ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-243	
Versión: 3	
Fecha: Mismo (2018/02/16 - 09/09/2014	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION 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														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/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1-09-26	Nuevos 8:AM	colada de fecula	leche	12LT	12LT	x			x	x		30m	86°	68°	10	10	10	10	x		
			fecula	410gr	410gr		x		x	x		30m	86°	68°	10	10	10	10	x		
		queso campesino	queso campesino	4.5lb	4.5lb	x		x			x	NA	4°	4°	10	10	10	10	x		
		mandarina en c	mandarina	19lb	17lb	x		x			x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
	Almuerzo 11AM	carne de res alos f. U. con T.P	carne de res	9lb	9lb	x			x	x		40m	89°	69°	10	10	10	10	x		
		Arveja verde seca guisada	Arveja seca	3lb	3lb	x			x	x		30m	89°	69°	10	10	10	10	x		
		Arroz con Ajonjolí	Arroz	3.5lb	3.5lb	x			x	x		50m	80°	68°	10	10	10	10	x		
			Ajonjolí	200gr	200gr		x		x	x		50m	80°	68°	10	10	10	10	x		
		Ensalada de Tomate pepino	Tomate	12.5lb	11lb	x		x		x		NA	TA	4°	10	10	10	10	x		
			Pepino cohombro	3lb	2.5lb	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		
		Papa criolla dorada	papa criolla	9lb	9lb	x		x		x		20m	86°	66°	10	10	10	10	x		
		jugo de guayaba	guayaba	10lb	10lb	x		x		x		NA	TA	4°	10	10	10	10	x		
	Onces 2:PM	Kumis	Kumis	9LT	9LT	x		x			x	NA	4°	4°	10	10	10	10	x		
		manzana picada	manzana	13.5lb	12lb	x		x			x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolima Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 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: _____

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Marzo 12 de 2026 - 09/09/2024 Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY MA RUIZ OPERADOR: COLDAN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO									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)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2-09-26	DUENES 8:AM	chocolate en leche	leche	12 LT	12 LT	X			X	X		20M	88°	68°	10	10	10	10	X		
			chocolate	2 Lb	2 Lb		X		X	X		20M	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	70un	70un	X			X	X		25M		65°	10	10	10	10	X		
		papaya picada	papaya	10Lb	8 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Carne molida Arroz a la Boloñesa	carne molida de res	9 Lb	9 Lb	X			X	X		45M	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Tallarines gratinados con queso Mella	Tallarines	4 Lb	4 Lb		X		X	X		40M	89°	69°	10	10	10	10	X		
			queso	1 Lb	1 Lb	X			X		X	NA	4°	69°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de espinaca M. Zulma	espinaca	5 Lb	5 Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			manzana	4 Lb	3.5 Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	3.5 Lb	3 Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Yogurt griego	3 L	3 L		X		X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Papa dorada en casitas	papa	9 Lb	9 Lb	X						30M	86°	66°	10	10	10	10	X		
		Jugo de Fresa	Fresa	9 Lb	9 Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	Sorbete de guanabana	leche	12 LT	12 LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			guanabana	7 Lb	12 Lb	X		X			X	NA	TA	4°	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: 1077877770 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: 3
Fecha: Marzo (21/04/2016 - 09/05/2024
Página: 1 de 1

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

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

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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	
3-09-26	DESAYUNO 8:AM	Sorbete de uva isabella	leche	12 LT	12 LT	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10	x		
			uva isabella	1.5lb	14.5	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10	x		
		Caldo de res molida dorada	carne de res molida	9 Lb	9 Lb	x			x	x		40m	86°	68°	10	10	10	10	x		
		Arepa de pato picada	Arepa de pato	9 pts	9 pts	x			x	x		30m	88°	66°	10	10	10	10	x		
	ALMUERZO 11:AM	Higado de res rebelladotp	Higado de res	9 Lb	9 Lb	x			x	x		40m	88°	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 y zanahoria	calabaza	11.5lb	10lb	x		x		x		30m	89°	68°	10	10	10	10	x		
			arveja verde	4.5lb	4.5lb	x		x		x		30m	89°	68°	10	10	10	10	x		
		chips de yuca	yuca	11 Lb	10 Lb	x			x	x		35m	86°	64°	10	10	10	10	x		
		jugo de maracuya	Maracuya	23.5lb	11lb	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10	x		
	ONCES 2:PM	yogurt	yogurt	9 LT	9 LT	x		x			x	NA	4°	4°	10	10	10	10	x		
		Granadilla zinc	Granadilla	95un	95un	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: 1007787170 CARGO: man. alimentos

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PES-243 Versión 3 Fecha: Mes 05/2021 - 09/10/2021 Página 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MER y H. RUIZ OPERADOR: CURDIN

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		OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
4-09-24	JUEVES 8:AM	KUMIS	KUMIS	9 LT	9 LT	X		X			X	NA	4°	4°							
		Huevos pericos	Huevo	70 un	70 un	X		X		X		15M	88°	67°							
			Tomate	1 Lb	1 Lb	X		X		X		10M	88°	67°							
			Cebolla	1 Lb	1 Lb	X		X		X		5M	88°	67°							
		pera picada	pera	15.5Lb	13 Lb	X		X			X	NA	TA	TA							
	FIN DE SEMANA 11:AM	Carne de cerdo en salsa BBQ	carne de cerdo	9 Lb	9 Lb	X			X	X		40M	89°	69°							
		Arroz con fideos	Arroz	3.5Lb	3.5Lb	X			X	X		50M	80°	67°							
			fideos	250gr	250gr	X			X	X		50M	80°	67°							
		Verduras salteada con ajonjolí c.2.8	Calabaza	5.5Lb	5 Lb	X		X		X		30M	84°	68°							
			zanahoria	5.5Lb	5 Lb	X		X		X		30M	84°	68°							
			pimenton	3 Lb	3 Lb	X		X		X		30M	84°	68°							
			ajonjolí	300gr	300gr		X		X	X		30M	84°	68°							
		Tajada de platano maduro	platano maduro	12 Lb	12 Lb	X			X	X		20M	86°	64°							
		sopa de avena	Carne magra	1 Lb	1 Lb	X			X	X											
			Verduras. p.A, Z, H, p	8 Lb	7.5Lb	X		X		X											
		patilla en trozos	patilla	35Lb	20Lb	X		X			X	NA	TA	TA							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaloc 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: PCS-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Marzo 12/2021 16:38 - 03/12/2021
Página: 1 de 1

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

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

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/ml/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO DE MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10			
7-09-26	JUEVES 8:AM	Sorbete de curuba	Leche	12 LT	12 LT	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Curuba	25lb	18lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Sanwich de queso	Queso	4.5lb	4.5lb	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Carne de res desmechada	Carne de res	9lb	9lb	X			X	X		40M	89	64°	10	10	10	10	X		
		Arroz con frijoles	Arroz	3.5lb	3.5lb	X			X	X		50M	80°	68°	10	10	10	10	X		
		Pepino guisado con leche	pepino	16lb	16lb	X		X		X		30M	89°	68°	10	10	10	10	X		
			Leche	2 LT	2 LT	X			X	X		10M	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Chips de arracacha	Arracacha	11lb	10.5lb	X			X	X		30M	86°	64°	10	10	10	10	X		
		Jugo de mango	Mango	20lb	15lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	Sorbete de fruta roja	Leche	12 LT	12 LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Fresa	4.5lb	4.5lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Mora	4.5lb	4.5lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Uva isabella	4.5lb	4.5lb	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

FOR: ATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-243
Versión: 1
Fecha: Mono (2024/02/16) - (2025/02/04)
Página: 1 de 1

REGIONAL/DEPTO/LOCAL/LOCALIDAD: CAQUEZA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC. UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGURO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MELY HELEN RUIZ OPERADOR: CORDIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO CRUDO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/kg/ unidades)	PESO NETO (g/kg/ 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	
8-9-26	DESAYUNO 8:AM	Agua de panela con leche	leche	12LT	12LT	X			X	X		30m	88°	66°	10	10	10	10	X		
			panela	2	2		X		X	X		30m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		huevo cocido	Huevo	66un	66un	X			X	X		25m	89°	64°	10	10	10	10	X		
		mandarina entera	mandarina	22lb	18lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	pechuga en salsa roja	pechuga	11lb	11lb	X			X	X		40m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		ensalada de frijol	frijoles	3lb	3lb	X			X	X		40m	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		30m	80°	68°	10	10	10	10	X		
		tomate picado con perejil	tomate	17lb	14lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			perejil	1lb	300gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		papa a la francesa	papa	11lb	9lb	X			X	X		30m	86°	66°	10	10	10	10	X		
		jugo de piña	piña	15lb	11lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	KUMIS	KUMIS	9LT	9LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		pera picada	pera	15lb	12lb	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-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Mama (20240216) - (20250224) 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														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/lbs/ unidades)	PESO NETO (g/lbs/ 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	
9-09-26	DESAYUNO 8:AM	Sorbete de fresa	leche	12LT	12LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			fresa	1Lb	1Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Sandwich de pollo cocido	pechuga	10Lb	10Lb	X			X	X		40M	89°	66°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Mix de corazón y molleja guisado	corazones	4.5Lb	4.5Lb	X			X	X		30M	88°	68°	10	10	10	10	X		
			molleja	4.5Lb	4.5Lb	X			X	X		30M	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	3.5Lb	3.5Lb	X			X	X		50M	80°	68°	10	10	10	10	X		
		Aguacate en trozos	Aguacate	6Lb	5Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Platano maduro asado con queso	platano maduro	12Lb	12Lb	X			X	X		30M	84°	65°	10	10	10	10	X		
		Sopa de sebada	carne magra	1Lb	1Lb	X			X	X		90M	90°	69°	10	10	10	10	X		
			verduras p.z.h AP	5Lb		X		X		X		90M	90°	69°	10	10	10	10	X		
		melón en trozos	melón	30Lb	20Lb	X			X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	Sorbete de banano sin A.	Leche	12LT	12LT	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Banano	16.5Lb	15.9Lb	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: _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021916 - 03/09/2024 Página: 1 de 1	

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

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

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10-09-26	NUEVO 8:AM	colada de avena	Leche	12LT	12LT	X			X	X		30m	88°	66°	10	10	10	10	X		
			AVENA	500gr	500gr		X		X	X		30m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		huevos pericos	Huevos	6Gun	6Gun	X			X	X		15m	86°	68°	10	10	10	10	X		
			Tomate	1Lb	400gr	X		X		X		10m	86°	68°	10	10	10	10	X		
			Cebolla	1Lb	1Lb	X		X		X		10m	86°	68°	10	10	10	10	X		
		papaya picada	papaya	19Lb	14Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	carne de res molida guisada	carne de res molida	9.5Lb	9.5Lb	X			X	X		40m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		conchitas guisadas	conchitas	4Lb	4Lb		X		X	X		30m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		verduras compuesta arveja zanahoria maiz	Arveja	5Lb	5Lb	X		X		X		35m	89°	67°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	6Lb	6Lb	X		X		X		35m	89	67°	10	10	10	10	X		
			maiz	5Lb	5Lb	X			X	X		35	89	67°	10	10	10	10	X		
		papa criolla cocida	papa criolla	8Lb	8Lb	X			X	X		20m	88°	64°	10	10	10	10	X		
		jugo de lulo	lulo	12Lb	9Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 7:PM	Yogurt	yogurt	9LT	9LT		X	X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		fresa con banano picada	Fresa	6.5Lb	6.5Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			banano	8Lb	7Lb	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: PGS-PSS-043 | Versión: 3 | Fecha Memo (06/04/2018 - 09/10/2018) | 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/ter/ unidades)	PESO NETO (g/ter/ 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	
11-09-26	DESAYUNO 8:AM	Yogurt	Yogurt	9LT	9LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	70un	70un	X			X	X		15m	86°	66°	10	10	10	10	X		
		Granadilla s/c.	Granadilla	95un	95un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Carne de cerdo alas finas frutas	Carne de cerdo	9.5lb	9.5lb	X			X	X		40m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	Arroz	4lb	4lb	X			X	X		30m	80°	68°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de lechuga zanahoria	Espinaca	250gr	250gr	X		X		X		30m	80°	68°	10	10	10	10	X		
			Lechuga	5lb	5lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			manzana	4lb		X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	6 lb		X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Yogurt griego	3	3		X		X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Platano maduro con queso	platano maduro	12 lb	10.5	X			X	X		35m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Sopa de fideos	Carne magra	1 lb	1 lb	X			X	X		88m	90°	69°	10	10	10	10	X		
			Verduras p.z A.H.p.	8 lb	7 lb	X		X		X		89m	90°	69°	10	10	10	10	X		
		Mango pisado	Mango	20 lb	12 lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:pm	Arroz con leche y queso	Leche			X			X	X		35m	89°	64°	10	10	10	10	X		
			Queso rallado			X			X		X	NA	4°	64°	10	10	10	10	X		
		Patilla en trozos	patilla			X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuliné Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007797170 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: _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SUBSECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Marzo (2) 24 2016 - 09/09/2014 Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MER y 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						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14-09-16	nueves 8:AM	Colada de fecula de maiz	leche	12LT	12LT	X			X	X		30M	86°	68°	10	10	10	10	X		
			fecula	380gr	380gr	X			X	X		30M	86°	68°	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	70m	70m	X			X	X		10M	86°	64°	10	10	10	10	X		
		papaya en cubitos	papaya	19Lb	14Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11:AM	Carne de cerdo guisada en trozos	carne de cerdo	9.5Lb	9.5Lb	X			X	X		50M	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria Verduras cocinadas zanahoria, calabaza	Arroz	3.5Lb	3.5Lb	X			X	X		50M	80°	66°	10	10	10	10	X		
			calabaza	5Lb	4.5Lb	X		X		X		35M	88°	68°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	5Lb	5Lb	X		X		X		35M	88°	68°	10	10	10	10	X		
			maiz	4Lb	4Lb	X		X		X		35M	88°	68°	10	10	10	10	X		
		papa al vapor	papa	9Lb	9Lb	X			X	X		30M	84°	66°	10	10	10	10	X		
		jugo de maracuya	maracuyá	22Lb	12Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2 pm	sorbete de curuba	Leche	12LT	12LT	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Curuba	22Lb	13Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolanc Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007787740 CARGO: man. alimentos

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

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Versión: 3
		Fecha: Inicio (21/04/2016 - 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: CORDIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °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	
15-09-26	NUEVES 8:AM	sorbete de guanabana	leche	12LT	12LT	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			guanabana	7Lb	14Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		sanwich de pollo	pechuga	10.5lb	10lb	X			X	X		40m	89°	66°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11:AM	tortilla de corazones con H.	corazones de pollo	4.5lb	4.5lb	X			X	X		30m	84°	66°	10	10	10	10			
		arroz con cilantro	arroz	4lb	4lb	X			X	X		50m	80°	68°	10	10	10	10			
		ensalada de espinaca M&m	Espinaca	7.5lb	6Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10			
			Fresa	5Lb	5Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10			
			mango	9Lb	5Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10			
		yuca dorada	yuca	9.5	8.5lb	X			X	X		30m	89m	66°	10	10	10	10			
		sopa de fideos	carne magra	1Lb	1Lb	X			X	X		89m	90°	69°	10	10	10	10			
			verduras. P.P. A.H.Z.	8Lb	7.5lb	X		X		X		89m	90°	69°	10	10	10	10			
		pera picada con gotas de limón	pera	17.5lb	15Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10			
	ONCES 2:PM	leche	leche	12LT	12LT	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10			
		mandarina en G.	mandarina	17.5lb	13Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuli ne Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1077877c CARGO: apo. alimentos

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PES-243 Versión: 3 Fecha: Memo 20240021616 - 05/07/2024 Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H RUIZ OPERADOR: COORDN

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/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16-09-24	NUEVO 8:AM	chocolate con leche	leche	12LT	12LT	X			X	X		25m	88°	68°	10	10	10	10	X		
			chocolate	2	2		X		X	X		25m	88°	68	10	10	10	10	X		
		melón picado	melón	27.5	18Lb	X					X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Queso campesino	Queso campesino	5Lb	5Lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	Almuerzo 11AM	pechuga de pollo al ajillo FH	pechuga	11.5Lb	11Lb	X			X	X		40m	86°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideos tortilla de espinaca zanahoria	Arroz	3.5Lb	3.5Lb	X			X	X		50m	80°	68°	10	10	10	10	X		
			Espinaca	15.5	13Lb	X		X		X		30m	84°	68°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	8.5Lb	8Lb	X		X		X		30m	84°	68°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla cocida	papa criolla	9.5Lb	9.5Lb	X		·		X	X	20m	88°	64°	10	10	10	10	X		
		Sopa de Verduras	carne magra	1Lb	1Lb	X				X	X	90m	89°	69°	10	10	10	10	X		
			Verduras AP, RUZ, P, E,	9Lb	8Lb	X		X		X		90m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Naranja entera	Naranja	24Lb	18Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	Sorbete de Fresa	leche	12LT	12LT	X			X		X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			fresa	13Lb	2.5Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolime Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1001787770 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: Mes: 1703407818 - 05/05/2024 Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY HELENA VIII OPERADOR: COORDIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17-09-26	NUEVES 8:AM	Changua	leche	13LT	13LT	X		X		X		30m	88°	68°	10	10	10	10	X		
			huevo	69un	69un	X		X		X		30m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Granadilla sin cascara	Granadilla	100un	100un	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	cerdo frito Apanado	carne de cerdo	9.5	9.5	X		X		X		60m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Spaguetthi	Spaguetthi	3.5	3.5		X		X	X		30m	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Ensalada	Zanahoria	916	8.5	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			piña	916	616	X		X		X		NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			uvas Pasas	116	116	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Yogurt griego	3	3		X		X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Papas en cascos con Queso	papa	10.5		X		X		X		30m	86°	66°	10	10	10	10	X		
		Jugo de lulo	lulo	12lb	11lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2 PM	ONCES 2PM	yogurt	9LT	9LT	X			X		X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Galletas de leche	galletas	5pt	5pt		X		X		X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Fresas picados	fresas	12lb	11lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nicoll Natalia Forero Marcno TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1015465274 CARGO: Man. alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nicoll Natalia Forero Marcno TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1015465271 CARGO: Man Alimentos

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243 | Versión: 3 | Fecha: Memo 20234021616 - 03/03/2024 | Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: NERY. H. RUIZ OPERADOR: CARDIN

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (por/ unidades)	PESO NETO (por/ 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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
21-09-26	nueves 8:AM	Sorbete de frutos rojos	leche	12LT	12LT	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10			
			mora	5lb	4.5lb	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10			
			fresa	5.5lb	5lb	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10			
			uva isabela	4.5lb	4lb	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10			
		Sandwich de queso	Queso	4.5lb	4.5lb	x		x			x	NA	4°	4°	10	10	10	10			
	ALMUERZO 11AM	Pechuga de pollo dorada	pechuga	12lb	12lb	x			x	x		40m	88°	68°	10	10	10	10			
		Arroz con fideos	Arroz	3.5lb	3.5lb	x			x	x		50m	84°	66°	10	10	10	10			
			fideos	250gr	250gr		x		x	x		50m	84°	66°	10	10	10	10			
		Tortilla de espinaca y maiz	espinaca	22lb	19lb	x		x		x		35m	84°	68°	10	10	10	10			
			maiz	2lb	2lb	x		x		x		35m	88°	68°	10	10	10	10			
		chips de arracacha	Arracacha	11lb	10lb	x		x		x		30m	86°	64°	10	10	10	10			
		jugo de mora	mora	10lb	9lb	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10			
	once 2:PM	Sorbete de guanabana	guanabana	11lb	11lb	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10			
			leche	12LT	12LT	x		x			x	NA	TA	4°	10	10	10	10			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaline 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: _____

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PGS-PGS-043 | Versión: 8 | Fecha: [illegible] | Página: 1 de 1

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

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

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Escala entre 2 y 10	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	ASPECTO Escala entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
22-04-26	Nueves 8:AM	Agua de panela con leche	leche	13LT	13LT	X		X		X		30M	88°	66°	10	10	10	10	X		
			panela	2	2		X		X	X		30m	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	66un	66un	X			X	X		10M	86°	68°	10	10	10	10	X		
		mango picado	mango	26lb	18lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Carne de res molida guisada	carne de res molida	9lb	9lb	X			X	X		45m	89°	69	10	10	10	10	X		
		lentejas guisadas	lentejas	3lb	3lb	X			X	X		20M	88°	69	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	4lb	4lb	X			X	X		30M	84°	68°	10	10	10	10	X		
		Tomate picado con perejil	Tomate	7lb	14lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			perejil	1lb	350gr	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla dorada	papa criolla	9lb	9lb	X			X	X		20m	86°	66°	10	10	10	10	X		
		jugo de piña	piña	14lb	9lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	KUMIS	KUMIS	9LT	9LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Banano	Banano	7lb	15lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		cereal	cereal	4pts	4pts	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-PSS-243 | Versión: 3 | Fecha: Idema 1013402181S - 07/05/2024 | Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MCR y H. Ruiz OPERADOR: CARINA

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 °g	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °g	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
23-09-26	Jueves 8:AM	Yogurt	yogurt	9Lt	9Lt	x		x			x	NA	4°	4°	10	10	10	10	x		
		Pechuga de pollo dorada	pechuga	10lb	10lb	x			x	x		35m	86°	67°	10	10	10	10	x		
		Mix de melón y papaya en C.	melón	12.5lb	8lb	x		x			x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
			papaya	10lb	7lb	x		x			x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
	ALMUERZO 11:AM	Cerdo con tuetti	carne de cerdo	9lb	9lb	x			x	x		45m	89	69°	10	10	10	10	x		
		Arroz verde	Arroz	3.5lb	3.5lb	x			x	x		50m	84°	68°	10	10	10	10	x		
			espinaca	1lb	350gr	x		x		x		50m	84°	68°	10	10	10	10	x		
		Arepa quisada	Arepa	18lb	16lb	x		x		x		30m	88°	69°	10	10	10	10	x		
		Plátano maduro	plátano maduro	12lb	10lb	x			x	x		35m	86°	66°	10	10	10	10	x		
		Sopa de pajarilla	pajarilla	3.5lb	3.5lb	x			x	x		90m	90°	69°	10	10	10	10	x		
		patilla en trozos	patilla	35lb	22lb	x		x			x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		
	ONCES 2:pm	Helado	Helado	4000	4000		x		x		x	NA	4°	4°	10	10	10	10	x		
		Fresas picadas	Fresas	12.5	10lb	x		x			x	NA	TA	TA	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaluc Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1004787740 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: Memo 20240221818 - 09/05/2024 Página: 1 de 1

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

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

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 (gkos/ unidades)	PESO NETO (gkos/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °o	FINAL °o	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
24-09-26	NUEVES 8:AM	Sorbete de Freyoa	leche	13.5LT	13.5LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			freyoa	16Lb	15Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	65Un	65un	X			X	X		30m	88°	64°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11 AM	Albondiga en salsa	carne de resmolada	9Lb	9Lb	X			X	X		45m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		pasta tornillo guisada	pasta tornillo	3.5	3.5	X			X	X		35m	89°	68°	10	10	10	10	X		
		ensalada roja remolacha zanah	Remolacha	8Lb	7Lb	X		X		X		20M	TA	4°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	5.5Lb	5Lb	X		X		X		20m	TA	4°	10	10	10	10	X		
			tomate	5Lb	4Lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		papa guisada jugo de tomate de arbol	papa	10Lb	10Lb	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		
		Yogurt	yogurt	9LT	9LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		manzana en lunes	manzana	14Lb	12Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yoline Sanchez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007787770 CARGO: 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 FOR: IATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-343 Versión: 3 Fecha: Memo 20240218 - 05/05/2024 Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY Helena Ruiz OPERADOR: SORDM

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gkos/ unidades)	PESO NETO (gkos/ 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	
25-09-26	NUEVES 8:AM	Colada de avena	leche	13LT	13LT	X		X		X		30M	88°	68°	10	10	10	10	X		
			Avena	1 Lb	1 Lb		X		X	X		30M	88°	68°	10	10	10	10	X		
		Huevos pericos	Huevos	6Sun	6Sun	X			X	X		15M	86°	66°	10	10	10	10	X		
			Tomate	1 Lb	400gr	X		X		X		15M	86°	66°	10	10	10	10	X		
			Cebolla	300gr	300gr	X		X		X		15M	86°	66°	10	10	10	10	X		
		mandarinas c	mandarina	1Lb	1Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	PECHUGA DE pollo cocida	pechuga	12 Lb	12 Lb	X			X	X		40M	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con Cubarito	Arroz	3.5Lb	3.5Lb	X			X	X		50M	84°	68°	10	10	10	10	X		
		Aguacate en tras	Aguacate	6 Lb	5 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Ajiaco (tubersulos)	papa, p.	10.5Lb	9 Lb	X		X		X		90M	90°	89°	10	10	10	10	X		
			papa criolla	4.5Lb	4 Lb	X		X		X		90M	90°	89°	10	10	10	10	X		
			Arracacha	7 Lb	6 Lb	X		X		X		90M	90°	89°	10	10	10	10	X		
			mazorca y Arveja	4.5Lb	4.5Lb	X		X		X		90M	90°	89°	10	10	10	10	X		
		Cascos de naranja	naranja	24 Lb	19 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	Picados de Fruta Papaya B.M.	papaya	4.5Lb	3.5Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			manzana	4Lb	3.5Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Banano	4.5Lb	4 Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Fresa	2.5Lb	2.5Lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Queso rallado	Queso	4Lb	4 Lb	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: 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: _____

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-043 | Versión: 3 | Fecha: Memo (20241021618 - 23/09/2024 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: CIGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JEC UNIDAD OPERATIVA: MAMÁ CANGLO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY H. AVILA OPERADOR: COORDINADORA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: 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
28-09-24	NUEVES 8:AM	Sorbete de mora	Leche	13LT	13LT	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			Mora	14.5lb	14lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Huevo revuelto	Huevo	65un	65un	X			X	X		15m	86°	66°	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Pechuga al pimenton con papa	pechuga	11.5lb	11.5lb	X			X	X		50m	89°	69°	10	10	10	10	X		
			pimenton	1lb	400gr	X		X		X		50m	89°	69°	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz	4lb	4lb	X			X	X		50m	84°	68°	10	10	10	10	X		
			zanahoria	200gr	200gr	X		X		X		50m	84°	68°	10	10	10	10	X		
		Espinaca guisada	Espinaca	24.5lb	18lb	X		X		X		30m	88°	69°	10	10	10	10	X		
			Huevo	31un	31un	X			X	X		30m	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Papa cocida con cascara	papa	9.5lb	9.5lb	X			X	X		20m	87°	64°	10	10	10	10	X		
		Sopa de arroz	Carne magra	1lb	1lb	X			X	X		80m	90°	69°	10	10	10	10	X		
			Verduras (ZANAHORIA)	9lb	8lb	X		X		X		80m	90°	69°	10	10	10	10	X		
		Mango picado	Mango	28lb	19lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	JUEVES 2:PM	FRUTA picada manzana papaya	manzana	4.5lb	4lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			papaya	3.5lb	2.5lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
			Banano	8lb	6.5lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
		Queso rallado	queso	4lb	4lb	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: 100 7787790 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-043 Versión: 3 Fecha: Mama (2024-02-16) - (09/09/2024 Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MERY. H. RUIZ OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/kg/ unidades)	PESO NETO (g/kg/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Escala entre 2 y 10	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	ASPECTO Escala entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
29-09-26	Nuevos días	Colada de fecula	Leche	13LT	13LT	X		X		X		30M	88°	66°	10	10	10	10	X		
			Fecula	480gr	480gr		X		X	X		30M	88°	66°	10	10	10	10	X		
		Queso campesino	Queso	4.5lb	4.5lb	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		mantequilla en C	mantequilla	1lb	1lb	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	Almuerzo Mixto	Carne de res a la plancha	carne de res	9.5lb	9.5lb	X			X	X		40M	88°	69°	10	10	10	10	X		
		Arveja seca guisada	Arveja seca	3lb	3lb	X			X	X		30M	89°	68°	10	10	10	10	X		
		Arroz con ajiaceli	Arroz	3.5lb	3.5lb	X			X	X		50M	80°	69°	10	10	10	10	X		
			Ajiaceli	250gr	750gr		X		X	X		50M	80°	69°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de tomate C.y.c	Tomate	12.5lb	10lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			zapano cabezon	3lb	2.5lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			cebolla	1lb	1lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla dorada	papa criolla	9lb	9lb	X		X		X		20M	86°	66°	10	10	10	10	X		
		jugo de guayaba	guayaba	10lb	9lb	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
		Bunuelos	Bunuelos	9LT	9LT	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		manzana picada	manzana	12.5	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: 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-PES-045
Versión: 3
Fecha: Memo [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Engativá SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JIC UNIDAD OPERATIVA: miami cond

COORDINADOR O RESPONSABLE: Mary Ruiz OPERADOR: cordin

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/unidades)	PESO NETO (gr/cc/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escala entre 2 y 10)	OLOR (Escala entre 2 y 10)	SABOR (Escala entre 2 y 10)	ASPECTO (Escala entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
30-09-26	Nuevo 8:AM	chocolate en leche	leche	19L	13L	X			X	X		90"	81°	69°	10	10	10	10	X		
			chocolate	2L	2L		X		X	X		90"	81°	69°	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	70	68	X		X		X		30"	83	68	10	10	10	10	X		
		papaya picada	papaya	2 1L	19L	X		X			X	NA	TA	TA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO 11:AM	Carne de res molida a la labda	carne de res molida	9.5	9.5	X			X	X		45"	98°	68°	10	10	10	10	X		
		Tallarines guisados c/p.	Tallarines	3.5l	3.5l	X			X	X		30"	87	64°	10	10	10	10	X		
			queso	1.5l	1.5l	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		ensalada de espinaca m,z,p	espinaca	7L	6L	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
			manzana																		
			zanahoria																		
			Yogur griego	3	3	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
		Papa dorada en gajos	papa	11	10	X			X	X		30"	89	67	10	10	10	10	X		
		jugo de fresa	fresa	16	16	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		
	ONCES 2:PM	Sorbete de guanabana	leche	13	13	X		X			X	NA	TA	4°	10	10	10	10	X		
			guanabana	21	19	X		X			X	NA	4°	4°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: yolima s. TIPO DE DOCUMENTO: C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007787879 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: _____