

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD	<u>Puente Aranda</u>	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD	<u>Jardin Comunitario</u>	UNIDAD OPERATIVA	<u>El Puente Aranda</u>
COORDINADOR O RESPONSABLE	<u>Angelica Gistarcho</u>	OPERADOR	<u>Shaw Kids</u>		

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/litro unidades)	PESO NETO (g/litro unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCIÓN				ALIMENTO TERMINADO										
						LAVADO		DESARME/COCIÓN		COCCIÓN	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES				
						SI	NO	SI	NO			INICIAL °C	FINAL °C					Evaluación entre 2 y 10	Evaluación entre 2 y 10		Evaluación entre 2 y 10	Evaluación entre 2 y 10	SI	NO
3-8-26	Nueves	Sollete Mora	Leche	4,5 H	4,5 L	X	X		X		30m	71	71	10	10	10	10	X						
			Mora	3000 gr	2250 gr	X		X			30m	4	4	10	10	10	10	X						
		Huevos	Huevo	16,5 kg	16,5 kg	X		X	X		40m	40	50	10	10	10	10	X						
3-8-26	Almuerzo	Pechugo Pollo al pimenton	Pollo	2400 gr	1650 gr	X	X	X	X		50m	97	75	10	10	10	10	X						
		Arioz con zanahoria	Arioz	800 gr	800 gr	X	X	X	X		40m	99	65	10	10	10	10	X						
			Zanahoria	300 gr	210 gr	X	X	X	X		40m	99	65	10	10	10	10	X						
		Papa cocida con cascara	Papa	2200 gr	2200 gr	X	X	X	X		30m	99	66	10	10	10	10	X						
		Sopa Arioz	Arioz	200 gr	200 gr	X	X	X	X		30m	99	69	10	10	10	10	X						
		Mango picado	Mango	5000 g/l	2400 g/l	X	X	X	X		10m	NA	NA	10	10	10	10	X						
3-8-26	Onces	Queso Rallado	Queso campesino	600 gr	600 gr	X	X	X	X		10m	NA	NA	10	10	10	10	X						
		Fruito Picada	Manzana	700 gr	600 gr	X	X	X	X		10m	NA	NA	10	10	10	10	X						
			Banano	1500 gr	1100 gr	X	X	X	X		10m	NA	NA	10	10	10	10	X						
			Papaya	650 gr	450 gr	X	X	X	X		10m	NA	NA	10	10	10	10	X						
											</													

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

TIPO DE DOCUMENTO:

____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD

CARGO

CARGO: _____

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

OPERADOR: _____

UNIDAD OPERATIVA: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)		TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/por unidades)	PESO NETO (g/por unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)			
							LAVADO		DESINFECTACION		COCCION		TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	
							SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10
4.8.26	Nueves Retro		Colado Fecul Maiz	Leche	4.5 l	4.5 l							30m	40	50	10
				Fecul	500g	500g							30m	40	50	10
			Queso campesino	Queso campesino	400g	400g							10m	NA	NA	10
			Almojabano	Almojabano	300g	300g							10m	NA	NA	10
4.8.26	Almuerzo		Cane Res en trozos	Cane Res	1650g	1650g							40m	48	63	10
			Aveja Verde seca	Aveja verde seca	500g	500g							45m	40	66	10
			Aveja con Ajonjolí	Aveja	600g	600g							40m	46	65	10
			Papa cruda Dorada	Papa cruda	2000g	1800g							35m	40	62	10
			Ensalada Tomate, Cebolla	Tomate	2000g	1800g							10m	NA	NA	10
				Pepino	600g	450g							10m	NA	NA	10
				Cebolla	160g	150g							10m	NA	NA	10
				Cilantro	100g	100g							10m	NA	NA	10
				Limon	160g	80g							10m	NA	NA	10
4.8.26	Onces		Kumis	Kumis	3lt	3lt							10m	05	05	10
			Ponque	Ponque	300g	300g							10m	NA	NA	10
			Manzano Picado	Manzana	250g	200g							10m	NA	NA	10

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

OPERADOR: _____

UNIDAD OPERATIVA: _____

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/ced unidades)	PESO NETO (g/ced unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCION		ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES		
						LAVADO	DESINFECCIÓN	COCION	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD						
										SI	NO					SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C		SI	NO
5-8-26	Nueves Retardad	Chocolate en leche	chocolate	500g	500g	X		X		X		30m	40	62	10	10	10	10	X			
			Leche	4,5l	4,5l	X		X		X		30m	40	62	10	10	10	10	X			
		Huevo cocido	Huevo	1650g	1650g	X		X		X		35m	40	50	10	10	10	10	X			
		Pan Higuadrado	Pan Higuadrado	30g	30g	X		X		X		10m	NA	NA	10	10	10	10	X			
		Papaya Picada	Papaya	500g	250g	X		X		X		15m	NA	NA	10	10	10	10	X			
5-8-26	Almuerzo	Carne Res Molida al 13d.	Carne Molida	200g	200g	X		X		X		40m	48	64	10	10	10	10	X			
		Tallones Guisados con queso	Tallones	100g	100g	X		X		X		30m	40	60	10	10	10	10	X			
		Ensalada	Casa doble crema	500g	500g	X		X		X		10m	40	60	10	10	10	10	X			
			Espinaca	600g	600g	X		X		X		10m	NA	NA	10	10	10	10	X			
			Manzana	200g	600g	X		X		X		10m	NA	NA	10	10	10	10	X			
			Zanahoria	200g	250g	X		X		X		10m	NA	NA	10	10	10	10	X			
			Hoguit Griego	500g	800g	X		X		X		15m	NA	NA	10	10	10	10	X			
		Papa Dorada en caso	Papa	1650g	1650g	X		X		X		35m	40	64	10	10	10	10	X			
		Jugo Fresca	Fresca	1500g	1350g	X		X		X		20m	06	06	10	10	10	10	X			
5-8-26	Onces	Subete Guanabano	Leche	4,5l	4,5l	X		X		X		15m	06	6	10	10	10	10	X			
			Guanabano	300g	200g	X		X		X		15m	NA	NA	10	10	10	10	X			
		Pan Coco	Pan Coco	30g	30g	X		X		X		10m	NA	NA	10	10	10	10	X			
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO, MANIPULADOR DE ALIMENTOS																						
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS _____ TIPO DE DOCUMENTO _____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _____ CARGO _____																						

SI/REINTEGRO LOCAL / LOCALIDAD	<u>Peñate asende</u>	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD	<u>Compartiendo Seb</u>	UNIDAD OPERATIVA	<u>Peñate asende</u>
COORDINADOR O RESPONSABLE	<u>Angelica. Cistander</u>	REFERADOR	<u>Shou Kids</u>		

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMENTO POR PARTE DE RESPONSÁVEL E O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz unidades)	PESO NETO (g/oz unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCION		TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES								
						LAVADO	DESINFECCION	COCION	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL		FINAL		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO		ACEPTABILIDAD							
										SI	NO	SI	NO						°C	°C	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO
9202/80/01	Nuever Reforzados	Solbata de Curuba	Leche Curubo	4,5lt 4500 g	4,5lt 4500 g	X		X		X	30m	4	4	10	10	10	10	10	X							
		Sadwich Queso	Pan molde Queso	1200g 600g	100g 600g	X		X		X	20m	NA	NA	10	10	10	10	10	X							
9202/80/01	2° menu	Cama de res clasmech Papino Guisado con leche	Cama de res Papino.	2500g 2600g	2500g 2400g	X		X		X	60m	98	60	10	10	10	10	10	X							
		Chip	lactet Amaccha	2100g 2400g	1600g 1350g	X		X		X	50m	95	58	10	10	10	10	10	X							
9202/80/01	Almuer 2°	Jugo de mango	Mango	2400g	1350g	X		X		X	30m	4	4	10	10	10	10	10	X							
9202/80/01	On cas -	Solbata, fritas rojas	Molida una subulina, fritas	830g 1547g	750g 1500g	X		X		X	30m	4	4	10	10	10	10	10	X							
9202/80/01	On cas -	Panda beans.	lactet Pantebano	415g 30g	415g 30g	X		X		X	30m	04	04	10	10	10	10	10	X							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Sandra Muga TIPO DE DOCUMENTO CC NO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52448596 CARGO alimento

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Aranda SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Co-financiado SEP UNIDAD OPERATIVA: Puerto Aranda

COORDINADOR O RESPONSABLE: Angelius Castiberto OPERADOR: Shaw Kids

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz unidades)	PESO NETO (g/oz 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
02/08/2026	Nueva Refectorio	Aguapanela	Panale	375g	375g	X		X	X		40m	40	50	10	10	10	10	X		
			Leche	5L	5L	X		X	X		40m	40	50	10	10	10	10	X		
		Harina cocida	Harina	1705g	1705g	X		X	X		30m	40	80	10	10	10	10	X		
		Hogolla	Hogolla	800g	300g	X		X	X		NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		Honduras cascal	Honduras	350g	350g	X		X	X		NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
02/08/2026		Pacheco. pollo.	Pacheco.	280g	200g	X		X	X		40m	40	55	10	10	10	10	X		
		Carbores. Salsaleja	to metq	600g	600g	X		X	X		40m	47	55	10	10	10	10	X		
		Caruola frijoles.	Frijoles	500g	500g	X		X	X		35m	40	57	10	10	10	10	X		
		Allo2 con Zambora.	allo2	1000g	1000g	X		X	X		40m	40	60	10	10	10	10	X		
		Toneter picado part	to metq	700g	250g	X		X	X		N.A	NA	NA	10	10	10	10	X		
		Paga francesa	Paga	2100g	1000g	X		X	X		30m	90	60	10	10	10	10	X		
		Jugo de piña	Piña	300g	200g	X		X	X		5m	NA	NA	10	10	10	10	X		
02/08/2026		Kumis.	Kumis	415g	415g	X		X	X		NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		Ciocassat	Ciocassat	300g	300g	X		X	X		NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		Pera Picada	Pera	150g	150g	X		X	X		NA	NA	NA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra mara TIPO DE DOCUMENTO: CC No de documento de identidad: 52448596 CARGO: Coordinadora

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Arendó SERVICIO SOCIAL/Modalidad: Confianzado SED UNIDAD OPERATIVA: Puerto Arendó

COORDINADOR O RESPONSABLE: Angelina Cristóbal OPERADOR: Shaw kids

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 PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz unidades)	PESO NETO (g/oz unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES				
						LAVADO	DESINFECTACION	COCION	COCION		INICIAL °C	FINAL °C											
																	SI	NO		SI	NO		
2023-08-22	1	Solbete de Fresca	Lecney	4.5 Lt	4.5 Lt	X	X	X	X	30m	4	4	10	10	10	10	10	X					
2023-08-22	1	Sadwich de Pollo	Frasca	2400 g	2250 g	X	X	X	X	30m	4	4	10	10	10	10	10	X					
2023-08-22	1	Sadwich de Pollo	Pen molde	1200 g	1200 g	X	X	X	X	20m	14	14	10	10	10	10	10	X					
2023-08-22	1	Sadwich de Pollo	Redondo	2300 g	2500 g	X	X	X	X	40m	14	58	10	10	10	10	10	X					
2023-08-22	1	Mix de Cereales	Mollages	1100 g	1100 g	X	X	X	X	50m	18	60	10	10	10	10	10	X					
2023-08-22	1	Mollages Guisada	Cereales	1100 g	1100 g	X	X	X	X	50m	18	10	10	10	10	10	10	X					
2023-08-22	1	Atirol	Atirol	1000 g	1000 g	X	X	X	X	50m	15	70	10	10	10	10	10	X					
2023-08-22	1	Agusca de picado	Agusca	1000 g	1000 g	X	X	X	X	30m	14	14	10	10	10	10	10	X					
2023-08-22	1	Platano maduro con	Platano	2300 g	1650 g	X	X	X	X	40m	10	58	10	10	10	10	10	X					
2023-08-22	1	Queso	Queso	600 g	600 g	X	X	X	X	40m	14	14	10	10	10	10	10	X					
2023-08-22	1	Sopa de Caper	Calabaz	500 g	500 g	X	X	X	X	40m	18	10	10	10	10	10	10	X					
2023-08-22	1	Guacacilla	Guacacilla	4500 g	1350 g	X	X	X	X	30m	14	14	10	10	10	10	10	X					
2023-08-22	1	Solbete de banana	Banano	1400 g	1400 g	X	X	X	X	30m	4	4	10	10	10	10	10	X					
2023-08-22	1	Mantecada de		300 g	300 g	X	X	X	X	20m	14	14	10	10	10	10	10	X					
2023-08-22	1	Mantecada de		400 g	400 g	X	X	X	X	14m	14	14	10	10	10	10	10	X					

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Marr TIPO DE DOCUMENTO: CC No de documento de identidad: 924488946 Cargo: M. alimentaria

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



SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Alegre SERVICIO SOCIAL/MUNICIPALIDAD: CAF. Manzanillo SED UNIDAD OPERATIVA: Puente Alegre
COORDINADOR O RESPONSABLE: Angela Cristina Shou Kids

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																	ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz unidades)	PESO NETO (g/oz unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCION		TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO				COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES			
						LAVADO		DESINFECTACION		COCION		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Entre 2 y 10					Entre 2 y 10	Entre 2 y 10		Entre 2 y 10	SI	NO
						SI	NO	SI	NO	SI	NO														
13 - 08 / 2026	Almuerzo	Colada de Arroz	Arroz	200g	200g	X		X		X		20m	43	65	10	10	10	10	10	X					
		Hueros Paicars	Lechete Hueros	300g 120g	300g 120g	X		X		X		20m	43	65	10	10	10	10	10	X					
		Pan majal drado.	Caballito tomat Pan	20g 30g	20g 30g	X		X		X		10m	NA	NA	10	10	10	10	10	X					
		Papaya picada	Papaya	49g	49g	X		X		X		20	NA	NA	10	10	10	10	10	X					
		Canca Molida Guisada	Canca	250g	250g	X		X		X		50m	42	60	10	10	10	10	10	X					
		Conchitos, Guisados	Conchas	130g	130g	X		X		X		40m	41	56	10	10	10	10	10	X					
		Udadura Campesina	Arroz	200g	200g	X		X		X		56m	43	58	10	10	10	10	10	X					
		Anaya, Zanahoria y patiz	Zanahoria	80g	80g	X		X		X		50m	43	58	10	10	10	10	10	X					
		Pan de Cidra cocida	Pan	150g	150g	X		X		X		30m	80	55	10	10	10	10	10	X					
		Logo de lulo	Lulo	150g	150g	X		X		X		36m	4	4	10	10	10	10	10	X					
		Yogurt	Yogur	300g	300g	X		X		X		NA	04	04	10	10	10	10	10	X					
		Galleta tipo Soda	Galleta	65g	65g	X		X		X		NA	NA	NA	10	10	10	10	10	X					
		Fruita con Banana Picada	Fruita	110g	100g	X		X		X		NA	NA	NA	10	10	10	10	10	X					
			Banana	150g	150g	X		X		X		NA	NA	NA	10	10	10	10	10	X					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS																									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Maria TIPO DE DOCUMENTO: CC No de Documento de Identidad: 52448894 Cargo: Manipulador de Alimentos

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO, COORDINADOR, RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No de Documento de Identidad: _____ Cargo: _____



MINISTERIO DE SALUD
DE LA REPUBLICA DE CUBA
SECRETARIA DE NUTRICION Y ALIMENTACION

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOM-PS-343
Versión: 3
Fecha: Mayo 2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Arendu SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confidencial
COORDINADOR O RESPONSABLE: Angelica Cristencher UNIDAD OPERATIVA: Shaw Kids
COORDINADOR O RESPONSABLE: Shaw Kids UNIDAD OPERATIVA: Yacanta Arendu

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/por unidades)	PESO NETO (g/por unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCION		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESINFECCION		COCION		TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO		ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C							
1	1	Yogurt	Yogurt	300g	300g	X		X		X		NA	04	04	10	10	10	10	X	
1	1	Huevos cocidos	Huevos	120g	120g	X		X		X		20m	97	65	10	10	10	10	X	
1	1	Pan de coco		30g	30g	X		X		X		NA	NA	NA	10	10	10	10	X	
1	1	Granadilla sin cáscara		150g	150g	X		X		X		NA	NA	NA	10	10	10	10	X	
1	1	Carne de Cerdo Antroz	Cerdo.	200g	200g	X		X		X		50m	72	60	10	10	10	10	X	
1	1	ales fines hieaves.	Año2.	100g	100g	X		X		X		40m	90	58	10	10	10	10	X	
1	1	Casaca de lechuga	lechuga Zanahay	60g	60g															
1	1	Zanahorra. Manzana yogurt	Manzana yogurt	40g	40g	X		X		X		50m	4	4	10	10	10	10	X	
1	1	Platano con canela	Platano	120g	120g	X		X		X		30m	90	55	10	10	10	10	X	
1	1	Sopa fideos	Fideos.	150g	150g	X		X		X		50m	92	50	10	10	10	10	X	
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			
1	1																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Hana TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52448596 CARGO: Manipulador

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Coahuila de Matamoros SERVICIO SOCIAL/COMUNIDAD: Comunidad SED UNIDAD OPERATIVA: Parque de Matamoros
COORDINADOR O RESPONSABLE: Angela Custachia OPERADOR Shaw Kids

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) (unidades)	PESO NETO (g) (unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCIÓN				ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES				
						LAVADO	DESINFECTACIÓN	COCCIÓN	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD						
										INICIAL °C	FINAL °C					Entre 2 y 10	Entre 2 y 10		Entre 2 y 10	Entre 2 y 10	SI	NO
1	1	Sorbeta Guanabana	Lache	400g	400g	X	X	X	50m	4.4	4	10	10	10	10	X						
1	1	Sandwich de pollo	Guanabana. Pan	300g 60g	300g 60g	X	X	X	30m	4.4	4	10	10	10	10	X						
1	1		Rachugy	100g	100g	X	X	X	30m	NA	NA	10	10	10	10	X						
1	1	Tortilla. de corazones de pollo picado con huevo	Corazones. Huevos.	200g 150g	200g 150g				60m 60m	95 60.	60	10	10	10	10	X						
1	1	Arroz con cilantro	Arroz	100g	100g				30m	90	62	10	10	10	10	X						
1	1	Ensalada de ESPINACA mango, fresa y miel.	Espinaca. Mango fresco.	100g 100g	100g 100g				30m 30m	04 04	04	10	10	10	10	X						
1	1	Yuca de agua.	Yuca.	100g	100g				30m	85	55	10	10	10	10	X						
1	1	Sopa fideos	Fideos.	150g	150g				30m	97	62	10	10	10	10	X						
1	1	Rasa picada.	Rasa	100g	100g				40m	NA	NA	10	10	10	10	X						
1	1																					
1	1	Lache		500g	500g				15m	4	4	10	10	10	10	X						
1	1	Rongit.		400g	400g				10m	NA	NA	10	10	10	10	X						
1	1	Mandarina en cestas		300g	300g				20m	NA	NA	10	10	10	10	X						

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sebastian TIPO DE DOCUMENTO: CC No de documento de identidad: 52443594 CARGO: M. Alimentar
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA
RES Y APELLIDOS COMPLETOS: TIPO DE DOCUMENTO: No de documento de identidad: CARGO:

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Asencio SERVICIO SOCIAL/COMUNIDAD: Comunidad Seb UNIDAD OPERATIVA: Puerto Asencio

COORDINADOR O RESPONSABLE: Angela Cisterna OPERADOR: Shaw Kids

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz) unidades)	PESO NETO (g/oz) unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES							
						LAVADO	DEBASTACIÓN	COCCIÓN							TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C		FINAL °C	Evaluación entre 2 y 10	Evaluación entre 2 y 10	Evaluación entre 2 y 10	Evaluación entre 2 y 10	SI	NO
								SI	NO															
1-1-2026	Desayuno	Chocolate con leche	Leche	150g	150g	X		X		30m	90	75	10	10	10	10	X							
1-1-2026	Desayuno	Chocolate con leche	Chocolate	150g	150g	X		X		30m	90	75	10	10	10	10	X							
1-1-2026	Desayuno	Queso campesino	Queso	40g	40g	X		X		70m	114	114	10	10	10	10	X							
1-1-2026	Desayuno	Malon picado	Malon	150g	150g	X		X		70m	114	114	10	10	10	10	X							
1-1-2026	Desayuno	Roast de pollo Asada en trozos a la parrilla	Pechuga	210g	160g	X		X		40m	95	70	10	10	10	10	X							
1-1-2026	Desayuno	Almuerzo con papas	Almuerzo	100g	100g	X		X		50m	93	68	10	10	10	10	X							
1-1-2026	Desayuno	Tortilla de papa y zanahoria	Espinacas	20g	100g	X		X		40m	90	72	10	10	10	10	X							
1-1-2026	Desayuno	Papa criolla cocinada	Papa criolla	150g	150g	X		X		30m	92	65	10	10	10	10	X							
1-1-2026	Desayuno	Sopa de verduras	Verduras	100g	100g	X		X		50m	98	75	10	10	10	10	X							
1-1-2026	Desayuno	Naranja en cuartos	Naranja	100g	100g	X		X		30m	114	114	10	10	10	10	X							
1-1-2026	Desayuno	Sechitos de frijol	Frijol	120g	120g	X		X		30m	114	114	10	10	10	10	X							
1-1-2026	Desayuno	Sechitos de frijol	Leche	110g	110g	X		X		30m	114	114	10	10	10	10	X							
1-1-2026	Desayuno	Torta de queso	Torta	120g	120g	X		X		10m	114	114	10	10	10	10	X							
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																								
NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS: CARGO: N.º de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52448596 CARGO: H.º de nacimiento: 11-01-1998																								

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sebastián TIPO DE DOCUMENTO: CE No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52448596 CARGO: Elaboración

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Areanda SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CONTINUADO SED UNIDAD OPERATIVA: Puerto Areanda

COORDINADOR O RESPONSABLE: Angélica Cistachá OPERADOR: Shari Kids

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																				
FECHA (aditivables)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cz/ unidades)	PESO NETO (g/cz/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCIÓN				ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO	DESPEFECIÓN	COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
								SI	NO		SI	NO					INICIAL °c	FINAL °c	Entre entre 2 y 10	
20 de Agosto - 2026	1	Changua con queso y fajitas	Lacher huano Granadilla	500g 500g 500g	500g 500g 500g	+	X	X	X	30m 30m 20m	90 90 90	75 75 75	10 10 10	10 10 10	10 10 10	10 10 10	X X X			
	1	Granadilla con cascara	Granadilla	500g	500g	+	X	X	X	20m	90	75	10	10	10	10	X			
	1	Lomo de cordero. An xotos apanados	Cerdo.	1kg	1kg	X	X	X	X	60m	95	70	10	10	10	10	X			
	1	Consalada, Zanahoria, Pinta uvas y Yogurt griego.	Zanahoria pinta Yogurt. Papa.	1kg 1kg 1kg	1kg 1kg 1kg	X + +	X + +	X + +	X + +	30m 30m 30m	4 4 4	4 4 63	10 10 10	10 10 10	10 10 10	10 10 10	X X X			
	1	Papa con cascara cocida. Spaguetitis.	Spaguetitis. Lulo	1kg 1kg	1kg 1kg	X X	X X	X X	X X	40m 30m	89 4	43 4	10 10	10 10	10 10	10 10	X X			
	1	Lulo	Lulo	1kg	1kg	X	X	X	X											
	1	Yogurt.	Yogurt.	1kg	1kg	X	X	X	X	20	4	4	10	10	10	10	X			
	1	Galleta de leche.	Galleta	1kg	1kg	X	X	X	X	10m	4	4	10	10	10	10	X			
	1	Fresas ricados	Fresas	1kg	1kg	X	X	X	X	20m	4	4	10	10	10	10	X			
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO, MANIPULADOR DE ALIMENTOS																				

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Maca TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5244059 CARGO: Trabajadora

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

TIPO DE DOCUMENTO: N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD	<u>Puerto Asencio</u>	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD	<u>Capredado SEP</u>	UNIDAD OPERATIVA	<u>Reserva arm</u>
COORDINADOR O RESPONSABLE	<u>Angelica Cifuentes</u>	OPERADOR	<u>Shay Kids</u>		

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (B) DE ALIMENTOS													
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz) unidades)	PESO NETO (g/oz) 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	
21 de Agosto de 2026	08:00	Kumis	Kumis	30g	30g	X		X		X	10m	4	4	10	10	10	10	10	X								
		Hamburguesas de carne.	Carne nat.	50g	40g	X		X		X	40m	95	70	10	10	10	10	10	X								
		Molida 1kg.	Moaglla	30g	30g	X		X		X	10m	100	100	10	10	10	10	10	X								
		Pastilla en hojitas.	Pastilla	40g	40g	X		X		X	70m	100	100	10	10	10	10	10	X								
		Carne de res molida guisada.	Carne nat.	100g	100g	X		X		X	40m	93	75	10	10	10	10	10	X								
		Frijoles verdes guisados.	Frijoles	40g	40g	X		X		X	60m	98	70	10	10	10	10	10	X								
		Arroz blanco.	Arroz	100g	100g	X		X		X	40m	91	73	10	10	10	10	10	X								
		Platano maduro frito.	Platano	70g	70g	X		X		X	40m	90	72	10	10	10	10	10	X								
		Agua de caña con hojitas.	Agua de caña	50g	50g	X		X		X	20m	100	100	10	10	10	10	10	X								
		Jugo de naranja.	Jugo	10g	10g	X		X		X	20m	4	4	10	10	10	10	10	X								
		Fruta picada. Naranja.	Naranja	100g	100g	X		X		X	30m	4	4	10	10	10	10	10	X								
		Banano Quiso (Almuerzo).	Quiso.	10g	10g	X		X		X	30m	4	4	10	10	10	10	10	X								
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS																											
COMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandoval TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52448596 CARGO: M. alimentaria																											



SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Parate a aprender SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: CONTINUADO SED UNIDAD OPERATIVA: Quatre arend
COORDINADOR O RESPONSABLE: Angelica Cisneros Shen Kids

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																			
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz unidades)	PESO NETO (g/oz 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	INICIAL °C
24 - Agosto - 2026	09:00 - 11:00	Sandwich de queso	Pan Queso.	1.050 1.200	1.050 1.200	X	X	X	X	20m	NA	NA	10	10	10	10	X		
		Sabata fritos rojos	Uva trasera	800g 400g	800g 400g	X	X	X	X	30m	4	4	10	10	10	10	X		
			Uva	800g	800g	X	X	X	X	30m	4	4	10	10	10	10	X		
		Pachanga adobada y deid. con tomates Paqueros	Pachanga	2100g	1800g	X	X	X	X	40m	45	40	10	10	10	10	X		
		Pachanga con Qidos	Pachanga	1000g	1000g	X	X	X	X	40m	40	40	10	10	10	10	X		
		Tortilla de queso y miel	Espresso.	400g	300g	X	X	X	X	30m	92	96	10	10	10	10	X		
		Chips de calabacita	calabacita.	400g	300g	X	X	X	X	60m	90	80	10	10	10	10	X		
		Jugo de uva	Uva	1300g	1300g	X	X	X	X	50m	4	4	10	10	10	10	X		
		Sabata de guandules	guandules.	1100g	1000g	X	X	X	X	30m	4	4	10	10	10	10	X		
		Pan de bono.		300g	300g	X	X	X	X	10m	NA	NA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11:00

24 - Agosto - 2026

09:00 - 11

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5448196 CARGO: Tr. Alimentos
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA
TPO DE DOCUMENTO: No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO:

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Arenas SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CONF. matado SED UNIDAD OPERATIVA: Puerto Arenas

COORDINADOR O RESPONSABLE: Angelica Cistacubator Shau kids

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (administrativa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/por unidades)	PESO NETO (g/por unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					OBSERVACIONES	
						LAVADO	DESINFECTACION	COCCION	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
										INICIAL °C	FINAL °C					Evalua entre 2 y 10		Evalua entre 2 y 10
25 Ago 2020	1 Once	Agua panela con leche	Leche	500g	500g	X	X	X	30m	93	70	10	10	10	10	X		
		Huaco vaselto	Huaco	300	300	X	X	X	20m	95	72	10	10	10	10	X		
		Arepas de harina miz	Arepas	500g	500g	X	X	X	30m	90	68	10	10	10	10	X		
		Frango Picaado	Frango	900g	450g	X	X	X	40m	4	4	10	10	10	10	X		
		Caracas molida, guisada	Carac	200g	200g	X	X	X	50m	93	75	10	10	10	10	X		
		Lentilla guisadas	Lentillas	500g	500g	X	X	X	40m	92	78	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	1000g	1000g	X	X	X	40m	90	70	10	10	10	10	X		
		Tomate picado peruano	Tomate	200g	200g	X	X	X	40m	4	4	10	10	10	10	X		
		Papa cocida dorada	Papa	200g	100g	X	X	X	30m	95	65	10	10	10	10	X		
		Jugo de naranja	Jugo	200g	180g	X	X	X	30m	4	4	10	10	10	10	X		
25 Ago 2020	1 Once	Kumis	Kumis	500g	500g	X	X	X	20m	4	4	10	10	10	10	X		
		Caracal	Caracal	100g	100g	X	X	X	10m	90	80	10	10	10	10	X		
		Banano	Banano	100g	100g	X	X	X	10m	10	10	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Torres TIPO DE DOCUMENTO: CE No de documento de identidad: 3444858 Cargo: TC Alimentos

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Grande SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: CONF. VENDEDOR SED UNIDAD OPERATIVA: Puerto Grande
COORDINADOR O RESPONSABLE: Angélica Castañeda OPERADOR: Shuu Kids

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cu unidades)	PESO NETO (g/cu unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCIÓN		ALIMENTO TERMINADO					OBSERVACIONES	
						LAVADO	DESINFECCIÓN	COCIÓN	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
										SI	NO					SI		NO
26 de Agosto - 2026	5:30 - 6:00	Yogurt	Yogurt	300g	140g	X	X	X	20m	4	4	10	10	10	10	10	X	
		Pachanga de papa entera	Pachanga	200g	140g	X	X	X	40m	90	75	10	10	10	10	10	X	
		Mantequilla	Mantequilla	30g	30g	X	X	X	10m	NA	NA	10	10	10	10	10	X	
		Mix. Huevo y papa	Papa	100g	100g	X	X	X	20m	NA	NA	10	10	10	10	10	X	
26 de Agosto - 2026	5:30 - 6:00	Canary caldo tibia con pollo	Canary Caldo	200g	200g	X	X	X	40m	88	72	10	10	10	10	10	X	
		Ajito verde	Ajito	100g	100g	X	X	X	30m	92	85	10	10	10	10	10	X	
		Pachanga guisada	Pachanga	200g	200g	X	X	X	40m	90	86	10	10	10	10	10	X	
		Pachanga maduro con queso y bacalao	Pachanga	200g	200g	X	X	X	40m	85	80	10	10	10	10	10	X	
		Sopa de papa	Papa	100g	100g	X	X	X	30m	95	80	10	10	10	10	10	X	
		Pachanga tibia	Pachanga	200g	200g	X	X	X	40m	NA	NA	10	10	10	10	10	X	
26 de Agosto - 2026	5:30 - 6:00	Helado	Helado	50g	50g	X	X	X	40m	04	04	10	10	10	10	10	X	
		Brownie	Brownie	30g	30g	X	X	X	10m	NA	NA	10	10	10	10	10	X	
		Fresas picadas	Fresas	20g	20g	X	X	X	20m	NA	NA	10	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

26 de Agosto - 2026

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Shuu Kids TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de documento de identidad: 52448896 cargo: El Alimento
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:

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puerto Arce SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Confidencial SED UNIDAD OPERATIVA: Puerto Arce
COORDINADOR O RESPONSABLE: Angelica Cisneros OPERADOR: Shan Kids

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DE ALIMENTOS												
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz) unidades)	PESO NETO (g/oz) 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	INICAL °C	FINAL °C	Evaluación entre 2 y 10	Evaluación entre 2 y 10	Evaluación entre 2 y 10	Evaluación entre 2 y 10	SI	NO
27 - Agosto - 2026																										
01 - Agosto - 2026																										
		Albondigas ensalada	Carina molida	100g	100g	X		X		X	30m	92	83	10	10	10	10	10	10							
		Tortillas guisadas	tortillas	750g	750g	X		X		X	30m	90	85	10	10	10	10	10	10							
		Ensalada roja, ramolito y zanahoria, tomate, y cilantro	Ramolito	150g	150g	X		X		X	40m	88	80	10	10	10	10	10	10							
		Papa guisada	Papa	100g	100g	X		X		X	30m	84	82	10	10	10	10	10	10							
		Jugo tomate de cabro	tomate de cabro	100g	100g	X		X		X	30m	4	4	10	10	10	10	10	10							
02 - Agosto - 2026																										
		Yogurt	Yogurt	300g	300g	X		X		X	10m	4	4	10	10	10	10	10	10							
		Tostada banano	tostada	30g	30g	X		X		X	10m	44	44	10	10	10	10	10	10							
		Manzana con lina con lina	Manzanas	150g	150g	X		X		X	30m	44	44	10	10	10	10	10	10							

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra MORA

TIPO DE DOCUMENTO: CC

Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52449396

CARGO: P. alumbrado

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Shan Kids TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52448394 CARGO: P. Almacén

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Quinta Agrícola Social CONFINEO SED UNIDAD OPERATIVA: Posta Wanka

COORDINADOR O RESPONSABLE: Angélica Cusachapero Shu Kis

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																				
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/col unidades)	PESO NETO (g/col unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES				
						LAVADO	DESMEZCLO	COCCION	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO		ACEPTABILIDAD			
										SI	NO						SI	NO	INICIAL °c	FINAL °c
		Colada de Avena	Avena	200g	200g	X		X		X		30m	95	80	10	10	10	10	X	
		Huancas Raicicos	Huancas	300g	300g	X		X		X		40m	90	85	10	10	10	10	X	
		Gallitos Cuska	Gallitos	150g	150g	X		X		X		10m	NA	NA	10	10	10	10	X	
		Mandarinas cascos	Mandarinas	350g	230g	X		X		X		20m	NA	NA	10	10	10	10	X	
		Pachanga de pollo	Pachanga	220g	190g	X		X		X		40m	90	86	10	10	10	10	X	
		Arroz con cilantro	Arroz	100g	100g	X		X		X		40m	95	78	10	10	10	10	X	
		Agua de troyas	Agua de troyas	100g	80g	X		X		X		30m	NA	NA	10	10	10	10	X	
		Ajaco	Ajaco	120g	90g	X		X		X		40m	98	90	10	10	10	10	X	
		Cascos de naranja	Naranja	100g	160g	X		X		X		30m	NA	NA	10	10	10	10	X	
		Queso con fruta	Queso	60g	60g	X		X		X		20m	4	4	10	10	10	10	X	
		Papa de Bonano	Papa de	80g	60g	X		X		X		20m	NA	NA	10	10	10	10	X	
		Mandarinas frescas	Mandarinas	200g	200g	X		X		X		20m	NA	NA	10	10	10	10	X	
		Gallitos wanka	Wanka	264g	264g	X		X		X		20m	NA	NA	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Santana TIPO DE DOCUMENTO: CC N° DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5440591 CARGO: N. Alimentos

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO, COORDINADOR, RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

TIPO DE DOCUMENTO: N° DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Reserva atacama SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: comunitario SEL: UNIDAD OPERATIVA: Reserva atacama

COORDINADOR O RESPONSABLE: Angélica Cuschachapero Shari Kids

FECHA (dd/mm/aaaa)		TIEMPO DE COCINA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz unidades)	PESO NETO (g/oz unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCIÓN		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES				
							LAVADO		DESINFECTACIÓN		COCIÓN		TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
							SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalu entre 2 y 10		Evalu entre 2 y 10	Evalu entre 2 y 10	Evalu entre 2 y 10	SI
1		5:00	Soibata de mora	Tuica	25g	25g	X	X	X	X	X		3m	41	4	10	10	10	10	X	
1		5:00	Huacos rautitos	Huacos	30g	30g	X	X	X	X	X		40m	90	87	10	10	10	10	X	
1		5:00	Gallata ca chana	Gallates	65g	65g	X	X	X	X	X		10m	74	74	10	10	10	10	X	
2		1:00	Pachaya al pimenton	Pachaya	200g	190g	X	X	X	X	X		40m	92	85	10	10	10	10	X	
2		2:00	Ajiol con Zucchini	Ajiol	100g	100g	X	X	X	X	X		30m	90	83	10	10	10	10	X	
2		2:00	Esquica guisada con huasi	Esquicas	400g	300g	X	X	X	X	X		30m	88	80	10	10	10	10	X	
2		2:00	Papa cocida con casaca	Papa	100g	100g	X	X	X	X	X		30m	89	80	10	10	10	10	X	
2		2:00	Sopa de Ajiol	Ajiol	20g	20g	X	X	X	X	X		40m	95	87	10	10	10	10	X	
3		1:00	Trango Picado	Trango	400g	260g	X	X	X	X	X		NA	NA	10	10	10	10	10	X	
3		1:00	Desmoratado con fruta	Quiso																	
3		2:00	trenzas, banana	Banano	150g	130g	X	X	X	X	X		NA	NA	10	10	10	10	10	X	
3		2:00	Papaya	Papaya																	
3		2:00	Gallates de lachy	Gallates	864g	864g	X	X	X	X	X		NA	NA	10	10	10	10	10	X	
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			
3		2:00																			