PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]
Versión: 3
Fecha Mema: [illegible]
Página: 1 de 1

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

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

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/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Escala entre 2 y 10	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	ASPECTO Escala entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
1-07-26	JUEVES 8:AM	Yogurt	yogurt	240gr	240gr	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Pechuga de pollo asada F.P	pechuga	200gr	200gr	X			X	X		30m	89°	66°	10	10	10	10	X		
		manzana en t. P.L	manzana	1Lb	300gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Carne de cerdo a la f. Hierbas	Carne de Cerdo	200gr	200gr	X			X	X		30M	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25M	80°	66°	10	10	10	10	X		
		Acelga guisada	Acelga	250gr	250gr	X		X		X		20M	88°	68°	10	10	10	10	X		
		puré de yuca c. pollo	yuca	1Lb	350gr	X			X	X		30M	89°	67°	10	10	10	10	X		
		Sopa de pajarilla	pajarilla	100gr	100gr	X			X	X		50M	90°	69°	10	10	10	10	X		
			verduras	200gr	200gr	X		X		X		50M	90°	69°	10	10	10	10	X		
		patilla en trocitos	patilla	1Lb	250gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 2:PM	Sorbete de guayaba formula	formula	53gr	53gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			guayaba	250gr	220gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yeline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1004870 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-PRES-043
Versión: 1
Fecha Vigente: 09/04/2024 - VIGENTE
Página 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: COORDIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: 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
1-07-26	NUEVES 8 AM	Yogurt	yogurt	8LT	8LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Pechuga de pollo dorada TP	pechuga	9lb	9lb	X			X	X		40m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Mix de melón y papaya con bl	melon	5.5	4lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			papaya	7lb	5lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Carne de cerdo con tomillo se TP	carne de cerdo	10.5lb	10.5lb	X			X	X		50m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	Arroz	3.5lb	3.5lb	X			X	X		45m	80°	66°	10	10	10	10	X		
		Acelga guisada	Acelga	19.5	19lb	X		X		X		40m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Platano maduro asado picado	platano maduro	14lb	13lb	X			X	X		35m	89°	64°	10	10	10	10	X		
			queso	1lb	1lb	X			X	X		NA	TA	64°	10	10	10	10	X		
		Sopa de pajarilla	pajarilla	4lb	4lb	X			X	X		80m	90°	69°	10	10	10	10	X		
			Verduras	8lb	8lb	X			X	X		80m	90°	69°	10	10	10	10	X		
		patilla en trozos	patilla	31lb	18lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	Helado	Helado	4000ml	4000ml		X		X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Brownie	Brownie	85un	85un		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Fresas picadas	Fresas	14lb	4lb	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: 1007787770 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-PRS-243 Versión 3 Fecha: Memo 20240216 - 05/03/2024 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						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ 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 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
2-07-26	NUES 8 AM	Colada de fecula formula	formula	53gr	53gr		X		X		X	NA	TA	64°	10	10	10	10	X		
			fecula	20g	20gr		X		X	X		15m	86°	64°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	2un	2un	X			X	X		15m	88°	62°	10	10	10	10	X		
		patilla en t.p.	patilla	1.5lb	400gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	HIMUERZO 11:AM	carne molida en salsa criolla	carne molida	206gr	200gr	X			X	X		30m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		tornillos guisados	Tornillos	100gr	100gr		X		X	X		20m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		ensalada roja remolacha z + c.	Remolacha	200gr	150gr	X		X		X		20m	89°	4°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	100gr	100gr	X		X		X		20m	89°	4°	10	10	10	10	X		
		papa guisada	papa	100gr	90gr	X			X	X		20m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		puré de durazno	Durazno	250gr	180gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		papilla de manzana	formula	53gr	53gr		X			X	X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			manzana	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			acetuo	30gr	30gr		X			X	X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Mesa (2024021516 - 07/03/2024 Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H RUIZ OPERADOR: COORDINADOR

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 (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/un/unidades)	PESO NETO (gr/un/unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Escribe entre 2 y 10	Escribe entre 2 y 10	Escribe entre 2 y 10	Escribe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
2-07-26	NUEVES 8:AM	Sorbete de Frejoa	leche	12LT	12LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			frejoa	15lb	15lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	62un	62un	X			X	X		30M	88°	62°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Albondigas en salsa	carne molida	10.5lb	10.5lb	X			X	X		50M	89°	69	10	10	10	10	X		
		Tornillos guisados ensalada roja remolacha zanah	pasta tornillo	4lb	4lb	X			X	X		30M	86°	68°	10	10	10	10	X		
			Remolacha	8lb	7.5lb	X		X		X		25M	84°	4°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	5lb	5lb	X		X		X		25M	89°	4°	10	10	10	10	X		
			Tomate	4.5lb	4lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		papa guisada jugo de Tomate de arbol	papa	9lb	8lb	X			X	X		30M	88°	66°	10	10	10	10	X		
			tomate de arbol	9lb	8lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	Yogurt	Yogurt	8LT	8LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		manzana en lun	manzana	13lb	11lb	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: 1007987790 CARGO: man. alimentos

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PSS-243 Versión 5 Fecha Mano 09/09/2024 Página 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MELVA MUÑOZ OPERADOR: [illegible]

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	SALON	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													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	
3-07-26	DESES 8:AM	Sorbete de guanabana formula	formula	53gr	53gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			guanabana	1 lb	350gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Huevos pericos	Huevos	2 un	2 un	X		X		X		10m	86°	66°	10	10	10	10	X		
			Tomate	20gr	20gr	X		X		X		10m	86°	66°	10	10	10	10	X		
			Cebolla	15gr	15gr	X		X		X		10m	86°	66°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Pechuga de pollo cocida	pechuga	200gr	200gr	X			X	X		30m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con cilantro	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25m	80°	66°	10	10	10	10	X		
		Aguacate en trat	Aguacate	125gr	100gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Ajiaco	Arracacha	250gr	250gr	X		X		X		60m	90°	69°	10	10	10	10	X		
		Banano	Banano	1 Lb	400gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	DECES 2:PM	Ensalada de fruta papaya Ban	papaya	250gr	200gr	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		
			manzana	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Desgranado	queso campesino	125gr	125gr	X			X		X	NA	4°	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: 1049484770 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: FOR-PDS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 20240216 - 09/05/2024 Página: 1 de 1

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

COORDINADOR/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 (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
3-07-26	NUEVES 8:AM	colada de Avena.	Leche	12LT	12LT	X			X	X		30M	86°	66°	10	10	10	10			
			Avena	400gr	400gr		X		X	X		30M	86°	66°	10	10	10	10			
		Huevos pericos	Huevos	63 un	63un	X			X	X		15M	85°	64°	10	10	10	10			
			Tomate	1Lb	1Lb	X		X		X		10M	85°	64°	10	10	10	10			
			Cebolla	400gr	400gr	X		X		X		10M	85°	64°	10	10	10	10			
		Mandarina en cascos	mandarina	18Lb	15Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10			
	ALMUERZO 11:AM	pechuga de pollo cocida en tir.	pechuga	10.5lb	10.5lb	X			X	X		45M	89°	69°	10	10	10	10			
		Arroz con cilantro	Arroz	3.5lb	3.5lb	X			X	X		30M	80	69	10	10	10	10			
		Aguacate a tiras	aguacate	5 Lb	4.1b	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10			
		Ajiaco	Arracacha	6 lb	6 lb	X		X		X		80M	90°	69°	10	10	10	10			
			papa, PS, pcy.	13 lb	10 lb	X		X		X		80M	90°	69°	10	10	10	10			
			Arveja verde	4 lb	4 lb	X		X		X		80M	90°	69°	10	10	10	10			
			mazorca	3 lb	3 lb	X		X		X		80M	90°	69°	10	10	10	10			
		Naranja en cascos	Naranja	21.5lb	18 lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yalix Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1009983770 CARGO: MAN. alimentos

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 1 Fecha: Mismo ORIGINAL - 27/07/2026 Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUA OPERADOR: CARDIO

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			COCCIÓN								
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10			
6-07-26	MIERCOLES 8:AM	Sancocho de mano	Leche	12LT	12LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			mano	13.5lb	13lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	62un	62un	X			X	X		15M	86°	68°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11:AM	Pechuga de pollo al parrillero A.Z.P.	pechuga	10.5lb	10.5lb	X			X	X		50m	89°	69	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria	arroz	3.5lb	3.5lb	X			X	X		50m	80°	68°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	200gr	200gr	X		X		X		50m	80°	68°	10	10	10	10	X		
		Espinaca guarnición cubierto	espinaca	22lb	19lb	X		X		X		35M	88°	68°	10	10	10	10	X		
			Huevo	28un	28un	X			X	X		35M	88°	68°	10	10	10	10	X		
		papa cocida cubierto	papa	9lb	9lb	X		X		X		30M	86°	66°	10	10	10	10	X		
		Sopa de arroz	carne magra	1lb	1lb	X			X	X		80M	90°	69°	10	10	10	10	X		
			A.Z.P H.P.	9.5lb	9lb	X		X		X		80M	90°	69°	10	10	10	10	X		
		mango pelado	mango	25lb	18lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	fruta picada manzana, banano p	manzana	4lb	3lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			banano	7.5lb	6.5lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			papaya	3lb	2.5lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Queso rallado	Queso campesino	3.5lb	3.5lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yulne Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007787770 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-PCS-243 Versión 1 Fecha: Mono 09/09/2024 Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		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	
6-07-26	NUEVES 8 AM	contacto de guanabana fresa	fresa	53gr	33gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			guanabana	1lb	350gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Huevo revuelto	Huevo	2un	2un	X			X	X		5M	84°	66°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	pechuga cocida	pechuga	200	200gr	X			X	X		30M	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con pechuga	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25M	80°	66°	10	10	10	10	X		
		Espinaca guisada con huevo, f. picada	espinaca	1lb	400gr	X		X		X		15M	86°	68°	10	10	10	10	X		
		papa cocida con cascara en trozos	papa	100gr	100gr	X		X		X		15M	88°	64°	10	10	10	10	X		
		Sopa de arroz	carne magra	80gr	80gr	X			X	X		50M	89°	68°	10	10	10	10	X		
			verduras JARDIN	250gr	250gr	X		X		X		30M	89°	68°	10	10	10	10	X		
		mango en trocitos	mango	1lb	280gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	fruta picada papaya y melon	melón	200gr	150gr	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		
		Queso rallado	queso campesino	80gr	80gr	X			X		X	NA	U°	U°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: 1007787770 TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007787770 CARGO: mnp. 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-PCS-043 Versión: 1 Fecha: Memo 20240021838 - 05/09/2024 Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. RUIZ OPERADOR: CORDIN

DILIGENCIAMENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4-07-24	REFRIGERIO 8:AM	Colada de fecula Formula	Formula	60M	60M		X		X		X	NA	TA	66°	10	10	10	10	X		
			Fecula	20gr	20gr		X		X	X		15M	86°	66°	10	10	10	10	X		
		Queso Campesino	queso	60gr	60gr	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Durazno en Trozos	durazno	1Lb	300gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Carne de res molida a las F.H	Carne de res molida	200gr	200gr	X			X	X		30M	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Arveja V. Seca Gol	Arveja	100gr	100gr	X			X	X		40M	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con Ajiyoli	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		25M	80°	64°	10	10	10	10	X		
		Ensalada Pico de gallo TCC	Tomate	1Lb	350gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Cebolla	50gr	50gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		papa criolla Cocida	papa criolla	100gr	100gr	X		X		X		15M	88	68°	10	10	10	10	X		
		puré de guayaba	guayaba	1Lb	400gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2 PM	Formula	Formula	54gr	54gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		manzana en Trozo	manzana	2.50gr	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: 1007789740 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-243 Versión: 3 Fecha: Memo 20242021818 - 09/09/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION 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						COCCION		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/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	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
7-08-26	JUEVES 8:AM	Colada de Fecula	Leche	12LT	12LT	X		X		X		30m	86°	67°	10	10	10	10	X		
			Fecula	380gr	380gr		X		X	X		30m	86°	67	10	10	10	10	X		
		Queso Campesino	Queso	4.5lb	4.5lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		mandarinas con cas	mandarina	17lb	13lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:Am	Carne de res en t.p. f. Hierbas	carne de res	10.5lb	10.5lb	X			X	X		50m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Arveja V. seca guis	Arveja seca	3lb	3lb	X			X	X		40m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con ajonjoli	Arroz	3.5lb	3.5lb	X			X	X		50m	80°	68°	10	10	10	10	X		
			Ajonjoli	250gr	250gr		X		X	X		50m	80°	68°	10	10	10	10	X		
		ensalada de Tomate C.P.C.	Tomate	11.5lb	10lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Cebolla cabezona	1lb	1lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			pepino cohombro	3lb	2.5	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		papa criolla cocin	papa Criolla	8lb	8lb	X		X		X		30m	86°	64°	10	10	10	10	X		
		jugo de guayaba	guayaba	9lb	8.5	X		X			X				10	10	10	10	X		
	ONCES 2:Pm	KUMIS	KUMIS	8LT	8LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		manzana picada	manzana	13lb	11lb	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: 1007784770 CARGO: man. alimentos

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PDS-243 Version 3 Fecha Memo 12024021818 - 09/05/2024 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JEC. 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										
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	
8-07-26	DESES 8:AM	chocolate en leche	Leche	12LT	12LT	X			X	X		30m	89°	66°	10	10	10	10	X		
			chocolate	700gr	700gr		X		X	X		30m	89°	66°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	62un	62un	X			X	X		35m	88°	64°	10	10	10	10	X		
		papaya picada	papaya	7Lb	13Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11:Am	carne de res molida a la bolognesa	Carne de res molida	10.5Lb	10.5Lb	X			X	X		50m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Tallarines gratinados con queso rallado	Tallarines	4 Lb	4Lb		X		X	X		40m	88°	68°	10	10	10	10	X		
			queso	1.5Lb	1.5Lb	X		X			X	NA	4°	68°	10	10	10	10	X		
		ensalada de espinaca M2/4a	manzana	6 Lb	5Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			espinaca	4.5Lb	4Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	6Lb	5Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			yogur griego	1500gr	1.500gr		X		X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		papa dradacosa	papa	9Lb	9Lb	X		X		X		35m	86°	64°	10	10	10	10	X		
		jugo de fresa	Fresa	7.5Lb	7Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	sorbete de guanabana	guanabana	15.5Lb	11.5Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			leche	12LT	12LT	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: man. alimentos

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FO-PPSS-043 Versión 3 Fecha Aprobación 09/08/2024 Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL / MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: JARDÍN 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)						
						ALIMENTOS CRUDOS						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (día/mes/año)	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 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	
3-07-26	JUEVES 8:AM	Sorbete de mango formula	formula	54gr	54gr		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			mango	1Lb	250gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	2un	2un	X			X	X		15m	88°	64°	10	10	10	10	X		
	MIMUERTO 11 AM	Carne de res molida a la italiana	carne de res molida	200gr	200gr	X			X	X		35m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Tallarines guisados Coquito	Tallarines	100gr	100gr		X		X	X		30m	89°	68°	10	10	10	10	X		
			Queso	20gr	20gr	X			X	X		NA	4°	68°	10	10	10	10	X		
		Crema de verduras	carne magra	100gr	100gr	X			X	X		50m	90°	69°	10	10	10	10	X		
			Verduras PPZ HAA	1.5Lb	1Lb	X		X		X		50m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		pase de ciruela	ciruela	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	Sorbete de guanabana formula	formula	54gr	54gr		X		X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			guanabana	1Lb	350gr	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: 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-PRES-043
Versión: 5
Fecha: Mayo 12/2016 - 27/07/2016
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY. H. RUIZ — OPERADOR: CORDIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/lb/unidades)	PESO NETO (gr/lb/unidades)	ADECUACIÓN ALIMENTOS: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °F	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °F	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Escala 1 a 2 y 10	Escala 1 a 2 y 10	Escala 1 a 2 y 10	Escala 1 a 2 y 10			
9-07-16	NUEVES 8:AM	Sorbete de uva isabella	leche	12LT	12LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			uva isabella	13.5lb	12lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Carne de res molida dorada	carne de res molida	9lb	9lb	X			X	X		40m	88°	67°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Higado de res encebollado	Higado de res	10.5lb	10.5lb	X			X	X		40m	86°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	3.5lb	3.5lb	X			X	X		50m	80°	66°	10	10	10	10	X		
		Calabaza con arveja guisada	calabaza	10.5lb	9lb	X		X		X		40m	88°	68°	10	10	10	10	X		
			Arveja verde	7.5lb	7.5lb	X		X		X		40m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		chips de yuca	yuca	10lb	8.5lb	X			X	X		35m	84°	62°	10	10	10	10	X		
		Jugo de maracuya	maracuya	21.5lb	12.5lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 7:PM	Yogurt	yogurt	8LT	8LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		granadilla sin C	granadilla	85un	85un	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: Yaliz Sanchez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No 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: _____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

1

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRES-048
Versión: 3
Fecha Último Cambio: 16-09-2024
Página 1 de 1

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

COORDINADOR RESPONSABLE: MER y H. RUIZ OPERADOR: CORDIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/unidades)	PESO NETO (gramos/unidades)	ALISTAMIENTO ALIMENTOS: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN LI	DESINFECCIÓN IRD	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	COLOR	OLOR	SALOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Excelente / Bueno 2 y 1 0	Excelente / Bueno 2 y 1 0	Excelente / Bueno 2 y 1 0	Excelente / Bueno 2 y 1 0			
4-07-26	NUEVES 8:AM	Colada de avena formula	formula	54gr	54gr		X		X		X	NA	TA	66°	10	10	10	10	X		de 9a 11 MESES
			avena	20gr	20gr		X		X	X		15m	84°	66°	10	10	10	10	X		
		carne de res molida cocida	carne de res molida	200gr	200gr	X			X	X		30m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		papaya en trozo	papaya	250gr	200gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Higado de res encebollado F.P	Higado de res	200gr	200gr	X			X	X		40m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	100gr	100gr	X			X	X		30m	80°	66°	10	10	10	10	X		
		calabaza con arveja v. guisada	calabaza	200gr	150gr	X		X		X		40m	89°	68°	10	10	10	10	X		
			arveja verde	200gr	200gr	X		X		X		40m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Puré de yuca con queso	yuca	200gr	150gr	X			X	X		25m	88°	64°	10	10	10	10	X		
		melón en trozo	melón	1Lb	380gr	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	yogurt	yogurt	240ml	240ml	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		granadilla sin	granadilla	4un	4un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

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

ALISTAMIENTO TERMINADO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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: _____