	Arveja Verde Seca	4 Lb	4 Lb	x			x	x		40 m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Arroz con Aceite	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95°	69°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada de Tomate Perita	Tomate Chonto	17 Lb	17 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada de Pepino Cab	Pepino cohombro	5 Lb	4 Lb	x		x			x	N/A	T/A	4°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada de Cebolla Cabezona	Cebolla cabezona	1 Lb	1 Lb	x		x			x	N/A	T/A	4°	10	10	10	10	✓		
		Papa Criolla Dorada	Papa Criolla.	13 Lb	13 Lb	x		x		x		15	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	✓		
	ONCES	Kumis	Kumis	11 Lt	11 Lt	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Manzana en luna	Manzana.	21 Lb	19 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	Chocolate en leche	Leche	17 Lt	17 Lt	x			x	x		30m	96°	68°	10	10	10	10	✓		
		Huevo cocido	Huevo	95 u	95 u	x			x	x		20m	96°	72°	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	Cres Molida a la Bolognesa	Cres Molida.	13 Lb	13 Lb		x		x	x		40 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Tallarines Guisados	Tallarines	5 Lb	5 Lb		x		x	x		25 m	96°	72°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada de Espinaca y	Espinaca.	5 Lb	5 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		"	Zanahoria.	6 Lb	5 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		"	Manzana.	8 Lb	8 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		"	Yogurt. Griego y mil.	N/A	N/A	x		x			x	N/A	4	4°	10	10	10	10	✓		
		Papa Salada en casco	Papa Comun.	13 Lb	13 Lb	1		x		x		15 m	80°	68°	10	10	10	10	✓		
Julio - 2026		Jugo de Fresa.	Fresa.	12 Lb	12 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
08	ONCES	Sorbete de Guanabana	Leche.	17 Lt	17 Lt	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Sorbete	Guanabana.	23 Lb	19 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Semana: 3 Hoja 14

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDINES DIURNOS | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO VILLA MARY

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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
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	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 Uva Isabella	Leche.	17 Lt	17 Lt	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Sorbete.	Uva. Isabella.	20 Lb	20 Lb	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		C. Res Molida Dorada.	C. res Molida.	12 Lb	12 Lb		x		x	x		30 m	96.	72	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—		—		—		—	—	—	—	—	—	—	—	—		
	ALMUERZO	Higado res encebollado	Higado de Res.	12 Lb	12 Lb		x		x	x		30 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Arroz Blanco	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95°	68°	10	10	10	10	✓		
		Calabaza con Arveja Verd Fre	Calabaza.	16 Lb	14 Lb	x		x		x		25 m	96	68°	10	10	10	10	✓		
		Arveja. Verde Fresca.	Arveja V. Fresca.	5 Lb	5 Lb	x		x		x		25 m	96.	68	10	10	10	10	✓		
		Chips de Yuca.	Yuca.	16 Lb	14 Lb	x		x		x		15 m	80	69	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.	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Sabado - 2026		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
	ONCES	Yogurt.	Yogurt.	11 Lt	11 Lt	x		x			x	N/A	4	4.	10	10	10	10	✓		
		Granadilla. Sin cascara	Granadilla.	36 Lb	27 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
10		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		

Semana: 3 Hoja 14

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDINES DIURNOS | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO VILLA MARY

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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
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	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 Uva Isabella	Leche.	17 Lt	17 Lt	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Sorbete.	Uva. Isabella.	20 Lb	20 Lb	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		C. Res Molida Dorada.	C. res Molida.	12 Lb	12 Lb		x		x	x		30 m	96.	72	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—		—		—		—	—	—	—	—	—	—	—	—		
	ALMUERZO	Higado res encebollado	Higado de Res.	12 Lb	12 Lb		x		x	x		30 m	96°	70°	10	10	10	10	✓		
		Arroz Blanco	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95°	68°	10	10	10	10	✓		
		Calabaza con Arveja Verd Fre	Calabaza.	16 Lb	14 Lb	x		x		x		25 m	96	68°	10	10	10	10	✓		
		Arveja. Verde Fresca.	Arveja V. Fresca.	5 Lb	5 Lb	x		x		x		25 m	96.	68	10	10	10	10	✓		
		Chips de Yuca.	Yuca.	16 Lb	14 Lb	x		x		x		15 m	80	69	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.	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Sabado - 2026		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
	ONCES	Yogurt.	Yogurt.	11 Lt	11 Lt	x		x			x	N/A	4	4.	10	10	10	10	✓		
		Granadilla. Sin cascara	Granadilla.	36 Lb	27 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
10		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (d/m/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/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Huevos pericos	Huevos	95 u	95 u	x			x	x		75 m	96	70	10	10	10	10	✓		
		Pesca. picada	Fresa.	21 Lb	19 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
	ALMUERZO	C. Cerdo en salsa BBQ	C. Cerdo	13 Lb	13 Lb		x		x	x		40 m	96	72	10	10	10	10	✓		
		Arroz Con Rideos	Arroz	5 Lb	5 Lb		x		x	x		35 m	95	68	10	10	10	10	✓		
9 Julio 2026		Verdura. Salteada	Calabaza.	8 Lb	7 Lb	x		x		x		75 m	95	68	10	10	10	10	✓		
		"	Zanahoria.	7 Lb	6 Lb	x		x		x		75 m	95	68	10	10	10	10	✓		
		"	Pimiento y cebolla	N/A	N/A	x		x		x		75 m	95	68	10	10	10	10	✓		
		Platan Amarillo Tajados Frito	platano Amarillo	18 Lb	15 Lb	x			x	x		15 m	80	68	10	10	10	10	✓		
		Sopa de. Avena.	Hevillo	1 Lb	1 Lb		x		x	x		60 m	96	70	10	10	10	10	✓		
		Patilla en trozos	patilla.	48 Lb	39 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
10	ONCES	Sandwich. de Queso	Queso	5 Lb	5 Lb	x		x			x	N/A	4	4	10	10	10	10	✓		
		Jugo de. Mango	Mango	22 Lb	18 Lb	x		x			x	N/A	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																				
	ALMUERZO																				
	ONCES																				

Festivo

13 - Julio - 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	Arroz de pareb con leche.	Leche.	17 Lt	17 Lt	x			x		x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Huevo cocido	Huevo	95 u	95 u	x			x	x		20 m	96°	72°	10	10	10	10	✓		
		Mandarina en cosco	Mandarina.	25 Lb	20 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
	ALMUERZO	Pechuga de. Pollo Salsa Roj	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°	68°	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 Pery	Tomate Chonto	22 Lb	21 Lb	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Papa a la. Francesa.	Papa Común.	17 Lb	16 Lb	x		x		x		15 m	80°	70°	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.	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		
14 — Julio — 2026	ONCES	Kumis	Kumis	11 Lt	11 Lt	x		x			x	N/A	4°	4°	10	10	10	10	✓		
		Pera Picada	Pera.	22 Lb	20 Lb	x		x			x	N/A	T/A	T/A	10	10	10	10	✓		
		—	—	—	—	—		—			—	—	—	—	—	—	—	—	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS