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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01-07-24	Desayuno	Café con leche	Leche	240	240	✓	✓	✓		✓		40	90	84	10	10	10	10	✓		
01-07-24	Desayuno	Caldo de papa carne	Carne de Res	3.000	3.000	✓			✓	✓		50	90	80	10	10	10	10	✓		
01-07-24	Desayuno	Granadilla	Granadilla	7K	7K	✓		✓			✓		4	4	10	10	10	10	✓		
01-07-24	Nueves	Ensalada de frutas	Queso	1.600	1.600	✓		✓			✓		2	3	10	10	10	10	✓		
01-07-24	Almuerzo	carne res guisada	Carne	100	100	✓			✓	✓		50	85	75	10	10	10	10	✓		
01-07-24	Almuerzo	arroz con espinaca	Arroz	45	45	✓				✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
01-07-24	Almuerzo	Potaca auyama arveja verde	Nuyama	2.352	2.352	✓			✓			50	80	75	10	10	10	10	✓		
01-07-24	Almuerzo	Papa en salsa criolla	papa	2.625	2.625	✓			✓	✓		50	85	80	10	10	10	10	✓		
01-07-24	Almuerzo	Sopa cebada Perlada	Cebada Perlada	600	600	✓		✓	✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
01-07-24	Almuerzo	limonada con panela	Panela	14	14						✓		4	4	10	10	10	10	✓		
01-07-24	Onces	Colada avena	Avena	1.000	1.000	.	✓		✓	✓		50	85	90	10	10	10	10	✓		
01-07-24	Onces	Melon Picado	Melon	8000	7K	✓		✓			✓		4	4	10	10	10	10	✓		
01-07-24	Cena	Carne molida	Carne de Res	5K	5K		✓			✓		50	85	75	10	10	10	10	✓		
01-07-24	Cena	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		45	87	80	10	10	10	10	✓		
01-07-24	Cena	Rodajas tomate	Tomate	3000	2400	✓		✓			✓	NA	NA	NA	10	10	10	10	✓		
01-07-24	Cena	Tajadas	Platano	4200	3000	✓			✓	✓		50	88	90	10	10	10	10	✓		
01-07-24	Cena	Cazuela Frijoles	Frijoles	1200	1200	✓			✓	✓		50	90	95	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: TI Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1143550 CARGO: Cocinera

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	2
Fecha:	Memo I202303942 - 20/12/2023
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA OPERADOR: FUDESOL

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							
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	
01-07-24	cena	Limonada panela	limón	2800	1400	✓		✓			✓	NA	2	3	10	10	10	10	✓		
2-7/24	desayuno	Colada de avena	leche	10.500	10.500	✓		✓		✓		50	75	70	10	10	10	10	✓		
2-7/24	desayuno	Caldo de papa y pollo	Pollo	3.750	3000	✓			✓	✓		50	85	80	10	10	10	10	✓		
2-7/24	desayuno	Papaya picada	Papaya	7.150	5000	✓		✓			✓	NA	2	3	10	10	10	10	✓		
2-7/24	Nueves	Sorbete fresa	leche	8400	8400	✓		✓			✓	NA	5	5	10	10	10	10	✓		
2-7/24	Almuerzo	Arroz con ajonjoli	Arroz	1800	1800	✓			✓	✓		50	75	70	10	10	10	10	✓		
2-7/24	Almuerzo	Carne de cerdo sal	Carne	4000	4000	✓			✓	✓		50	80	85	10	10	10	10	✓		
2-7/24	Almuerzo	Ensalada	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	5	5	10	10	10	10	✓		
2.7-24	Almuerzo	Papa dorada	Papa	3750	3000	✓			✓	✓		50	75	70	10	10	10	10	✓		
2-7-24	Almuerzo	Cazuela de garbanzos	garbanzo	800	800	✓			✓	✓		50	85	90	10	10	10	10	✓		
2-7-24	Almuerzo	Jugo maracuya	maracuya	3300	2650	✓		✓			✓	NA	5	4	10	10	10	10	✓		
2-7-24	Onces	Chocolate	tacha	10.500	10.500	✓		✓		✓		50	67	65	10	10	10	10	✓		
2-7-24	Cena	Arroz/pan	Arroz	2.250	2250	✓			✓	✓		40	65	60	10	10	10	10	—		
2-7-24	Cena	Pollo/Champi	Pollo	5K	5K		✓			✓		40	75	70	10	10	10	10	—		
2-7-24	Cena	Ensalada/Papino	Ensalada Papino Tomate	N.A	N.A	✓	✓	✓			✓		45	40	10	10	10	10	—		
2-7-24	Cena	Sopa Carmelita	Carne	150	150	✓				✓		50	80	75	10	10	10	10	—		
2-7-24	Cena	Jugo/Maracuya	Maracuya	3.282	2.650	✓		✓			✓	4.7	5.0	4.7	10	10	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727220 CARGO: Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

DIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____KENNEDY_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (d/m/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/24	Cena	Yuca/cocida	Yuca	4.688	3750	✓			✓	✓		40	65	60	10	10	10	10	✓		
/24	Desayuno	Te en leche	leche	~~10500~~	8500	✓				✓		40	75	70	10	10	10	10	✓		
/24	Desayuno	Cubo papa pechuga	Pechuga	3750	3000		✓		✓	✓		50	85	80	10	10	10	10	✓		
/24	Desayuno	Compota manzana	manzana	5.900	4706	✓		✓		✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
/24	Nuevos	Sobete guanabana	leche	8400	8400	✓		✓			✓	NA	4	4	10	10	10	10	✓		
/24	Almuerzo	Filete pescado en salsa	Pescado	8000	4000	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
/24	Almuerzo	Arroz al Pimentón	Arroz	1.800	1.800					✓		50	75	70	10	10	10	10	✓		
/24	Almuerzo	Ensalada campesina	Ensalada										4	4	10	10	10	10	✓		
/24	Almuerzo	Papa criolla guisada	Papa	3.000	3.000	✓		✓		✓		30	65	60	10	10	10	10	✓		
/24	Almuerzo	Sopa conchita	Papa	2.000	1800		✓		✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
/24	Almuerzo	Jugo piña	Piña	3850	2150		✓	✓	✓		✓		4	4	10	10	10	10	✓		
24	Onca	Arroz/Lacha	Lacha	5.000	5.000	✓		✓		✓		40.	6.5	6	10	10	10	10	✓		
24	Onca	Frasos	Fresa.	5.263	5.000	✓			✓	✓			4.5	4.5	10	10	10	10	✓		
24	Cena	Arroz/parejil	Arroz	2.250	2250	✓			✓	✓		40	75.	70	10	10	10	10	✓		
24	Cena	Cardo Hervido	Cardo	5K	5K		✓		✓	✓		50.	80	75	10	10	10	10	✓		
24	Cena	Ahuyama/Ahuyo	Ahuyama/Alverja	N.A	N.A	✓		✓			✓	50.	70.	65.	10	10	10	10	✓		
24	Cena	Sopa Cebada	Carne	150	150	✓			✓	✓		50.	80	75	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

APELLIDOS COMPLETOS: Juliana Rojas TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Operaria.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-240
Versión: 2
Fecha: Memo I2023003942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA OPERADOR: FUDESOL

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/oz/ unidades)	PESO NETO (g/oz/ 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	
3/7/24	Cena	Papa/Cocido	Papa	4.200	3750	✓			✓	✓		40	70	65	10	10	10	10	✓		
3/7/24	Cena	Jugo Guayaba	Guayaba.	3600	2.650	✓		✓			✓		4.8.	5	10	10	10	10	✓		
4/7/24	Desayuno	Café o leche	Leche	10.500	10.500	✓		✓		✓		50.	75	70	10	10	10	10	✓		
4/7/24	Desayuno	Huevo revuelto	huevos	3000	2700	✓				✓		40	75	70	10	10	10	10	✓		
4/7/24	Viveres	Sudado Yuca	Leche	8 400	8400	✓		✓			✓		4.5	5	10	10	10	10	✓		
4/7/24	Almuerzo	Pollo BBQ	Pollo	5000	4000					✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
4/7/24	Almuerzo	Arroz Colorado	Arroz	1800	1800	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
4/7/24	Almuerzo	Cubios	Cubios	2150	2000	✓			✓	✓		40	75	70	10	10	10	10	✓		
4/7/24	Almuerzo	Jugo de platano	Platano	4200	3000	✓			✓	✓		40	70	65	10	10	10	10	✓		
4/7/24	Almuerzo	Sopa Verduras	Carne	120	120.	✓			✓	✓		50	85	80	10	10	10	10	✓		
4/7/24	Almuerzo	Jugo Guanabana	Guanabana	3100	2150	✓		✓			✓		4	5	10	10	10	10	✓		
4/7/24	Onces	Pato	Leche																		
4/7/24	Onces	Uvas	Uvas.																		
4/7/24	Cena	Sobrebarriga	Carne	5K	5K	✓		.	✓	✓		60	80	75	10	10	10	10	-		
4/7/24	Cena	Arroz/Blanco	Arroz	2.250	2250	✓			✓	✓		40	65	60	10	10	10	10	-		
4/7/24	Cena	Calabaza	Calabaza	3.334	3.000	✓		✓		✓		40	80	75	10	10	10	10	-		
4/7/24	Cena	papa/pollo	papa	4.200	3750	✓			✓	✓		50	75	70	10	10	10	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez TIPO DE DOCUMENTO: 52.7722 Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.7722 CARGO: Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página: 1

SUBDIRECCION 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 DE

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVAC
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/7/24	Cena	Sopa Verdura	Carne	150	150	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	10		
4/7/24	Cena	Jugo mora	Mora.	2945	2650	✓					✓	4.5	4	45	10	10	10	10	✓		
5/7/24	Desayuno	Chocolate leche	leche	10500	10500	✓			✓	✓		50	75	70	10	10	10	10	✓		
5/7/24	Desayuno	Queso	Queso	2000	2000		✓		✓	✓		NA	4.	4.5	10	10	10	10	✓		
5/7/24	Desayuno	patilla picada	Patilla.	7150	5000	✓		✓			✓	NA	4.	5.	10	10	10	10	✓		
5/7/24	Nueves	Leche	leche.	8400	8400	✓		✓			✓	NA	65	60	10	10	10	10	✓		
5/7/24	Nueves	granadilla	granadilla.	7K	7K	✓		✓			✓		4.5	45	10	10	10	10	✓		
5/7/24	Almuerzo	tortilla aceleda	huevos	1800	1600	✓		✓		✓		50	85	80	10	10	10	10	✓		
5/7/24	Almuerzo	Arroz.	Arroz	~~3050~~	~~3000~~	✓			✓	✓		50	85	80	~~80~~	10	10	10	✓		
5/7/24	Almuerzo	Carne Res	Carne	4000	3000	✓				✓		40	70	65	10	10	10	10	✓		
5/7/24	Almuerzo	Sopa pajarilla	Pajarilla	150	150	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
5/7/24	Almuerzo	Platano	platano	4200	3000	✓			✓	✓		40	70	65.	10	10	10	10	✓		
5/7/24	Almuerzo	Jugo Guayaba	Guayaba	3282	2650.	✓	-	✓	-		✓	47.	5.0	4.7	10	10	10	10	✓		
5/7/24	Onces	Te en leche	leche	10500	10500	✓			✓	✓		50	75	70	10	10	10	10	✓		
5/7/24	Mango papaya	fruta picada	fruta picada	N.A	N.A	✓		✓				N.A	45	4.0	10	10	10	10	✓		
5/7/24	Cena	carne asada salsa miel	Carne	4000	3000	✓				✓		40	80	75	10	10	10	10	✓		
5/7/24	Cena	Arroz Amarillo	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		50	70	65	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Juliana Vega Hernandez TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Operaria.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo (202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION 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)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/7/24	Cena	Ensalada fresca y tomate	Ensalada fresca lechuga tomate Zanahoria	NA	NA	✓		✓			✓										
5/7/24	Cena	Papa encurtida	Papa	3750	3000	✓			✓	✓		50			10	10	10	10	✓		
5/7/24	Cena	cazuela garbanzo	Garbanzo	800	800	✓			✓	✓		50			10	10	10	10	✓		
5/7/24	Cena	Jugo Mango	Mango	3000	2650	✓			✓		✓	NA	4.5	4	10	10	10	10	✓		
06/7/24	Desayuno	colada Fruly Maiz	Leche	1050	10.500	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
06/7/24	Desayuno	Cubo parmesano	huevo	3000	2700	✓			✓	✓		20	75	70	10	10	10	10	✓		
06/7/24	Nuevos	Café con Leche	Leche	10500	10.500	✓			✓	✓		30	75	70	10	10	10	10	✓		
6/7/24	Picado para llevar	Picado llevar para	Fruta Picada	NA	NA	✓		✓	.		✓	NA	4.5	4.0	10	10	10	10	✓		
6/7/24	Almuerzo	carne cerdo marinada	Carne Cerdo	4.000	4.000	✓			✓	✓		40	78	75	10	10	10	10	✓		
6/7/24	Almuerzo	Pasta en Salsa	Pasta	2000	2000		✓		✓	✓		30	78	75	10	10	10	10	✓		
6/7/24	Almuerzo	Fruta Aguacate	Aguacate	3000	2400	✓			✓		✓	NA	4.5	4	10	10	10	10	✓		
6/7/24	Almuerzo	Papa Salsa Criolla	Papa	4700	3750	✓			✓	✓		50	70	65	10	10	10	10	✓		
6/7/24	Almuerzo	Sopa patacon	Platano	2000	1600	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
6/7/24	Almuerzo	Fruta tomate Arbol	Tomate Arbol	3560	3000		✓		✓	.	✓	NA	4.5	4.0	10	10	10	10	✓		
6/7/24	onces	Fruta picada	Fruta Picada	NA	NA	✓			✓			NA	4.5	4.0	10	10	10	10	✓		
6/7/24	Cena	carne dos pollo carguiso	Carne Pros	4000	3200	✓			✓	✓		40	70	65	10	10	10	10	✓		
6/7/24	Cena	Arroz Blanco	Arroz	1800	1800		✓		✓	✓		50	70	65	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Beatriz Mora TIPO DE DOCUMENTO: PPT Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1145550 CARGO: Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 20230394 2 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA OPERADOR: FUDESOL

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 °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
6/7/24	Cena	Ensaladita tomate, lechuga cebolla	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	45	10	10	10	10	10	✓		
6/7/24	Cena	yuca frita	Yuca	3750	3000	✓	✓		✓	✓		50	70	75	10	10	10	10	✓		
6/7/24	Cena	Sopa de mazorca	Sopa de mazorca	600	600		✓		✓	✓		60	90	80	10	10	10	10	✓		
6/7/24	Cena	Jugo Mora	Mora	2945	2650	✓				.	✓	NA	45	4	10	10	10	10	✓		
7/7/24	Desayuno	agua panela leche	Leche	12500	6500	✓			✓	✓		50	75	70	10	10	10	10	✓		
7/7/24	Desayuno	huevos Pericos	Huevos	3000	2200	✓		✓		✓		50	90	75	10	10	10	10	✓		
7/7/24	Desayuno	Arroz blanco	Arroz	1800	1800	✓			✓	✓		50	85	80	10	10	10	10	—		
7/7/24	Desayuno	Patilla picada	Patilla	12500	5000	✓		✓			✓	NA	45	4	10	10	10	10	—		
7/7/24	Nueves	tea con leche	leche	10500	10500	✓		✓		✓		40	75	70	10	10	10	10	—		
7/7/24	Nueves	Mandarina	Mandarina																		
7/7/24	Almuerzo	Pechuga salsa criolla	Pechuga	5000	4000	X				✓		50	80	75	10	10	10	10	—		
7/7/24	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	1800	1800	✓				✓		50	65	60	10	10	10	10	—		
7/7/24	Almuerzo	Ensalada pico de gallo	Ensalada									NA	4.5	4	10	10	10	10	—		
7/7/24	Almuerzo	Puré papa criolla	Papa	3750	3000	✓				✓		40	75	70	10	10	10	10	—		
7/7/24	Almuerzo	Sopa de avena	Avena	1000	1000					✓		50	80	75	10	10	10	10	—		
7/7/24	Almuerzo	Jugo Mora	Mora	2945	2650	✓					✓	NA	4.5	4	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Brythin Adriana Mora TIPO DE DOCUMENTO: PPT Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1143552 CARGO: Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2023303942 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION 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						
						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	
7/7/24	onces	Sorbete de mango	Mango	5300	2650	/					/	NA	45	4	10	10	10	10	/		
7/7/24	Cena	Filete Pescado	Pescado	8000	4000	/				/		50	80	75	10	10	10	10	/		
7/7/24	Cena	Arroz con Coco	Arroz	2500	2500	/				/		50	80	70	10	10	10	10	/		
7/7/24	Cena	Ensalada de tomate lechuga y cebolla	Ensalada	NA	NA							NA	45	4	10	10	10	10	/		
7/7/24	Cena	torta Platano	Platano	4000	3000	/				/		30	80	70	10	10	10	10	/		
7/7/24	Cena	Sopa Cebada	Cebada	1.000	1000		/			/		50	80	75	10	10	10	10	/		
7/7/24	Cena	Jugo de lulo	lulo	1.46	2650	/					/	NA	45	4	10	10	10	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez TIPO DE DOCUMENTO: Cc. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727220 CARGO: Cocina.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo (202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION 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)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/7/24	Desayuno	Aromatica	Panela	700	700		✓		✓	✓		40	75	70	10	10	10	10	✓		
8/7/24	Desayuno	Cafe/Leche	Leche	10.500	10.500	✓		✓		✓		50	75	75	10	10	10	10	✓		
8/7/24	Desayuno	Huevos/Pancos	Huevos	3.000	3.000	✓			✓	✓		30	80	75	10	10	10	10	✓		
8/7/24	Desayuno	Granadilla	Granadilla	6.700	2.000	✓		✓			✓		N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
8/7/24	Noveo	Leche	Leche	8.400	8.400	✓		✓		✓		40	75	70	10	10	10	10	✓		
8/7/24	Noeves	Picado/Fresa	Fresa			✓		✓			✓		4.5	4.5	10	10	10	10	✓		
8/7/24	Almuerzo	Cerdo/Naranja	Cerdo	4K	4K	✓			✓		✓	50	85	80	10	10	10	10	✓		
8/7/24	Almuerzo	Arroz/Blanco	Arroz	1.800	1.800	✓			✓	✓		50	85	80	10	10	10	10	✓		
8/7/24	Almuerzo	Tajada/Aguacate	Aguacate	3.700	2.400	✓		✓			✓		N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
8/7/24	Almuerzo	Papa/Cebolla Dorada	Papa	3.000	3.000	✓			✓	✓		40	75	75	10	10	10	10	✓		
8/7/24	Almuerzo	Sopa Garbo	Garbo	2.700	1600	✓			✓	✓		50	85	80	10	10	10	10	✓		
8/7/24	Almuerzo	Jugo Mango	Mango	4250	2.120	✓		✓			✓	4	4	+5	10	10	10	10	✓		
8/7/24	Onces	Colada/Avena	Leche	10.500	10.500	✓		✓		✓		50	85	80	10	10	10	10	✓		
8/7/24	Onces	Papaya	Papaya	5.750	4.000	✓		✓			✓		45	45	10	10	10	10	✓		
8/7/24	Cena	Cena/Finta Hierba	Carne	5K	5K	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
8/7/24	Cena	Arroz/Pepito	Arroz	2.250	2.250	✓			✓	✓		50	75	70	10	10	10	10	✓		
8/7/24	Cena	Cebolla/Perejil	Papa	3.750	3.750	✓			✓	✓		40	80	75	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuri Hanaz TIPO DE DOCUMENTO: 52'308.13[illegible] Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'308.138 CARGO: Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

DIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

ORDINADOR 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						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (d/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
7/24	Cena	Sopa/caldo	Carne	150	150	✓			✓	✓		50	85	80	10	10	10	10	✓		
/7/24	Cena	Jugo/Mango	Mango	5300	2.650	✓		✓			✓		4.7	4.7	10	10	10	10	✓		
/7/24	Bebida caliente	Tinto	Cafe	700	700		✓		✓	✓		55	90	85	10	10	10	10	✓		
/7/24	Desayuno	Colada Fecula M.	Fecula de Maiz	1000	1000		✓		✓	✓		50	90	80	10	10	10	10	✓		
/7/24	Desayuno	Huevo Tortilla	Huevo Gallina.	3000	2700	✓			✓	✓		30	75	70	10	10	10	10	✓		
/7/24	Desayuno	Patillo Picado	Patilla	12800	5000	✓		✓			✓	NA	4	4.5	10	10	10	10	✓		
/7/24	Desayuno	Arroz	Arroz	2500	2500	✓			✓	✓		50	80	70	10	10	10	10	✓		
/7/24	NUEVES	Cuajada	Queso	1600	1600		✓		✓		✓	NA.	3.5	4.5	10	10	10	10	✓		
7/24	NUEVES	Papaya y Melon	Papaya.	4000	2000	✓		✓			✓	NA	3.	4	10	10	10	10	✓		
/7/24	Almuerzo	Carne Molida	Carne Molida.	5000	5000	✓			✓	✓		45	78	70	10	10	10	10	✓		
7/24	Almuerzo	Arroz	Arroz	1800	1800	✓			✓	✓		50	77.	75	10	10	10	10	✓		
/7/24	Almuerzo	Tomate	Tomate.	3000	2400	✓		✓			✓	NA.	4.5	5	10	10	10	10	✓		
/7/24	Almuerzo	Platano Maduro	Platano Maduro	4200	3000	✓			✓	✓	✓	35	80	70	10	10	10	10	✓		
/7/24	Almuerzo	Cazuela Frijol	Frijol.	1200	1200	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
7/24	Almuerzo	Limonada.	Limon.	2800	2800	✓			✓		✓	NA.	3	4.5	10	10	10	10	✓		
7/24	Onces	Te en leche	leche	10500	10500	✓		✓		✓		50	75	75	10	10	10	10	✓		
7/24	Onces	Mantequilla									•										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

RES Y APELLIDOS COMPLETOS: Juliana Rojas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52379.336 CARGO: Operaria

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I2023033942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/7/24	ONCES	Ensalada con yogurt	Yogort.	2500	2500		✓		✓		✓	NA	3.	4.2	10	10	10	10	✓		
10/7/24	CENA	Carne de cerdo.	Carne de Cerdo.	5000	5000	✓			✓	✓		50	75	70	10	10	10	10	✓		
10/7/24	CENA	Arroz del pegao	Arroz.	2250	2250	✓			✓	✓		45	78	75	10	10	10	10	✓		
10/7/24	CENA	Rodajas de Tomate	Tomate.	3750	3600.	✓		✓			✓	NA.	35	4	10	10	10	10	✓		
10/7/24	CENA	Papa Comun	Papa. Comun.	4200	3780	✓			✓	✓		50	80	78	10	10	10	10	✓		
10/7/24	CENA	Cazuela de Arvejas.	Arveja.	1750	1750.	✓			✓	✓		60	85.	80	10	10	10	10	✓		
10/7/24	CENA	Jugo de guayaba	Guayaba.	3550	2650	✓		✓			✓	NA.	3	4	10	10	10	10	✓		
11/7/24	Bebida caliente	Aromatica	Aromatica.	50.	50		✓		✓	✓		45	90	85	10	10	10	10	✓		
11/7/24	Desayuno	Arepa con Panela	Panela	1100	1100		✓		✓	✓		40	90	85	10	10	10	10	✓		
11/7/24	Desayuno	Changua con huevo	Huevo	3000	2700	✓			✓	✓		40	80	70	10	10	10	10	✓		
11/7/24	Desayuno	Compota de pera con Avena	Pera.	3000	2500	✓		✓			✓	NA	4	4.5	10	10	10	10	✓		
11/7/24	NUECES	Ensalada Frutas.	Queso.	1600	1600		✓	✓			✓	NA.	3	4	10	10	10	10	✓		
11/7/24	Almuerzo	Pescado.	Pescado.	8000	4000	✓			✓	✓		40	78	75	10	10	10	10	✓		
11/7/24	Almuerzo	Arroz Coco	Arroz	1800	1800.	✓			✓	✓		40	76	70	10	10	10	10	✓		
11/7/24	Almuerzo	Ensalada T. C.C	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	3	4	10	10	10	10	✓		
11/7/24	Almuerzo	Platano	Platano	4200	3000	✓			✓	✓		30	80	70	10	10	10	10	✓		
11/7/24	Almuerzo	Sopa cebada.	Cebada.	480	480	✓			✓	✓		50	90	80	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Juliana Rojas M TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.379336 CARGO: Operara

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSP-PRS-249
Versión: 2
Fecha: Memo 20232035462 - 25/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA OPERADOR: FUDESOL

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 INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11/7/24	Almuerzo	Fuego lulo	lulo.	3600	2150	✓		✓			✓		3	4,5	10	10	10	10	✓		
11/7/24	Onces	Colada Maiz Banano	Leche	5.250	5.250	✓		✓		✓		40	85	80	10	10	10	10	✓		
11/7/24	Cena	Carne Res	Carne	5k	5k	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
11/7/24	Cena	Arroz/Pimenton	Arroz	2.250	2.250	✓			✓	✓		50	75	70	10	10	10	10	✓		
11/7/24	Cena	Verdura Salte	Verdura / salteada	NA	NA	✓		✓		✓		40	80	80	10	10	10	10	✓		
11/7/24	Cena	Papa/Arroz	papa	4.700	4.700	✓			✓	✓		60	85	80	10	10	10	10	✓		
11/7/24	Cena	Sopa pollo	Carne	150	150	✓			✓	✓		50	75	70	10	10	10	10	✓		
11/7/24	Cena	Jugo Tomate	Tomate Arbol	4416	2.650	✓		✓			✓		4.7	4.9	10	10	10	10	✓		
12/7/24	desayuno	Tinto	CAFÉ	300	300		✓		✓	✓		40	4:5	70	10	10	10	10	✓		
12/7/24	desayuno	Colada de avena	leche	10.500	10.500	✓		✓		✓		40	85	80	10	10	10	10	✓		
12/7/24	desayuno	Papaya Picada	Papaya	7.200	5000	✓		✓			✓	NA	NA		10	10	10	10	✓		
12/7/24	Almuerzo	Sorbete Feijoa	leche	8400	8400	✓		✓			✓		4.7	4:5	10	10	10	10	✓		
12/7/24	Almuerzo	Pollo en salsa criolla	Pollo	5000	4000	✓			✓	✓	/	40	85	80	10	10	10	10	✓		
12/7/24	Almuerzo	Arroz con Zanahoria	Arroz	1800	1800	✓			✓	✓		50	75	70	10	10	10	10	✓		
12/7/24	Almuerzo	Ensalada	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓		4.0	4:5	10	10	10	10	✓		
12/7/24	Almuerzo	Puré de Yuca	Yuca	3000	2400	✓			✓	✓		40	75	70	10	10	10	10	✓		
12/7/24	Almuerzo	Sopa Cremosa	harina	400	400		✓		✓	✓		50	85	80	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727220 CARGO: Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	2
Fecha:	Memo (202303942 - 20/12/2023
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION 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								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		COCCIÓN		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/7/24	[illegible]	[illegible]	[illegible]	6.700	2.200	[illegible]		✓			✓	NA	45	60	[illegible]	10	[illegible]	[illegible]			
12/7/24	ONCES	Cafe con leche	Leche.	240	240		✓		✓	✓		40	75	70	10	10	10	10	—		
12/7/24	ONCES	Mango Prado	Mango	8000	4000	✓		✓			✓	NA	45	45	10	10	10	10	—		
12/7/24	CENA	Filet Prado	Pescado	10.000	5000	✓			✓	✓		30	80	75	10	10	10	10	—		
12/7/24	CENA	Arroz d/cibado	Arroz.	2250	2250	✓			✓	✓		40	65	60	10	10	10	10	—		
12/7/24	CENA	Ensalada agridulce	NA.	NA	NA	✓		✓			✓	NA	4	4.5	10	10	10	10	✓		
12/7/24	CENA	Pure d'Papa	Papa	5600	5000	✓			✓	✓		40	75	70	10	10	10	10	—		
12/7/24	CENA	Sopa d'Avena	Avena	750	750		✓		✓			50	85	80	10	10	10	10	—		
12/7/24	CENA	Jugo Maracuya	Maracuya.	8800	2650	✓		✓			✓	N.A	4.5	5	10	10	10	10	—		
13/7/24	Desayuno	Tinto	Café	300	300		/		/	/		40	75	75	10	10	10	10	—		
13/7/24	Desayuno	Caldo Carne	Carne	3k	3k	/			/	/		50	85	80	10	10	10	10	—		
13/7/24	Desayuno	Cafe Leche	Leche	10.500	10.500	/		/		/		40	85	80	10	10	10	10	—		
13/7/24	Desayuno	Patilla	Patilla	12.500	5.000	/		/			/	47	47	45	10	10	10	10	—		
/7/24	Nocuos	Te/Leche	Leche	8.400	8.400	/		✓		/		40	75	70	10	10	10	10	—		
/7/24	Nocuos	Mandarina	Mandarina	5.800	4.000	/		/			/		Ambo	Ambo	10	10	10	10.			
/7/24	Almuerzo	Sobrebarriga	Carne	4k	4k	/			/	/		60	75	70	10	10	10	10			
/7/24	Almuerzo	Arroz	Arroz	1.800	1.800		/		/	/		50									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Benito Mora TIPO DE DOCUMENTO: PPT Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1143550 CARGO: Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION 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								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		COCCIÓN		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/7/24	Almuerzo	Calabaza	Calabaza	2.700	2.700	✓		✓		✓		40	75	70	10	10	10	10	✓		
13/7/24	~~acpas~~	Papa	papa	3.400	3.000	✓			✓	✓		50	75	70	10	10	10	10	✓		
13/7/24	Almuerzo	Sopa Verduras	Carne	120	120	✓			✓	✓		50	85	80	10	10	10	10	✓		
13/7/24	Almuerzo	Jugo Mora	Mora	2400	2.400	✓			✓				4.7	4.5	10	10	10	10	✓		
13/7/24	Onces	Sorbete/Agua	Gecha	8400	8.400	✓		✓		.			48	5.0	10	10	10	10	✓		
13/7/24	Cena	Caldo	Caldo	5K	5K	✓			✓	✓		60	85	80	10	10	10	10	✓		
13/7/24	Cena	Arroz	Arroz	2.250	2.250	✓			✓	✓		50	75	70	10	10	10	10	✓		
13/7/24	Cena	Aguacate	Aguacate	3.900	3.900	✓				.	✓		A.B	A.3	10	10	10	10	✓		
13/7/24	Cena	Yuca	Yuca	4.700	3750	✓			✓	✓		60	78	70	10	10	10	10	✓		
13/7/24	Cena	Sopa/Lentejas	Conchitas	500	500		✓		✓	✓		50	6.9	6.5	10	10	10	10	✓		
13/7/24	Cena	Jugo Mora	Mora	3.000	2.700	✓							4.8	5.0	10	10	10	10	✓		
14/7/24	Aromatica	Aromatica	Canela/astilla	5gm	5gm		✓		✓	✓		40	75	70	10	10	10	10	✓		
14/7/24	Chocolate	Chocolate	tacha	10500	10.500	✓		✓		✓		40	83	75	10	10	10	10	—		
14/7/24	Descanso	Empanadas Queso	Queso	2000	2.000	✓		✓			✓										
14/7/24	Almuerzo	Carne Res pechuga	Res y Pechuga	5K	5K	✓			✓	✓		60									
14/7/24	Almuerzo	Arroz/blanco	Arroz	1800	1.800	✓			✓	-		50									
14/7/24	Almuerzo	Yuca/cocida	Yuca	4.700	3.000	✓			✓	✓		60									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuri Liliana Arango TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'508.138 CARGO: Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/7/24	Almuerzo	Ensalada fruta	Ensalada	N.A	N.A	✓		✓														
14/7/24	Almuerzo	Sopa/cachaco	cachaco	400	400		✓		✓	✓		50										
14/7/24	Almuerzo	Jugo Guanabana	Guanabana	3.050	2.120	✓			✓													
14/7/24	Nueves	Ensalada Fr	Yogurt	2.000	2.000	✓		✓			✓		45	47	10	10	10	10	✓			
14/7/24	Onces	Colada fecula maiz Mora	Leche	8.500	8.500	✓		✓		✓		50	40	80	10	10	10	10	✓			
14/7/24	Cena	Pollo Guisado	Pollo	7.500	4.250	✓			✓	✓		60	85	80	10	10	10	10	✓			
14/7/24	Cena	Arroz Blanco	Arroz	2.250	2.250	✓			✓	✓		50	80	80	10	10	10	10	✓			
14/7/24	Cena	Pedazos tomate	Tomate	3.750	3.000	✓		✓		✓			47	45	10	10	10	10	✓			
14/7/24	Cena	Tajada Platano	Platano	5.208	3.750	✓			✓	✓		40	75	70	10	10	10	10	✓			
14/7/24	Cena	Ajiaco	Pollo	187.5	150	✓			✓	✓		50	85	80	10	10	10	10	✓			
14/7/24	Cena	Limonada	Limon	3500	1.750							40	4:5	4:0	10	10	10	10	✓			
15/7/24	Desayuno	colada avena	Avena	1000	1000		✓		✓	✓		40	80	70	10	10	10	10	✓			
15/7/24	Desayuno	Huevos Pericos	Huevos	3000	2700	✓		✓		✓		30	80	70	10	10	10	10	✓			
15/7/24	Desayuno	Fresa picada	Fresa	5250	5000	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓			
15/7/24	Nueves	Leche caliente	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		40	90	80	10	10	10	10	✓			
15/7/24	Nueves	Mango Picado	Mango	10.000	5.000	✓		✓			✓	NA	4	5	10	10	10	10	✓			
15/7/24	Almuerzo	carne res mechada m salsa	Carne Res	5000	5000	✓			✓	✓		60	90	80	10	10	10	10	✓			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Peña TIPO DE DOCUMENTO: CC. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727220 CARGO: Operaria

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
15-07-24	Almuerzo	Arroz al Pelao	Arroz	1800	1800	/			/	/		50	70	65	10	10	10	10	/		
15-07-24	Almuerzo	ensalada campesina	Tomate	1875	1500	/		/			/	NA	3	4	10	10	10	10	/		
15-07-24	Almuerzo	Papa cocida con cascara	Papa	3750	3750	/			/	/		40	81	74	10	10	10	10	/		
15-07-24	Almuerzo	sopa de arroz	Arroz	750	750	/			/	/		50	90	86	10	10	10	10	/		
15-07-24	Almuerzo	naranjada	Naranja	3500	2100	/		/			/	NA	3	4	10	10	10	10	/		
15-07-24	onces	sorbeto curoba	Curoba	6300	3150	/		/			/	NA	3	5	10	10	10	10	/		
15-07-24	Cena	carne molida	carne	5000	5000		/		/	/		60	90	85	10	10	10	10	/		
15-07-24	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	2250	2250	/			/	/		45	76	65	10	10	10	10	/		
15-07-24	Cena	ensalada pepino, zanahoria, tomate	Pepino	1330	1060	/		/			/	NA	3	5	10	10	10	10	/		
15-07-24	Cena	Papa cocida	Papa	3750	3000	/			/	/		45	90	84	10	10	10	10	/		
15-07-24	Cena	sopa Carmelita	Papa común	2775	2500	/			/	/		50	80	75	10	10	10	10	/		
15-07-24	Cena	Jugo Naranja	Naranja	8250	2650	/		/			/	NA	4	5	10	10	10	10	/		
16-07-24	Descanso	Fromeste 7pt	Fromestica	50	50	/		/			/	50	94	90	10	10	10	10	/		
16.07.24	Desayuno	Caldo Pescado	Pescado.	6000	3000		/		/	/		50	90	85	10	10	10	10	/		
16.07.24	Desayuno	Chocolate	Chocolate.	450	450		/		/	/		45.	95	90	10	10	10	10	/		
16.07.24	Desayuno	Papaya P.Zed	Papaya.	7140	5000	/		/			/	NA.	4°	6°	10	10	10	10	/		
16.07.24	NUEVES	Sorbeto M.	Maracuya.	9.800	3150.	/		/			/	NA	4/5	5.	10	10	10	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Beatriz Adriana Mora TIPO DE DOCUMENTO: PPT Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1143550 CARGO: Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2023303942 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO | UNIDAD OPERATIVA: VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
16.7.24	Almuerzo	Guiados de carne RES	Carne de res	4500	4500	✓			✓	✓		60	90°	91°	10	10	10	10	✓		
16/7/24	Almuerzo	Arroz al pimentón	Arroz	1800	1800	✓			✓	✓		30	78.	75	10	10	10	10	✓		
16/7/24	Almuerzo	Verduras Mixtas	Habichuela	1665	1500	✓		✓		✓		30	80	75.	10	10	10	10	✓		
16/7/24	Almuerzo	Papa Criolla	Papa Criolla	3750	3750	✓		✓		✓		30	85	80	10	10	10	10	✓		
16/7/24	Almuerzo	Sopa de conchitas.	Pasta conchitas	500	500	✓			✓	✓		60	92°	90°	10	10	10	10	✓		
16/7/24	Almuerzo	Jugo de Uva Mixta	Uva	2940	2650	✓		✓			✓	NA.	5°	5°	10	10	10	10	✓		
14/7/24	Onces	Queso Mixta Campesino	Panela	800	800	✓			✓	✓		40	75	70	10	10	10	10	—		
16/7/24	Onces	Compota Manzana	Manzana	5880	5060	✓		✓		✓		40	48	45	10	10	10	10	—		
16/7/24	Cena	Filete Pescado en salsa	Filete Pescado	10000	3.000	✓			✓	✓		35	70	65	10	10	10	10	—		
16/7/24	Cena	Arroz al pimentón	Arroz	2250	2950	✓			✓	✓		45	75	70	10	10	10	10	—		
16/7/24	Cena	Ensalada campesina	Tomate	1875	1500	✓		✓			✓	NA	46	49	10	10	10	10	—		
16/7/24	Cena	Papa criolla dorada	Papa Criolla	3750	3750	✓		✓		✓		40	65	60	10	10	10	10	—		
16/7/24	Sopa conchita	Jugo piña	Piña	4.465	2650	✓		✓			✓	NA	49	49	10	10	10	10	—		
17/7/24	Tinto	Tinto	Cafe	300	300		✓		✓	✓		40	80	75	10	10	10	10	✓		
17/7/24	Desayuno	Cafe/Leche	Leche	10.500	10.500	✓		✓		✓		40	85	80	10	10	10	10	—		
17/7/24	Desayuno	Huevos Pericos	Huevos	3.000	2.700		✓			✓		30	70	65	10	10	10	10	—		
17/7/24	Desayuno	Arroz Blanco	Arroz	2.250	2.250	✓			✓	✓		50	70	65	10	10	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Juliana Rojas H. | TIPO DE DOCUMENTO: CC. | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52379336 | CARGO: cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: Marzo [illegible] 2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/7/24	Nueve	Bebida/Fruta	Leche	8400	8400	✓		✓			✓		45	48	10	10	10	10	✓		
17/7/24	Almuerzo	Arroz/Blanco	Arroz	2.025	2.025	✓		✓		✓		50	75	70	10	10	10	10	✓		
16/7/24	Almuerzo	Carne Cerdo	Carne	4.5	4.5	✓			✓	✓		50	85	80	10	10	10	10	✓		
17/7/24	Almuerzo	Papa Salada	Papa	3750	3.375	✓			✓	✓		40	80	75	10	10	10	10	✓		
16/7/24	Almuerzo	Ensalada/dulce	Ensalada/Dulce	N.A	N.A	✓		✓			✓		45	48	10	10	10	10	✓		
17/7/24	Almuerzo	Sopa/Arracacha	Arracacha	2650	2.250	✓		✓		✓	✓	50	75	70	10	10	10	10	✓		
16/7/24	Almuerzo	Jugo/Naranja	Naranja	3975	2385	✓		✓			✓		4.2	47	10	10	10	10	✓		
16/7/24	Onces	Arroz/Leche	Leche	8400	8.400	✓			✓	✓		40	70	65	10	10	10	10			
16/7/24	Onces	Patilla	Patilla	11250	4.500	✓		✓			✓		45	48	10	10	10	10	✓		
17/7/24	Cena	Carne/Pollo	Carne	5 K	5 K	✓			✓	✓		50	85	80	10	10	10	10	✓		
16/7/24	Cena	Arroz/Lebano	Arroz	2.250	2.250	✓		✓		✓		50	70	65	10	10	10	10	✓		
17/7/24	Cena	Yuca	Yuca	4.688	3750	✓			✓			55	75	70	10	10	10	10	✓		
16/7/24	Cena	Ensalada/Fruta/Verdura	Ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓		4.5	4.9	10	10	10	10	✓		
16/7/24	Cena	Sopa/Cachaco	Cachaco	500	500	✓			✓	✓		60	79	75	10	10	10	10	✓		
17/7/24	Cena	Jugo/Guanabana	Guanabana	3790	2650	✓			✓		✓	4.7	50	50	10	10	10	10	✓		
18/7/24	Desayuno	Tinto	Tinto-Cafe	700	700		✓		✓	✓		55	90	85	10	10	10	10	✓		
18/7/24	Desayuno	Agua de panela	Panela	1100	1100		✓		✓	✓		35	95	90	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727220 CARGO: cocina.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION 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						
						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	
18/7/24	Desayuno	Changua con huevo.	Huevo d'gallina	3000	2700	✓			✓	✓		50	89.	80	10	10	10	10	✓		
18/7/24	NUEVES	Fruta picada	Melon con Sandia y Piña	2500	2500	✓		✓			✓	NA.	4.5	5	10	10	10	10	✓		
18/7/24	Almuerzo	Albondigas	Carne Res M.	4500	4500	✓			✓	✓		40	80	75	10	10	10	10	✓		
18/7/24	Almuerzo	Spaguetti	Pastas.	2025	2025		✓		✓	✓		40	82	75	10	10	10	10	✓		
18/7/24	Almuerzo	Ensalada Roja	Remolacha	562,5	450	✓		✓		✓		50	48	5.	10	10	10	10	✓		
18/7/24	Almuerzo	Platano C.	Platano	4725.	3375.	✓			✓	✓		40	85	80	10	10	10	10	✓		
18/7/24	Almuerzo	S. Verduras	Verduras.	765	765.	✓	✓		✓	✓		50	90	87.	10	10	10	10	✓		
18/7/24	Almuerzo	J. Curuba	Curuba	4770	2520	✓		✓			✓	NA	3.	4	10	10	10	10	✓		
18/7/24	Onces	colada avena y pasabo	leche	10.400	10.400	✓		✓			✓	50	70	65	10	10	10	10	—		
18/7/24	Onces	torta banano																			
18/7/24	Cena	pollo en salsa blanca	Pollo	6250	5.000	X				✓		50	85	80	10	10	10	10	—		
18/7/24	Cena	arroz al cilantro	arroz	2250	2250	✓			✓	✓		40	70	65	10	10	10	10	—		
18/7/24	Cena	cubios guisados	Cubios	2631	2500	✓			✓	✓		50	80	70	10	10	10	10	—		
18/7/24	Cena	Papa guisada	Papa	4166	3750	✓			✓	✓		35	80	75	10	10	10	10	✓		
18/7/24	Cena	Sopa verduras	Papa comun	3500	2750	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	—		
18/7/24	Cena	Jugo guanabana	Guanabana	3785	2650	✓		✓			✓	NA									
19/7/24	Desayuno	Tinto	Cafe.	700	700		✓		✓	✓		55.	90	87.	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1143530 CARGO: Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION 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)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/7/24	Desayuno	Caldo Carne.	Carne.	9450	4000	✓			✓	✓		50	92	88	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Te en leche	Leche.	10.500	10.500		✓		✓	✓		35	90	85	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Compota pera	Pera	5400	5000	✓		✓		✓		25.	4.	5	10	10	10	10	✓		
	NUEVES	Cafe con leche	Leche.	8500	8400	✓	✓			✓	✓	40	85	80	10	10	10	10	✓		
	NUEVES	Crema con cereal	Crema d' leche	350	350		✓			✓		NA.	4	5.	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Pollo Guisado	pollo	6000	1750	✓				✓		45	85	80	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Arroz.	Arroz	2.025	2025	✓				✓		45.	78	75	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Ensalada	Tomate	585	450	✓		✓			✓	NA	4°	4.5	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Yuca Cocida	Yuca	4230	3375	✓				✓		40	78	70	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Sopa d. fideos	Fideos	675	495		✓			✓		50	92°	89	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Jugo de mandarina	Limon.	3150	1575	✓		✓			✓	NA	3°	4°	10	10	10	10	—		
19/7/24	Onces	Sorbete Cebada	Gaccha	8500	8500	/		/			/		37	42	10	10	10	10	—		
	Onces																				
	Cena	Arroz Alverja	Arroz	2.250	2.250	/			/	/		50	70	65	10	10	10	10	—		
	Cena	Guiso Pitaya	Guiso de Ahuyama	N.A	N.A	/			/	/		60	75	70	10	10	10	10	—		
	Cena	Carne Cocida	Carne.	5k	5k	/			/	/		50	95	80	10	10	10	10	—		
	Cena	Sopa Cebada	Cebada.	600	600	/			/	/		60	80	75	10	10	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Juliana Rojas M. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.379 336 CARGO: cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION 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)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/7/24	Cena	Limonada	Limonada con Panela	700	700	✓		✓			✓		93	93	10	10	10	10	✓	—	
20/7/24	Desayuno	Colada h. Platano	Colada h. Platano	1K	1K							40	80	85	10	10	10	10	✓		
20/7/24	Desayuno	Huevo cocido	Huevo	3K	2.700	✓				✓		30	80	80	10	10	10	10	✓		
20/7/24	Desayuno	Patilla Picada	Patilla	12.500	5K	✓		✓			✓	NA	4	4	10	10	10	10	✓		
20/7/24	Nueves	Leche Caliente	leche	10.500	10.500	✓		✓		✓		40	85	85	10	10	10	10	✓		
20/7/24	Nueves	Granadilla	Granadilla	7K	7K	✓		✓			✓	NA	4	4	10	10	10	10	—		
20/7/24	Almuerzo	Carne Cerdo	Cerdo	5K	5K	✓			✓	✓		50	85	85	10	10	10	10	✓		
20/7/24	Almuerzo	Arroz/zanahoria	Arroz	1800	1800	✓			✓	✓		50	70	65	10	10	10	10	✓		
20/7/24	Almuerzo	Papa vapor	Papa	3.4K	3K	✓			✓	✓		40	80	80	10	10	10	10	—		
20/7/24	Almuerzo	Sopa lentejas	lentejas	800	800	✓			✓	✓		45	85	80	10	10	10	10	✓		
20/7/24	Almuerzo	Jugo Piña	Piña	3700	2120	✓		✓	.		✓	NA	4	4	10	10	10	10	✓		
20/7/24	Onces	Sopa de Mango	leche	6500	10.500	✓			✓		✓	NA	5	5	10	10	10	10	✓		
20/7/24	Cena	Carne Cerdo	Carne	5K	5K		✓		✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	—		
20/7/24	Cena	Spaguetti	spaguetti	2.5	2.5		✓		✓	✓		35	75	75	10	10	10	10	—		
20/7/24	Cena	Sopa platano	Platano	10417	3750	✓			✓	✓		50	80	80	10	10	10	10	✓		
20/7/24	Cena	ensalada fruta	Remolacha	1125	900	✓		✓		✓		60	75	75	10	10	10	10	—		
20/7/24	Cena	jugo Tomate Arbol	tomate Arbol	3533	2120	✓		✓			✓	NA	4	4	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Beatril Mora TIPO DE DOCUMENTO: PPT Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1143550 CARGO: Cocina

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 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/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	
21-07-24	Desayuno	Cafe con leche	Leche.	210	210		✓		✓	✓		40	80	75	10	10	10	10	✓		
21-7-24	Desayuno	Papaya Picada	Papaya.	7150	5000	✓		✓			✓	NA.	5	5½	10	10	10	10	✓		
21-7-24	Desayuno	Sobrebarriga	Curuba.	2680	2520	✓		✓			✓	NA.	4	5	10	10	10	10	✓		
21-7-24	Almuerzo	Papa Criolla	Papa	3760	3000	✓			✓	✓		45.	4	4½	10	10	10	10	✓		
21-7-24	Almuerzo	Especialidad Lechuga Zanahoria	ZANAHORIAS	1280	1250	✓		✓			✓	NA.	4	4½	10	10	10	10	—		
21-7-24	Almuerzo	Sobrebarriga	Sobrebarriga	5000	5000	✓			✓	✓		50.	85	80	10	10	10	10	—		
21-7-24	Almuerzo	Sopa cuchuco	Cuchuco.	600	600		✓		✓	✓		50	80	80	10	10	10	10	—		
21-7-24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz blanco	2250	2250	✓			✓	✓		40	75	70	10	10	10	10	—		
21-7-24	Almuerzo	Fogo. Curuba	Curuba.	2500	2500	✓		✓			✓	NA.	4	4½	10	10	10	10	—		
21-7-24	ONCES	Galletas	Fecula Maiz.	840	840		✓		✓	✓		50	80	80	10	10	10	10	—		
21-7-24	CENA	Arroz paraj	Arroz.	2250	2250.	✓			✓	✓		40.	70	65	10	10	10	10	—		
21-7-24	CENA	Sopa cuchuco	Cuchuco.	600	600		✓		✓	✓		50.	85	80	10	10	10	10	—		
21-7-24	CENA	papa chupe	Papa.	3760	3000	✓			✓	✓		45.	80	70	10	10	10	10	—		
21-7-24	CENA	Carne de res	Carne.	5000	5000	✓			✓	✓		50.	85	80	10	10	10	10	—		
21-7-24	CENA	patacon Ahum	Ahuyama	50	50	✓		✓		✓		30.	70	65	10	10	10	10	—		
21-7-24	CENA	Jugo. Guayaba	Guayaba	3K	3K.	✓		✓			✓	NA.	4	4½	10	10	10	10	—		
22-7-24	Desayuno	avena	Avena con leche	10.500	10.500	✓		✓		✓		50.	85	80	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Johana Rojas U. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52379536 CARGO: Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION 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/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	
22/7/24	Desayuno	Huevo Cocido	Huevo	3000	3000	✓			✓	✓		30	82	80	10	10	10	10	✓		
22/7/24	Desayuno	Compota Manzana	Manzana	5900	5000	✓		✓		✓		NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
22/7/24	Nueves	Chocolate leche	Leche.	10500	10.500	✓			✓	✓		50	78	76	10	10	10	10	✓		
22/7/24	Nueves	Picado P.y.Pl	Pabilla y Melon.	11250	10.000	✓		✓			✓	NA	4	5	10	10	10	10	✓		
22/7/24	Almuerzo	Carne Res F.	Res.	5000	5000	✓			✓	✓		50	85	80	10	10	10	10	✓		
22/7/24	Almuerzo	Arroz pajarito	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		40	79	75	10	10	10	10	✓		
22/7/24	Almuerzo	papa criolla.	Papa	3750	3750	✓			✓	✓		35	80	70	10	10	10	10	✓		
22/7/24	Almuerzo	potaje chayote	Ahuyama	2352	2000	✓			✓	✓		40	88	80	10	10	10	10	✓		
22/7/24	Almuerzo	Sopa cubito	Cubito.	600	600	✓			✓	✓		60	98	90	10	10	10	10	✓		
22/7/24	Almuerzo	Jugo Mango	Mango	5300	2650	✓		✓			✓	NA	3	4	10	10	10	10	✓		
22/7/24	Onces	Colada de C.	Leche.	10500	10500	✓			✓	✓		55	80	70	10	10	10	10	✓		
22/7/24	CENA	Carne Molida	Carne Molida	5000	5000	✓			✓	✓		40	75	70	10	10	10	10	✓		
22/7/24	CENA	Arroz B	Arroz.	2280	2280	✓			✓	✓		40	75	65	10	10	10	10	✓		
22/7/24	CENA	Rodajas tomate	Tomate.	3750	3000	✓		✓			✓	NA	4	5	10	10	10	10	✓		
22/7/24	CENA	Fajitas platano	Platano.	5300	3780	✓			✓	✓		40	75	70	10	10	10	10	✓		
22/7/24	CENA	Carne Frijol	Frijol.	1200	1200	✓			✓	✓		50	90	85	10	10	10	10	✓		
22/7/24	CENA	Limonada P.	Limon.	3150	1575	✓		✓			✓	NA	5	6	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra perez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727120 CARGO: cocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P08-343
Versión: 2
Fecha: Mayo (002)03848 - 29/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO — UNIDAD OPERATIVA: VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA — OPERADOR: FUDESOL

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 (gtos/ unidades)	PESO NETO (gtos/ 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	
22/7/24	B.C.	Tinto	Cafe.	900	900		✓		✓	✓		55	95	90	10	10	10	10	✓		
23/7/24	Desayuno	Leche Colado	Leche	10500	10500	✓			✓	✓		40	90	85	10	10	10	10	✓		
23/7/24	Desayuno	Papa picada	Papaya	5400	5000	✓		✓			✓	NA.	4.	5	10	10	10	10	✓		
23/7/24	Desayuno	Caldo Pollo	Carne	3000	3000	✓			✓	✓		60	90	87	10	10	10	10	✓		
23/7/24	Nueva	Sabor Hora	Hora Leche	10200	10200	✓		✓			✓	NA.	5.	5	10	10	10	10	✓		
23/7/24	Almuerzo	Sopa chipsa	Ahuyama	1.589	1350	✓			✓	✓		50	90	87	10	10	10	10	✓		
23/7/24	Almuerzo	Ensalada	Cabezadetodo Lechuga	2045	1125	✓		✓			✓	NA.	4	5	10	10	10	10	✓		
23/7/24	Almuerzo	Pasta	Pasta	2025	2025		✓		✓	✓		40	75	73	10	10	10	10	✓		
23/7/24	Almuerzo	Pollo Desh	Pollo	3750	3800	✓			✓	✓		40	80	90	10	10	10	10	✓		
23/7/24	Almuerzo	Papa Rosta	Papa	3750	2250	✓			✓	✓		45	95	90	10	10	10	10	✓		
23/7/24	Almuerzo	Jugo Piña	Piña	4350	2390	✓		✓			✓	NA.	3	4	10	10	10	10	✓		
23/7/24	Onces	Borbeta guanabana	Leche	10500	10500	✓		✓			✓	NA	3	4	10	10	10	10	—		
23/7/24	Cena	Carne Cerdo a la naranja	Carne Cerdo	5000	6.000	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	—		
23/7/24	Cena	Arroz Blanco	Arroz B.	2250	2250	✓			✓	✓		40	75	70	10	10	10	10	—		
23/7/24	Cena	Papa Criolla Cocida	Papa	3750	3750	✓			✓	✓		45	85	80	10	10	10	10	—		
23/7/24	Cena	Sopa de Guineo	Guineo Verde	3335	2.000							50	80	80	10	10	10	10	—		
23/7/24	Cena	Jugo mango	mango	5360	2650	✓		✓			✓	NA	4	5	10	10	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Beatriz Mora — TIPO DE DOCUMENTO: PPT — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1143550 — CARGO: Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-249	
Versión: 2	
Fecha: Memo 20233035942 29/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
23/7/24	Cena	Tajada aguacate	Aguacate	3846	3.000	✓					✓	NA			10	10	10	10	✓		
24/7/24	Tinto	TINTO	cafe	700	700		✓		✓	✓		40	92°	90°	10	10	10	10	✓		
24/7/24	Desayuno	chocolate L.	Leche	10.500	10500		✓		✓	✓		45	90°	85°	10	10	10	10	✓		
24/7/24	Desayuno	Mango picado	Mango.	10.000	5000	✓		✓			✓	NA.	4.	5	10	10	10	10	✓		
24/7/24	NUEVES	Bolado bonus	Leche	8500	8500	✓		✓			✓	NA.	3.5°	4°	10	10	10	10	✓		
24/7/24	Almuerzo	Carne Molida	Carne Molida	4500	4500	✓			✓	✓		50.	80	75	10	10	10	10	✓		
24/7/24	Almuerzo	Arroz preg	Arroz.	2.025	2.025	✓			✓	✓		40	78.	75	10	10	10	10	✓		
24/7/24	Almuerzo	Salsa Tomate	Tomate.	3375	2700	✓		✓			✓	NA.	3.5	4.	10	10	10	10	✓		
24/7/24	Almuerzo	papa Salada	Papa	3.880	3375	✓			✓	✓		45	82	80	10	10	10	10	✓		
24/7/24	Almuerzo	Cazuela Arroz	Arbejas.	1675	1575	✓			✓	✓		60	90	88	10	10	10	10	✓		
24/7/24	Almuerzo	Jugo agua	Guayaba.	3198	2385	✓		✓			✓	NA.	4.	5	10	10	10	10	✓		
24/7/24	Onces	Arroz leche	leche	8400	8.400	✓		✓		✓		40	75	70	10	10	10	10	—		
24/7/24	Onces	Fruta Picado	fruta	4210	4K.	✓					✓		47	4.9	10	10	10	10	—		
24/7/24	Cena	Arroz coco	Arroz	2.250	2.250	✓		✓		✓		50	70	70	10	10	10	10	—		
24/7/24	Cena	Filete Pescado	Pescado	10K.	5K.	✓			✓	✓		45	80	80	10	10	10	10	—		
24/7/24	cena	Ensalada tomate,	Ensalada.	N.A	N.A	✓		✓			✓	NA	35	4	10	10	10	10	—		
24/7/24	Cena	Papa Cabocla	Cabocla	600	600	✓		✓		✓		50.	85	80	10	10	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Juliana Rojas TIPO DE DOCUMENTO: CC NO de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.379.336 Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 12023039942 - 29/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA OPERADOR: FUDESOL

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	
24/7/24	Cena	Jugo lulo	lulo	4.416	5k	✓		✓				NA	35	4	10	10	10	10	✓		
24/7/24	Cena	torta Platano	Platano	4.200	3000	✓			✓	✓		60	75	70	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Tinto	tinto	Cafe	300	300		✓		✓	✓		45	85	80	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Descanso	Caldo/Carne	Carne	3k	3k	✓			✓	✓		60	86	80	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Descanso	Caldo/Platano	Pacha	10.500	10.500	✓		✓		✓		50	82	79	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Nocturno	Tinto/Leche	Pacha	8.400	8400	✓		✓		✓		40	80	75	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Nocturno	fresa	fresa	4.210	4k	✓		✓			✓		47	49	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Almuerzo	filete Pescado	Pescado	9.400	4700	✓			✓	✓		40	72	70	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Almuerzo	Arroz/cilantro	Arroz	2115	2115	✓		✓		✓		50	78	75	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Almuerzo	Ensalada	Ensalada	N.A	N.A	✓		✓		✓		42	46	48	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Almuerzo	Pure Papa	papa	5.600	4.700	✓			✓	✓		50	79	75	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Almuerzo	Sopa Avena	Avena	705	705		✓		✓	✓		50	83	79	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Almuerzo	Jugo Maracuya	Maracuya	7.800	2.49	✓		✓			✓		40	46	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Onces	Flan	Pacha	5000	5.000	✓		✓		✓		60	69	63	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Onces	Papaya	Papaya	7.188	5.000	✓		✓					47	49	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Cena	Pollo/Dorado	Pollo	7.456	4.250	✓			✓	✓		50	83	75	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Cena	Arroz/Blanco	Arroz	2.250	2.250	✓			✓	✓		50	79	75	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuri Juliana Ibagon TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 521508138 CARGO: Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION 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							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		COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/7/24	Cena	Ensalada Palma	Ensalada Palmo	N.A	N.A	✓		✓			✓		4.2	4.5	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Cena	Yuca Cocida	Yuca	4.687	3750	✓			✓	✓		60.	7.8	7.5	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Cena	Sopa fideos	fideos	750	550		✓		✓	✓		50.	8.3	7.6	10	10	10	10	✓		
25/7/24	Cena	Limonada	Limon	3500	1.750	✓		✓			✓		4.8	4.6	10	10	10	10	✓		
26/7/24	Tinto	tinto	tilCafe	300	300		✓		✓	✓		50	7.8	7.5	10	10	10	10	✓		
26/7/24	Desayuno	Cafe leche	leche	10500	10500	✓		✓		✓		40	8.3	7.5	10	10	10	10	✓		
26/7/24	Desayuno	Caldo Pescado	Pescado	6.000	3.000	✓			✓	✓		40	7.5	7.5	10	10	10	10	✓		
26/7/24	Desayuno	Papaya	Papaya	7.143	5K	✓		✓			✓		4.3	4.8	10	10	10	10	✓		
26/7/24	Nueves	Sobrebebida	leche	8400	8400	✓		✓			✓		4.5	4.7	10	10	10	10	✓		
26/7/24	Almuerzo	Carnes	res	5K	5K	✓			✓	✓		60	7.9	7.6	10	10	10	10	✓		
26/7/24	Almuerzo	Arroz Primavera	Arroz	2.025	2.025	✓		✓		✓		50	8.0	7.6	10	10	10	10	✓		
26/7/24	Almuerzo	Verdura Sal	Verdura Saltada	N.A	N.A	✓		✓		✓		50	8.7	8.5	10	10	10	10	✓		
26/7/24	Almuerzo	Papa fran	Papa.	4.218	3.375	✓			✓	✓		60	8.7	.83	10	10	10	10	✓		
26/7/24	Almuerzo	Sopa Patacon	Patacon	2.646	1.800	✓			✓	✓		60	8.9	8.5	10	10	10	10	✓		
26/7/24	Almuerzo	Jugo tomate	tomate Arbol	3974	2.385	✓		✓			✓		4.1	4.7	10	10	10	10	✓		
26/7/24	Onces	Cardil	leche	10500	10500	✓		✓		✓		30									
26/7/24	Onces	Maiz Pira	Maiz Pira	800	800		✓		✓	✓		10									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	2
Fecha:	Memo I202303942 - 20/12/2023
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION 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						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
26/7/24	Onces	Mango Picado	Mango	1.000	5.000	✓		✓			✓	NA	4.5	5	✓	✓	✓	✓	10		
26/7/24	Almu	carne de cerdo cocinada	Cerdo	5000	3000	✓			✓	✓		45	78	75	✓	✓	✓	✓	10		
26/7/24	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		50	70	65	✓	✓	✓	✓	10		
26/7/24	Cena	Guacamole	Aguacate	5.400	3.000	✓		✓			✓	NA	4	4	✓	✓	✓	✓	10		
26/7/24	Cena	Papa Chaucha	Papa	4200	3750	✓			✓	✓		40	80	75	✓	✓	✓	✓	10		
26/7/24	Cena	Sopa de Lenteja	Lenteja	1.000	1000	✓			✓	✓		45	80	75	✓	✓	✓	✓	10		
26/7/24	Cena	Jugo Piña	Piña	4850	2650	✓		✓			✓	NA	4	4.5	✓	✓	✓	✓	10		
27/7/24	Tinto	tinto	Cafe	300	300		✓		✓	✓		40	75	70	✓	✓	✓	✓	10		
27/7/24	Colada/Arr	Colada Avena	Avena	10500	10500	✓		✓		✓		45	72	68	10	10	10	10	✓		
27/7/24	Pasteles Huevos	Pasteles Huevos	Huevo	3.000	2700	✓		✓		✓		40	6.9	6.2	10	10	10	10	✓		
27/7/24	Almuerzo	Almuerzo.	Arroz.	2.250	2.250	✓		✓		✓		50	6.8	.65	10	10	10	10	✓		
27/7/24	Almuerzo	Almuerzo. Sopa/	Sopa.	4.500	450		✓		✓	✓		60	7.9	7.5	10	10	10	10	✓		
27/7/24	Almuerzo	Yuca	Yuca	4.250	3.380	✓			✓	✓		50	82	76	10	10	10	10	✓		
27/7/24	Almuerzo	Aguacate	Aguacate	3.500	2.700	✓		✓			✓		A.8	A.8	10	10	10	10	✓		
27/7/24	Almuerzo	Jugo Mora	Mora	2650	2.350	✓		✓			✓		4.9	4.6	10	10	10	10	✓		
27/7/24	Almuerzo	Carne Cerdo	Cerdo	4.500	4.500	✓			✓	✓		60	8.2	7.9	10	10	10	10	✓		
27/7/24	Almuerzo	Kumis	Kumis	9.000	9.000	✓		✓			✓		4.5	4.8	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yon Ibagón TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'508.138 CARGO: Cocina.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION 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)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/7/24	Onces	Entrada Fruta	Fruta	4.800	4.800	/		/			/		4.9	4.9	10	10	10	10	/		
27/7/24	Cena	Arroz/Blanco	Arroz	2.250	2.250	/		/		/		45	7.9	7.5	10	10	10	10	/		
27/7/24	Cena	papa/bo	papa	4.200	3.750	/			/	/		50	8.5	8.0	10	10	10	10	✓		
27/7/24	Cena	Jugo/Mora	Mora	3.000	2.650	/		/			/		4.9	4.9	10	10	10	10	✓		
27/7/24	Cena	Sopa	Caldo Bayerce	N.A	N.A	/			/	/		60	7.9	7.5	10	10	10	10	–		
27/7/24	Cena	Ensalada	Caldo Bayerce	N.A	N.A	/			/	/		60	7.9	.75	10	10	10	10	–		
27/7/24	Cena	Carne	Res y Cerdo	5K	5K	/			/	/		50	83	.79	10	10	10	10	–		
27/7/24	Cena																				
28/7/24	Tinto	Tinto	Cafe	300	300		/		/	/		50	8.5	7.8	10	10	10	10	/		
28/7/24	Agua de Panela	Agua de panela Leche	Leche	10.500	10.500	/		/		/		45	7.9	7.5	10	10	10	10	✓		
28/7/24	Desayuno	Patilla	Patilla	12.500	5K	/		/			/		4.9	4.8	10	10	10	10	–		
28/7/24	Nuevos	Entrada Fruta	Yogurt	2.250	2.250	/		/		/			4.2	4.8	10	10	10	10	–		
28/7/24	Almuerzo	Arroz	Arroz	2025	2,025	/		/		/		50	7.6	7.0	10	10	10	10	–		
28/7/24	Almuerzo	Pollo Guisado	Pollo	6,710	3,825	/			/	/		60	8.0	7.6	10	10	10	10	–		
28/7/24	Almuerzo	Rodajas tomate	Tomate	3.375	2.700	/		/			/		4.3	4.8	10	10	10	10	✓		
28/7/24	Almuerzo	Platano frito	Platano	4.687	3.375	/			/	/		40	8.2	7.4	10	10	10	10	✓		
28/7/24	Almuerzo	Ajiaco	Pollo	168	135	/			/	/		60	7.9	7.5	10	10	10	10	–		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Don Diego TIPO DE DOCUMENTO: Cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52150813 CARGO: Cocino

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION 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)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/7/24	Almuerzo	Limonada	Limon	3.375	1575	✓		✓			✓		4.8	4.8	10	10	10	10	✓		
28/7/24	Onces	Colada Mat	tache	4.725	4.725	✓		✓		✓		40	7.9	7.6	10	10	10	10	—		
28/7/24	Cena	Arroz/Ranajil	Arroz	2.250	2.250	✓		✓		✓		50	80	7.6	10	10	10	10	—		
28/7/24	Cena	Papa/Crema	papa	3.750	3.000	✓			✓	✓		50	78	7.5	10	10	10	10	—		
28/7/24	Cena	Polenta Ahuyama	Ahuyama	2941	2.500	✓		✓		✓		60	8.2	7.9	10	10	10	10	—		
28/7/24	Cena	Carne Cerdo	Cerdo	5K	5K	✓			✓	✓		60	8.9	8.3	10	10	10	10	—		
28/7/24	Cena	Sopa cuchuco	cuchuco	600	600	✓		✓		✓		50	8.5	8.0	10	10	10	10	—		
28/7/24	Cena	Jugo Guayaba	Guayaba	3533	2.650	✓		✓			✓		3.9	4.2	10	10	10	10	—		
29/7/24	B.C	TINTO	CAFE	200	200		✓		✓	✓		50	90	85	10	10	10	10	✓		
29/7/24	Desayuno	Cafe en leche	Leche.	10500	10500	✓		✓		✓		40	85	83	10	10	10	10	✓		
29/7/24	Desayuno	Calentado con	Carne	3K	3K	✓			✓	✓		60	90	83	10	10	10	10	✓		
29/7/24	Nueves	Ensalada de Frutas.	Queso.	1600	1.600	✓		✓			✓	NA.	4.	5	10	10	10	10	✓		
29/7/24	Almuerzo	carne res guisada	Cacoa	5K	5K	✓			✓	✓		60	85	80	10	10	10	10	—		
29/7/24	Almuerzo	Arroz con especias	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		40	75	65	10	10	10	10	—		
29/7/24	Almuerzo	Polenta ruyama con Arveja verde	Ruyama	2352	2.000	✓		✓		✓		50	80	75	10	10	10	10	—		
29/7/24	Almuerzo	Papa en Salsa C	Papa	3000	3000	✓			✓	✓		40	80	70	10	10	10	10	—		
29/7/24	Almuerzo	Sopa Albondiga P	Papa	2.000	1800	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Juliana Rojas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.379.336 CARGO: Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2023031942 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION 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/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	
29/07/24	Almuerzo	limonada con panela	Limón	2.800	1.400	✓		✓			✓	NA	4	4.5	10	10	10	10	✓		
29/07/24	Onces	colada F. de Maíz	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		40	80	75	10	10	10	10	✓		
29/07/24	Onces	Melón Picado	Melón	8000	4000	✓		✓			✓	NA	4.5	5	10	10	10	10	✓		
29/07/24	Cena	carne Res molida	Carne	5k	5k	✓			✓	✓		60	85	80	10	10	10	10	✓		
29/07/24	Cena	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		40	75	70	10	10	10	10	✓		
29/07/24	Cena	Rodajas de tomate	Tomate	3750	3000	✓		✓			✓	NA	4	4.5	10	10	10	10	✓		
29/07/24	Cena	Cazuela de Frijoles	Frijoles	1500	1500	✓			✓	✓		50	80	78	10	10	10	10	✓		
29/07/24	Cena	Tajada Platano	Platano	5208	3750	✓			✓	✓		30	75	70	10	10	10	10	✓		
29/07/24	Cena	limonada con panela	Limón	3500	1750	✓		✓			✓	NA	4	4.5	10	10	10	10	✓		
30/07/24	Desayuno	colada avena	Leche	10500	10.500	✓		✓		✓		40	85	83	10	10	10	10	✓		
30/7/24	Desayuno	Caldo Pollo	Pollo	3.750	3000	✓			✓	✓		60	80	76	10	10	10	10	✓		
30/7/24	Desayuno	Papaya picada	Papaya	7.143	5000	✓		✓			✓	4.3	4.5	4.5	10	10	10	10	✓		
30/7/24	Almuerzo	Carne Cerdo	Carne Cerdo	4500	4500	✓			✓	✓		60	89	83	10	10	10	10	✓		
30/7/24	Almuerzo	Arroz Paisa	Arroz	2.025	2.025	✓			✓	✓		50	80	76	10	10	10	10	✓		
30/7/24	Almuerzo	Ensalada T. L.C.	Ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	3.5	4	10	10	10	10	✓		
30/7/24	Almuerzo	Papa Dorada	Papa	2.250	2.025	✓		✓			✓	50	79	75	10	10	10	10	✓		
30/7/24	Almuerzo	Cazuela G.	Garbanzo	900	900	✓			✓	✓		60	80	78	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Pérez TIPO DE DOCUMENTO: CC. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727220 CARGO: Operaria

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2023039342 - 29/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION 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)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/7/24	Almuerzo	Jugo- Mango	Jugo Mango	4.770	2385	✓		✓			✓	NA.	4.	5.	10	10	10	10	✓		
30/7/24	Onces	Chocolate en leche	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		30	78	75	10	10	10	10	✓		
30/7/24	Onces	Mandarina	Mandarina	7143	5000	✓		✓			✓	NA	A.B	A.B	10	10	10	10	✓		
30/7/24	Cena	Pollo en salsa champiñon	Pollo	6250K	5000		✓		✓	✓		40	8.2	80	10	10	10	10	✓		
30/7/24	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		45	7.9	75	10	10	10	10	✓		
30/7/24	Cena	Ensalada	Zanahoria	1176	1000	✓		✓			✓	NA	9.2	9.8	10	10	10	10	✓		
30/7/24	Cena	Yuca cocida	Yuca	4687	3750							30	7.5	70	10	10	10	10	✓		
30/7/24	Cena	Sopa cremelita	Papa	2778	2500	✓			✓	✓		50	8.2	76	10	10	10	10	✓		
30/7/24	Cena	Jugo Maracuya	Maracuya	8281	2650	✓		✓			✓	NA	4.1	4.6	10	10	10	10	-		
31/7/24	B.C	TINTO	CAFE	700	700		✓		✓	✓		40	90	85	10	10	10	10	✓		
31/7/24	Desayuno	Caldo Pollo	Carne	3880	3000	✓			✓	✓		45,	85	80	10	10	10	10	✓		
31/7/24	Desayuno	Chocolate	Chocolate	450	450		✓		✓	✓		45	90	80	10	10	10	10	✓		
31/7/24	Desayuno	Melon pitaya	Melon.	7040	5000	✓		✓			✓	NA.	4.	95°	10	10	10	10	✓		
31/7/24	Nueve	Ensalada	~~Arroz~~	880	600	✓		✓			✓	NA	5.	6	10	10	10	10	✓		
31/7/24	Almuerzo	Arroz	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		40	75	70	10	10	10	10	✓		
31/7/24	Almuerzo	Jugo Mora	NA.	NA	NA							50	88	80	10	10	10	10	✓		
31/7/24	Almuerzo	proteina	Cerdo - Cayo	5000	5000	✓			✓	✓		50	88	80	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Johana Rojas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52309336 CARGO: Cocinera

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION 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)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31-07-24	Almuerzo	Tajada Frita	Platano	4200	3000	1			✓	✓		30	70	68	10	10	10	10	✓		
31-7-24	Almuerzo	Guiso	Jugo Guiso	2950	2650	✓		✓		✓	✓	NA	4.	5	10	10	10	10	✓		
31-7-24	Almuerzo	tajada	agraciado	3000	3000	✓		✓			✓	NA	3.8	4.	10	10	10	10	✓		
31-7-24	Onces	Arroz/leche	Leche	10.500	10500	✓		✓		✓		40	79	75	10	10	10	10	✓		
31-7-24	Onces	Patilla.	Patilla	12500	5000	✓		✓			✓	4.8	4.8	4.8	10	10	10	10	—		
31-7-24	Cena	Papa Cocida	Papa	3750	3.000	✓			✓	✓		40	79	75	10	10	10	10	—		
31-7-24	Cena	Hamburguesa	Carne	5K	5K	✓			✓	✓		50	8.2	79	10	10	10	10	✓		
31-7-24	Cena	Ensalada	tomate	5K	5K	✓		✓		✓		40	8.3	7.8	10	10	10	10	—		
1-8-24	Tinto	tinto	Cafe	300	300		✓		✓	—		50	7.9	7.6	10	10	10	10	—		
1-8-24	Desayuno	Cafe leche	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		50	8.1	7.8	10	10	10	10	—		
1-8-24	Desayuno	tinto	Huevos	3.000	2.700	✓		✓		✓		40	83	7.9	10	10	10	10	—		
1-8-24	Desayuno	Banano	Banano.	1.143	5.000	✓		✓			✓		A.B	A.B	10	10	10	10	—		
1-8-24	Almuerzo	Arroz/lenteja	Arroz	2.025	2.025	✓			✓	✓		50	8.2	7.9	10	10	10	10	—		
1-8-24	Almuerzo	Pollo Bog	Pollo	6250	5.K	✓			✓	✓		60	8.5	75	10	10	10	10	—		
1-8-24	Almuerzo	Papa/tajada	Tajada Platano	4.690	3.400	✓			✓	✓		50	7.9	7.6	10	10	10	10	—		
1-8-24	Almuerzo	Cubios/Sopa	Cubios	2.400	2.250	✓			✓	✓		50	8.6	7.9	10	10	10	10	—		
1-8-24	Almuerzo	Sopa/verduras	Ahuyama	529	450	✓		✓		✓		50	79	7.6	10	10	10	10	—		
1-8-																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yon Bogón TIPO DE DOCUMENTO: 52'508.138 Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'508.138 CARGO: Cocina.

Powered by CamScanner