PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-243
Versión: 3
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil — UNIDAD OPERATIVA: casita San Miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Judid Romero — OPERADOR: fundacion alombia Otil

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 %	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL %	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
01-09-2026	Nueves Almuerzo Reforzado	colada de Maiz	leche liquida		18lt	x		x		x		70	94.6	82.7	10	10	10	10	x		
		Queso C.	Queso campesino		3500	x		x			x	Na	2.7	4.1	10	10	10	10	x		
		Almojabana	Almojabana		140		x		x		x	Na	Na	Na	10	10	10	10	x		
		Mandarina	Mandarina	14000	8.110	x		x			x	Na	Na	Na	10	10	10	10	x		
		Carne de res	carne en rozos		7000	x			x	x		90	92.3	79.6	10	10	10	10	x		
		Arveja	Arveja guisada		2000	x			x	x		80	93.7	82.1	10	10	10	10	x		
		Arroz con Ajonj	Arroz		2750	x			x	x		75	83.7	78.3	10	10	10	10	x		
		Ensalada Tomate	Pepino cebolla cibo	12500	10400	x		x			x	Na	Na	4.3	10	10	10	10	x		
		Papa criolla	Papa dorada	7000	6600	x		x		x		90	83.2	68.1	10	10	10	10	x		
		Jugo de Guayaba	Guayaba	8000	7100	x		x			x	Na	-3.6	4.1	10	10	10	10	x		
		Kumis	Kumis		12lt	x		x			x	Na	3.2	4.4	10	10	10	10	x		
		Ponque	Ponque		140		x		x		x	Na	Na	Na	10	10	10	10	x		
		Manzana	Manzana	10500	8800	x		x			x	Na	Na	Na	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Wendy Paba — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1065806521 — CARGO: AUX cocina

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243 | Versión: 3 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba | SERVICIO SOCIAL / MODALIDAD: Jardín Infantil | UNIDAD OPERATIVA: Casita San Miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Judid Romero | OPERADOR: Fundación Colombia Util

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/unidades)	PESO NETO (g/cc/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °F	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °F	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
02-09-2026	Nueves Reforzados	Chocolate	leche liquida		18lt	x		x		x		65	94.2	81.6	10	10	10	10	x		
		Huevos	Huevos Cocidos		104	x		x		x		60	83.4	69.1	10	10	10	10	x		
		Pan hojaldra	Pan Hojaldrado		132		x		x		x	Na	Na	Na	10	10	10	10	x		
		Papaya	Papaya Picada	14000	9600	x		x			x	Na	3.7	Na	10	10	10	10	x		
	Almuerzo	carne Molida	Molida a la Boloñesa		7000	x			x	x		70	92.3	80.1	10	10	10	10	x		
		Tallarines	Tallarines Guisado		2500		x		x	x		45	94.5	82.3	10	10	10	10	x		
		Tallarines	queso doble c.		1500	x			x		x	Na	2.6	4.3	10	10	10	10	x		
		Ensalada de esp.	naca Zanah-Manzana	13500	10.050	x		x			x	Na	Na	4.4	10	10	10	10	x		
		Ensalada	Yogurt g. y Miel		2300	x			x		x	Na	3.6	4.4	10	10	10	10	x		
		Papa Dorada	Papa Pastuso	7500	6100	x			x	x		50	83.7	68.3	10	10	10	10	x		
		Jugo de Fresa	Fresa	6000	4800	x		x			x	Na	-2.6	4.6	10	10	10	10	x		
	Onces	sorbete	leche liquida	18lt	18lt	x		x			x	Na	Na	4.2	10	10	10	10	x		
		sorbete	Guanabana	13000	8400	x		x			x	Na	-4.2	4.2	10	10	10	10	x		
		Pan coco	Pan coco		132		x		x		x	Na	Na	Na	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Wendy Paba | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1065806521 | CARGO: Aux cocina

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-240 | Versión: 3 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Soacha | SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: Jardín Infantil | UNIDAD OPERATIVA: Casita San Miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yudid Romero | OPERADOR: Fundación Colombia Oh!

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 (gms/unidades)	PESO NETO (gms/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	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	SI	NO	
04-09-2026	ALMUERZO 2 Refrigerados	Kumis	Kumis		1214	^		x			x	Na	2.7	4.0	10	10	10	10	x		
		Huevos	Huevos Pericos		99	^		x		x		40	88.7	80.2	10	10	10	10	x		
		Galletas	Galletas de Soda		2100		^		^		x	Na	Na	Na	10	10	10	10	x		
		Pera	Pera Picada	12000	9200	^		^			x	Na	Na	Na	10	10	10	10	x		
		Carne cerdo	Cerda BBQ		7000	^			^	^		80	93.6	88.4	10	10	10	10	x		
		Arroz con F	Arroz y Fideo		2750	^			^	x		75	90.2	79.4	10	10	10	10	x		
		Verduras S	Calabaza Pimenton Zan		8.900	^		x		x		90	93.6	81.3	10	10	10	10	x		
		Tajada Platano	Platano M	9500	6900	^		x		^		30	87.8	67.9	10	10	10	10	x		
		Sopa de Avena	Papas Verduras	9000	7080	^			^	x		120	96.6	81.7	10	10	10	10	x		
		Patilla	Patilla Trozos	26500	10800	^		x			x	Na	Na	Na	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Wendy Plaza | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1065806521 | CARGO: Aux Cocina

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Casita San Miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yudid Romero — OPERADOR: Fundacion Colombia Otil

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 (gms/unidades)	PESO NETO (gms/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 (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
07 - 09 - 2026	Nueves Almuerzo Reforzado	Sorbete	Leche liquida		17lt	X		X			X	Na	Na	4.6	10	10	10	10	X		
		Sorbete	Curuba	19750	8600	X		X			X	Na	-4.2	4.6	10	10	10	10	X		
		Sandwich	Pan tajado		4500		X		X		X	Na	Na	Na	10	10	10	10	X		
		Sandwich	Queso tajado		3500		X		X		X	Na	2.8	4.7	10	10	10	10	X		
		Carne res	Carne Mechada		7000	X			X	X		95	93.2	81.7	10	10	10	10	X		
		Arroz Fideo	Arroz y Fideo		2750	X			X	X		80	90.3	79.8	10	10	10	10	X		
		Pepino guisado	Pepino		3lt	X		X		X		40	93.8	82.3	10	10	10	10	X		
		Pepino guisado	Leche liquida	12000	9570	X		X		X		20	93.8	82.3	10	10	10	10	X		
		Chips Arracacha	Arracacha	8500	6700	X		X		X		40	81.7	70.2	10	10	10	10	X		
		Jugo Mango	Mango	17500	6800	X		X			X	Na	-2.7	4.2	10	10	10	10	X		
		Sorbete	Leche liquida		17lt	X		X			X	Na	Na	4.7	10	10	10	10	X		
		Sorbete	Fresa Mora Uvas	9500	8100	X		X			X	Na	-3.6	4.7	10	10	10	10	X		
		Pandebono	Pandebono		124		X		X		X	Na	Na	Na	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Wendy Palma — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1055806321 — CARGO: Aux Cocina

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 _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSG-240
Versión: 3
Página: 1 de 1

ADMINISTRACIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Casita San Miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Judid Romero — OPERADOR: Fundación Colombia Util

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 (gm/unidades)	PESO NETO (gm/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 (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
08.09.2026	Nueves Refrigerados	Agua de Panela	leche liquida		18 lt	X		X		X		70	94.7	80.1	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevos		102	X		X		X		70	90.2	77.2	10	10	10	10	X		
		Mogolla	Mogolla		129		X		X		X	Na	Na	Na	10	10	10	10	X		
		Mandarina	Mandarina	14000	9600	X		X			X	Na	Na	Na	10	10	10	10	X		
	Onces Almuerzo	Pechuga	Pechuga en salsa		8750	X			X	X		80	92.3	79.7	10	10	10	10	X		
		Cazuela Frijoles	Frijoles		2000	X			X	X		110	94.2	82.6	10	10	10	10	X		
		Arroz con Zanah	Arroz		2500	X			X	X		90	90.1	79.4	10	10	10	10	X		
		Tomate Picado	Tomate Perenjil	13000	9680	X		X			X	Na	Na	Na	10	10	10	10	X		
		Papa Francesa	Papa Sabanera	8500	6300	X			X	X		45	79.3	67.6	10	10	10	10	X		
		Jugo Pina	Piña	10.500	5800	X		X			X	Na	-3.7	4.2	10	10	10	10	X		
		Kumis	Kumis		12 lt	X		X			X	Na	2.6	4.0	10	10	10	10	X		
		Croissant	Croissant		129		X		X		X	Na	Na	Na	10	10	10	10	X		
		Pera Picada	Pera	10.000	8600	X		X			X	Na	Na	Na	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Wendy Palma — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1063806521 — CARGO: Aux Cocina

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 _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PES-241
Version: 3
Pagina: 1 de 1

DIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Costa San Higuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Judel Romero — OPERADOR: Fundacion Colombia Oti

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 (gr/ml/unidades)	PESO NETO (gr/ml/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCION: TIEMPO EN MINUTOS	COCCION: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	COCCION: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10			
	Refrigerio	Sorbete	leche liquida		7810	X		X			X	Na	Na	4.3	10	10	10	10	X		
		Sorbete	Fresa	10500	8900	X		X			X	Na	-4.1	4.3	10	10	10	10	X		
		Sandwich	Pan tajado		4500		X		X		X	Na	Na	Na	10	10	10	10	X		
		Sandwich	Pollo		7750	X			X	X		60	89.4	67.2	10	10	10	10	X		
		Mix de cereales	Hollejas		7000	X			X	X		70	93.1	80.1	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz		2500	X			X	X		80	88.7	79.2	10	10	10	10	X		
		Aguacate	Aguacate	4000	3070	X		X			X	Na	Na	Na	10	10	10	10	X		
		Platano	Platano Asado	9500	7100	X		X		X		50	86.7	66.4	10	10	10	10	X		
		Platano con	queso tajad		7000		X		X		X	Na	2.6	4.7	10	10	10	10	X		
		Sopa cebada	Papas y verdura	9100	8710	X			X	X		120	92.4	80.2	10	10	10	10	X		
		Melon	Melon trozos	27000	10800	X		X			X	Na	Na	Na	10	10	10	10	X		
		Sorbete	leche liquida		7810	X		X			X	Na	Na	4.6	10	10	10	10	X		
		Sorbete	Banano	12750	9400	X		X			X	Na	Na	4.6	10	10	10	10	X		
		Mantecada	Mantecada		126		X		X		X	Na	Na	Na	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Wendy Paba — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1065880621 — CARGO: AUX COCINA

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: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-243
Versión: 2
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: suba — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín infantil — UNIDAD OPERATIVA: Casita San Miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: yudid romero — OPERADOR: Fundación Colombia Util

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS — DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (DIFERENCIAS)	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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10.09.2026	Almuerzo Nuevos Reforzado	Avena	Leche liquida		18 lt	X		X		X		65	95.1	82.3	10	10	10	10	X		
		huevos	huevos pericos		101	X		X		X		60	90.3	81.2	10	10	10	10	X		
		Pan hojaldrado	pan hojaldrado		129		X		X		X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
		Papaya	papaya picada	14000	9900			X		/	X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
		Caine Molida	caine molida guisada		7000	X			X	X		70	94.2	89.3	10	10	10	10	X		
		Conchitas	conchita guisada		2500		X		X	X		46	90.1	80.2	10	10	10	10	X		
		verdura campesina	Arveja, Maiz, Zanahoria	11000	9950	X		X		X		90	93.3	82.1	10	10	10	10	X		
		Papa criolla	papa criolla	7000	6700	X		X		X		40	90.4	81.2	10	10	10	10	X		
		Jugo lulo	lulo	9500	6600	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
	Onces	yogurth	yogurth		12 lt	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
		Galletas	Galletas soda		2700		X		X		X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
		Fresa banana	fresa banana picada	11250	8800	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: olga vega — TIPO DE DOCUMENTO: cc — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52806344 — CARGO: ALX Cocina

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: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Casita San Miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yudiel Romero — OPERADOR: Fundación Colombia Util

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 (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ 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 (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11-09-2026	Almuerzo Nueves refrigerados	yogurth	yogurth		12lt	X		X			X	N.a	Na	Na	10	10	10	10	X		
		huevos	huevos revueltos		101	X		X		X		60	90.1	82.3	10	10	10	10	X		
		Pan coco	pan coco		129		X		X		X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	19000	8700	X		X			X	N.a	Na	N.a	10	10	10	10	X		
		Carne Mocha	Carne Molida G.		7000	X			X	X		70	95.7	89.3	10	10	10	10	X		
		Arroz	Arroz verde		2500	X			X	X		60	90.1	87.2	10	10	10	10	X		
		ensalada	lechuga, manzana, zanahoria	14000	10200	X		X			X	N.a	Na	Na	10	10	10	10	X		
		ensalada	yogurth griego		1800	X		X			X	N.a	Na	Na	10	10	10	10	X		
		platano	platano cocido	9500	6800	X		X		X		60	94.2	81.3	10	10	10	10	X		
		sopa fideos	verduras, papas	10200	8500	X		X		X		75	95.3	89.2	10	10	10	10	X		
		mango	mango picado	19500	9900	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Arroz con leche	Arroz con leche		14lt	X			X	X		70	95.4	80.1	10	10	10	10	X		
		Patilla	Patilla en tiezos	22000	10600	X		X			X	N.a	Na	Na	10	10	10	10	X		
		Arroz con leche	leche condensada		2100		X		X	X		10	95.4	80.1	10	10	10	10	X		
		Arroz con leche	Arroz		1500	X			X	X		70	95.4	80.1	10	10	10	10	X		
		Arroz con leche	Queso semi		2750	X			X		X	Na	2.7	4.2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: olga vega — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52800341 — CARGO: Aux cocina

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín infantil — UNIDAD OPERATIVA: Casita de los Mundos

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yuvelid Romero — OPERADOR: Fundación Colombia Una

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 (gramo/unidades)	PESO NETO (gramo/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 (Evalúe entre 1 y 10)	OLOR (Evalúe entre 1 y 10)	SABOR (Evalúe entre 1 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
10 de 2026	Almuerzo Nuevos	Colada fenda	Kaf liquido		171	X		X		X		65	95.3	81.4	10	10	10	10	X		
		huevos	huevos revueltos		90	X		X		X		60	90.3	87.4	10	10	10	10	X		
		pea blandita	pea blandita		117		X		X		X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
		papaya	papaya cubitos	1280	8700	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
		Caine cerda	desmedecedogeed		5750	X			X	X		70	97.3	80.2	10	10	10	10	X		
		Arroz	Arroz con pimento		2250	X			X	X		60	90.1	87.8	10	10	10	10	X		
		verdura salteada	zanahoria cebolla Haie	11300	10600	X		X		X		70	96.4	86.5	10	10	10	10	X		
		Papa	Papa al vapor	7500	6000	X		X		X		60	90.1	81.2	10	10	10	10	X		
		maracuya	Jugo maracuya	7000	6600	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
	Onces	Sorbete	leche liquida		171	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
		Sorbete	Curuba	16000	7300	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
		Manteca	Manteca		117		X		X		X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vega — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 57800344 — CARGO: Aux Cocina

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: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P09-243
Versión: 1
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín infantil — UNIDAD OPERATIVA: casta san miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: yudid romero — OPERADOR: fundación colombia util

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/ml/unidades)	PESO NETO (g/ml/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL %	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL %	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A): ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
15.04.2026	Nueves Aeroizado	Sorbete	leche liquida		16 lt	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Sorbete	Guanabana	13000	8700	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Sandwich	Pan tajado		4500		X		X		X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Sandwich	Pollo		7000	X		X		X		60	89.3	64.2	10	10	10	10	X		
		tortilla de	corazones		4000	X		X		X		75	92.3	87.1	10	10	10	10	X		
	Almuerzo	tortilla	huevos		51	X		X		X		76	92.3	87.1	10	10	10	10	X		
		Arroz cilantro	Arroz con cilantro		2500		X		X	X		80	89.3	83.1	10	10	10	10	X		
		ensalada	espinaca fresa, mango	15.250	8700	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		ensalada	Miel		500		X		X		X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		yuca	yuca dorada	8000	6300	X		X		X		70	90.3	84.2	10	10	10	10	X		
		sopa pedros	verduras y papas	8700	7650	X		X		X		75	91.2	87.3	10	10	10	10	X		
		pera	pera picada	10500	8800	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
	Onces	leche	leche liquida		16 lt		X		X		X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Pangue	Pangue		114		X		X		X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Mandarina	Mandarina escasas	10750	7400	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: dga Vega — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52800344 — CARGO: AUX COCINA

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 _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 3
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín infantil — UNIDAD OPERATIVA: casita San miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yuvid Romero — OPERADOR: Fundación Colombia Util

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS — DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (DIFERENCIAS)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/unidades)	PESO NETO (gms/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 (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
16-09-2026	Nueves Reforzadas	chocolate	leche liquida		18lt	x		x		x		60	92.4	81.2	10	10	10	10	x		
		Queso Campesino	Queso C.		3500	x			x		x	Na	2.8	4.2	10	10	10	10	x		
		Pan coco	Pan coco		131		x		x		x	Na	Na	Na	10	10	10	10	x		
		Melon	Melon Picado	17500	9700	x		x			x	Na	Na	Na	10	10	10	10	x		
	Onces Almuerzo	Pechuga Pollo	Pechuga Asada		8000	x			x	x		80	91.3	79.2	10	10	10	10	x		
		Arroz con Fideo	Arroz y Fideo		2750	x			x	x		85	87.9	78.2	10	10	10	10	x		
		Tortilla	Espinaca y Zanahoria	15500	11000	x		x		x		90	94.2	81.6	10	10	10	10	x		
		Tortilla	Huevos		40	x		x		x		20	84.2	81.6	10	10	10	10	x		
		Papa criolla	Papa cocida	6500	6100	x			x	x		35	90.2	79.2	10	10	10	10	x		
		Sopa de verduras	Papas y verduras	13000	11050	x			x	x		120	96.3	81.7	10	10	10	10	x		
		Naranja	Naranja	16000	9800	x		x			x	Na	Na	Na	10	10	10	10	x		
		sorbete	leche liquida		18lt	x		x			x	Na	Na	4.5	10	10	10	10	x		
		sorbete	Fresa	9250	8800	x		x			x	Na	-2.7	4.5	10	10	10	10	x		
		Torta de queso	Torta de queso		131		x		x		x	Na	Na	Na	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vega — TIPO DE DOCUMENTO: C.C. — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52800344 — CARGO: Auxiliar

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Casita San Miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yudid Romero — OPERADOR: Fundación Colombia Util

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 (gcc/unidades)	PESO NETO (gcc/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL %	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL %	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17-09-2026	Nueves Reforzados	Changua	leche líquida		19000	X		X		X		90	90.3	83.1	10	10	10	10	X		
		Changua	huevos		705	X		X		X		60	89.4	80.3	10	10	10	10	X		
		Changua	tostadas		134		X		X		X	N.A	NA	NA	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	21000	9800	X		X			X	N.A	NA	NA	10	10	10	10	X		
		Ceido	ceido aporado		6750	X			X	X		70	96.3	86.4	10	10	10	10	X		
		Spaguetis	Spaguetis		2500		X		X	X		60	90.6	83.2	10	10	10	10	X		
		ensalada	zanahoria, piña, uvas	12.750	9250	X		X			X	N.A	NA	NA	10	10	10	10	X		
		Ensalada	yoguth griega		1800	X			X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		Papa	Papa cocida	7000	6600	X			X	X		70	86.0	80.1	10	10	10	10	X		
		lulo	Jugo lulo	9500	6800	X		X			X	N.A	NA	N.A	10	10	10	10	X		
		yoguth	yoguth		1217	X		X			X	N.A	NA	N.A	10	10	10	10	X		
		Galleta leche	Galleta leche		2591		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		Fresas	fresas picadas	9250	8600	X		X			X	N.A	NA	NA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vega — TIPO DE DOCUMENTO: C.C. — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52800 344 — CARGO: Av Cocina

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-241
Versión: 1
Página: 1 de 1

DESCRIPCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín infantil — UNIDAD OPERATIVA: Casita San Miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Judid Romero — OPERADOR: Fundación Colombia Util

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

FECHA (DIFERENCIAS)	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	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR(A) O DELEGADO(A): ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
21-09-2026	Almuerzo Nueves Reforzado	Sorbete	leche liquida		18 lt	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		sorbete	fresa, maa, uva	10500	8700	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		pan tajado	Pan tajado		4500		X		X		X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Queso tajado	Queso tajado		3500	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Pechuga	Pechuga adobada		8000	X			X	X		94.3	90.1	84.2	10	10	10	10	X		
		Arroz	Arroz y fideos		2750		X		X	X		60	96.3	83.6	10	10	10	10	X		
		tortilla	espinaca maiz	13500	10800	X		X		X		40	93.1	87.9	10	10	10	10	X		
		tortilla	huevos		36	X		X		X		20	90.1	80.3	10	10	10	10	X		
		Aracacha	Chips Aracacha	8500	6700	X		X		X		96.7	90.3	86.2	10	10	10	10	X		
		Maa	Jugo maa	6250	5800	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
	onces	sorbete	leche liquida		18 lt	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		sorbete	Guanabana	10500	7300	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Pandebono	pandebono		131		X				X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vega — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52800341 — CARGO: Aux Coeng

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 _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PPSS-243 | Versión: 3 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Unidad Infantil | UNIDAD OPERATIVA: Casita San Miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Judith Torres | OPERADOR: Fundación Colombia Viva

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA	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 (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
	Desayuno	Aguapanela	Leche liquida		18lt	X		X		X		90	92.1	87.3	10	10	10	10	X		
		Huevos	Huevos revueltos		101	X		X		X		30	88.3	91.1	10	10	10	10	X		
		Arepa mar	Harina, queso		2000		X		X	X		45	90.5	95.1	10	10	10	10	X		
6		Mango	Mango picado	18500	10800	X		X			X	N.A	NA	N.A	10	10	10	10	X		
2026		Cane Molida	Molida guisada		6300		X		X	X		60	87.3	90.1	10	10	10	10	X		
		lentejas	lentejas		2000	X			X	X		60	89.4	81.8	10	10	10	10	X		
2		Arroz	Arroz blanco		2750	X			X	X		60	96.1	80.3	10	10	10	10	X		
		Tomate	tomate picado	11000	9600	X		X			X	N.A	NA	NA	10	10	10	10	X		
		papa criolla	criolla cocida	6500	6400	X			X	X		60	90.7	81.2	10	10	10	10	X		
0		Piña	Jugo de piña	10000	6400	X		X			X	N.A	NA	NA	10	10	10	10	X		
		Kumis	Kumis		12lt	X		X			X	N.A	NA	N.A	10	10	10	10	X		
22-01-		Cereal	Cereal		2500		X		X		X	N.A	N.A	NA	10	10	10	10	X		
		banano	banano	12780	8700	X		X			X	N.A	N.A	NA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vega | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52000311 | CARGO: Aux Cocina

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: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-FES-243
Versión: 3
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín infantil — UNIDAD OPERATIVA: Casita San miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: yudid romero — OPERADOR: fundación colombia u/l

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL %	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL %	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A): ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
23-04-2026	Almuerzo	yogurth	yogurth		12 lt	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		pechuga	pechuga dorada		7500	X			X	X		90.3	94.1	87.2	10	10	10	10	X		
		Montecada	Montecada		136		X		X		X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		papaya Melon	en cubos	16000	9.900	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		cane ceido	ceido en trozos		7000	X			X	X		70	92.3	81.1	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	Arroz y espinaca		2750	X			X	X		60	90.5	83.2	10	10	10	10	X		
		Acelga	acelga guisada	11500	10600	X		X		X		45	83.2	89.1	10	10	10	10	X		
		Platano	Maduro asado	9500	7100	X			X	X		50	90.7	82.5	10	10	10	10	X		
		platano	queso y bocadillo		2000		X		X	X		N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		sopa pajarilla	verduras y papas	10500	8890	X		X		X		95	93.1	80.5	10	10	10	10	X		
		patilla	patilla en trozos	26000	12200	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Helado	Helado		5600		X		X		X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Brownie	Brownie		136		X		X		X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Fresas	Fresas picadas	9000	8500	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: olga Vega — TIPO DE DOCUMENTO: cc — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52800344 — CARGO: olga V. Av Cocina

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 _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Garolin infantil — UNIDAD OPERATIVA: Casita San Miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yudid romero — OPERADOR: Fundación Colombia Util

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) (mm/aaaa)	PESO NETO (gr/cc) (mm/aaaa)	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 (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
24-09-2026	Almuerzo 2 Jueves	Sabele	leche liquida		19000	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Sorbete	Feijoa	11000	8600	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		huevo	huevo cocido		207	X		X		X		60	90.1	87.2	10	10	10	10	X		
		Croissant	Croissant		138		X		X		X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		albondigas	albondigas sola		7000	X			X	X		70	93.3	87.1	10	10	10	10	X		
		tanillos	tanillos guisados		2500		X		X	X		60	95.1	88.3	10	10	10	10	X		
		ensalada	Tomate Remolacha zanahoria	13250	9800	X		X		X		60	90.5	79.3	10	10	10	10	X		
		Papa	Papa guisada	7500	6850	X			X	X		70	92.3	81.2	10	10	10	10	X		
		Jugo	Jugo tomate A	6500	5400	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		yogurth	yogurth		1317	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		torta banana	torta banana		138		X		X		X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Manzana	Manzana lunas	10500	8900	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vega — TIPO DE DOCUMENTO: C C — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52800 [illegible] — CARGO: Aux. Cocina

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 _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Bilbao — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín infantil — UNIDAD OPERATIVA: Casita San Miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yudid Tomeo — OPERADOR: Fundación Colombo Util

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/unidades)	PESO NETO (g/ml/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL %	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL %	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A): ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25-09-2026	Nueves Almuerzo Retazado	Colada avena	leche lavada		19 LT	X		X		X		60	92.4	81.3	10	10	10	10	X		
		huevos	huevos pericos		108	X		X		X		30	88.3	80.2	10	10	10	10	X		
		Galletas	Galleta saborizada		2.265		X		X		X	N.a	Na	N.a	10	10	10	10	X		
		Mandarina	Mandarina en cascos	13000	10100	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Pechuga	pechuga en trozos		8.750	X			X	X		60	93.1	90.2	10	10	10	10	X		
		Arroz	Arroz y cilantro		2.750		X		X	X		70	90.5	89.3	10	10	10	10	X		
		Ajiaco	Papas y verdes	21750	18860	X			X	X		90	93.1	87.2	10	10	10	10	X		
		Aguacate	aguacate en trozo	4000	3100	X		X			X	N.a	Na	Na	10	10	10	10	X		
		Naranja	Cascos Naranja	17000	11600	X		X			X	N.a	Na	N.a	10	10	10	10	X		
	Onces	Fruta picada	Papaya, banano	11750	8.900	X		X			X	N.a	Na	Na	10	10	10	10	X		
		Fruta picada	Queso rallado		2750	X		X			X	Na	Na	N.a	10	10	10	10	X		
		Galletas	Galletas wafer		3456		X		X		X	N.a	Na	Na	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vega — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52800304 — CARGO: Aux Cocina

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-240
Versión: 3
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín infantil — UNIDAD OPERATIVA: casita san miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: yudel romeo — OPERADOR: Fundación Colombia Util

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 (gms/unidades)	PESO NETO (gms/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 (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
28-09-2026	Nuevo retorno	Sorbete	leche liquida		20LT	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Sorbete	Mora	11500	20100	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		huevos	huevos revueltos		113	X		X		X		60	90.3	87.7	10	10	10	10	X		
		Galleta	Galleta sabanizada		2520		X		X		X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Pechuga	Pechuga y Pimentón		9000	X			X	X		75	94.3	90.1	10	10	10	10	X		
		Arroz	Arroz y Zanahoria		3000		X		X	X		60	93.1	87.3	10	10	10	10	X		
		espinaca guisada	espinaca	19000	11800	X		X		X		60	95.1	81.2	10	10	10	10	X		
		espinaca guisada	huevo		51	X		X		X		60	95.1	81.2	10	10	10	10	X		
		Papa	papa cocida	7750	7000	X			X	X		70	90.3	81.2	10	10	10	10	X		
		Sopa Arroz	papas y verduras	9.500	8.200	X			X	X		80	97.2	83.6	10	10	10	10	X		
		mango	Mango picado	22.250	11950	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Fruta picada	Manzana, banana	12.750	9.500	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Fruta picada	Queso rallado		3000	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		Galleta	Galleta leche		2808		X		X		X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: olga V — TIPO DE DOCUMENTO: 00 — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 28003144 — CARGO: Auxiliar

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-240
Versión: 2
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Casita San Miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yudid Ramiro — OPERADOR: Fundación Colombia Util

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 (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
29-09-2026	Nueves Almuerzo refrigerados	Colada de Mar	leche liquida		20L+	X		X		X		70	93.2	81.6	10	10	10	10	X		
		Queso	Queso campesino		3750	X		X			X	N.a	Na	N.a	10	10	10	10	X		
		Almojabana	Almojabana		144		X		X		X	Na	Na	N.a	10	10	10	10	X		
		Mandarina	Mandarina Casera	13.750	9900	X		X			X	N.a	Na	N.a	10	10	10	10	X		
		Carne	Carne Arroz Hiel		7300	X			X	X		60	97.3	81.2	10	10	10	10	X		
		Arveja Seca	Arveja seca guisada		2000	X			X	X		30	90.2	87.3	10	10	10	10	X		
		Arroz	Arroz y Arvejoli		3000		X		X	X		60	90.1	88.2	10	10	10	10	X		
		Ensalada	tomate, cebolla, pepino	13500	10500	X		X			X	N.a	Na	N.a	10	10	10	10	X		
		Papa criolla	papa criolla dorada	7250	7000	X			X	X		75	97.3	90.1	10	10	10	10	X		
		Jugo	Jugo guayaba	8000	6800	X		X			X	N.a	Na	N.a	10	10	10	10	X		
		Kumis	Kumis		13000	X		X			X	N.a	Na	N.a	10	10	10	10	X		
		Parque	Parque		144		X		X		X	Na	Na	N.a		10	10	10	X		
		Manzana	Manzana picada	11000	9400	X		X			X	Na	Na	Na		10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Vega — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52806344 — CARGO: Aux Cocina

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín infantil — UNIDAD OPERATIVA: casita San miguel

COORDINADOR O RESPONSABLE: yudid romero — OPERADOR: fundación colombia util

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS — DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (DIA/MES/AÑO)	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 (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
30-09-2026	Nueve Perdidos	chocolate	leche liquida		20lt	X		X		X		66	92.1	81.3	10	10	10	10	X		
		huevo	huevo cocido		110	X		X		X		65	89.3	80.5	10	10	10	10	X		
		Pan	Pan hojaldrado		141		X		X		X	Na	Na	Na	10	10	10	10	X		
		papaya	Papaya picada	14750	10700	X		X			X	N.a	N.a	N.a	10	10	10	10	X		
		carne Molida	a la Bolonesa		7300	X			X	X		70	95.2	90.1	10	10	10	10	X		
		tallarines	tallarines guisados		2750		X		X	X		60	90.5	87.3	10	10	10	10	X		
		tallarines	Queso rallado		1250	X		X			X	N.a	Na	Na	10	10	10	10	X		
		Papa	Dorada de sacos	7750	7600	X			X	X		65	97.3	90.2	10	10	10	10	X		
		ensalada	espinaca, Zanahoria, Manzana	14250	10850	X		X			X	Na	Na	Na	10	10	10	10	X		
		ensalada	Miel		750		X		X		X	N.a	Na	N.a	10	10	10	10	X		
		ensalada	yogurth griego		1800		X		X		X	N.a	Na	Na	10	10	10	10	X		
		Jugo	Jugo fresco	6250	5600	X		X			X	N.a	Na	Na	10	10	10	10	X		
		sorbete	leche liquida		20lt	X		X			X	N.a	Na	Na	10	10	10	10	X		
		Sorbete	guanabana	13250	9300	X		X			X	N.a	Na	N.a	10	10	10	10	X		
		Pan	Pan coco		141		X		X		X	N.a	Na	Na	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: olga vega — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52800344 — CARGO: _____

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: _____

Powered by CamScanner