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: Subdireccion para la vejez — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado — UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón — OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M 6	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
7/8/24	Desayno	colada de Fecula maiz	Leche de vaca dada	52.500	52.500	✓			✓	✓		40	70°	51°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Desayno	Caldo Papa. Huevo	Huevo de Gallina	15.000	26.250	✓			✓	✓		50	90°	61°	8	8	8	8	—		
7/8/24	Desayno	Pan blando	Pan blando	15.000	26.250		✓		✓		✓								✓		
7/8/24	Nueves	Cafe con Leche	Leche de vaca dada	52.500	26.250	✓			✓	✓		37	80°	57°	9	9	9	9	—		
7/8/24	Nueves	mantecada	mantecada	7.500	26.250		✓		✓	✓		40	70°	5°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Nueves	Picado de Piña	Piña, Cruda	22.728	26.250	✓			✓		✓								—		
7/8/24	Almuzo	Carne de cerdo	Cerdo, Lomo, Crudo	25.000	26.250	✓			✓	✓		45	80°	61°	8	8	8	8	—		
7/8/24	Almuzo	Pasta en salsa Roja	Pasta alimenticia	22.500	26.250		✓		✓	✓		40	80°	57°	9	9	9	9	—		
7/8/24	Almuzo	Ensalada Roja cruda	Remolacha Sin cocer	5.625	26.250	✓			✓	✓		45	70°	5°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Almuzo	Papa en Salsa	Papa, variedad. Hin	20,833	26.250	✓			✓	✓		30	50°	45°	8	8	8	8	—		
7/8/24	Almuzo	Sopa de Patacon	Res, Sorda, Cruda	750	750	✓			✓	✓		40	90°	61°	9	9	9	9	—		
7/8/24	Almuzo	Jugo de tomate Dulce	tomate Arbol amarillo	22.83	26.250	✓			✓		✓								—		
7/8/24	Onces	Fruta picada con yuca	Queso, Fresco Semidu	5.600	26.250	✓			✓		✓								—		
7/8/24	onces	Galleta de Leche	Galleta Dulce. cocas	4.000	26.250		✓		✓		✓								✓		
7/8/24	Cena	Filete de pescado	Tilapia. Cachama	45.000	26.250	✓			✓	✓		35	70°	61°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Cena	Sopa de Carmelita	Res Sorda, murillo	750	26.250	✓			✓	✓		50	90°	57°	8	8	8	8	—		
7/8/24	Cena	tortilla De Verduras	Huevo de Gallina	11.710	26.250	✓			✓	✓		37	80°	61°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Cena	Puré de Papa	Papa, variedad criolla	13.890	26.250	✓			✓	✓		40	80°	57°	8	8	8	8	—		
7/8/24	Cena	Aromatica de Hierbas	Aromatica tisana	250	26.250	✓			✓	✓		30	90°	61°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tanja — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 — CARGO: Ten. Alimentos

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: Subdireccion para la vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M7	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	
2/8/24	Desayno	Agua panela con leche	Leche de vaca dividida	52.500	26.250	/			/	/		40	90°	67°	7	7	7	7	—		
2/8/24	Desayno	Huevos pericos	Huevo de gallina	75.000	26.250	/			/	/		45	70°	57°	8	8	8	8	—		
2/8/24	Desayno	Arroz blanco	Arroz blanco pulido	77.250	26.250	/			/	/		30	90°	50°	7	7	7	7	—		
2/8/24	Desayno	Patilla picada	Sandia cruda	62.500	26.250	/			/		—								—		
2/8/24	Nueves	té con leche	Leche de vaca dividida	52.500	26.250	/			/	/		37	80°	69°	7	7	7	7	—		
2/8/24	Nueves	Pan de maiz	pan de maiz	7.500	26.250		/		/		/								—		
2/8/24	Nueves	mandarina	mandarina, cruda	35.715	26.250	/			/		/								—		
2/8/24	Almuzo	Pechuga en salsa	pollo, Pechuga, cong.	31.250	26.250	/			/	/		38	70°	57°	8	8	8	8	—		
2/8/24	Almuzo	Arroz con zanahoria	Arroz blanco pulido	77.250	26.250	/			/	/		40	80°	61°	9	9	9	9	—		
2/8/24	Almuzo	Ensalada pico falla	Aceite de soya	7.500	26.250	/		/			/								—		
2/8/24	Almuzo	Pure de papa criolla	papa variedad. hom	25.000	26.250	/			/	/		38	70°	65°	8	8	8	8	—		
2/8/24	Almuzo	Sopa de Avena	Cone de Res gorda	750	26.250	/			/	/		58	80°	57°	7	7	7	7	—		
2/8/24	Almuzo	Jugo de mora	mora castilla	14.723	26.250	/			/		/								—		
2/8/24	onces	Sorbete de mango	Leche de vaca dividida	26.250	26.250	/			/		/								—		
2/8/24	onces	Pan blanco	pan blanco	7.500	26.250		/		/		/								—		
2/8/24	cina	Cone de Res en salsa	Cone de Res magra	22.500	26.250	/			/	/		45	70°	57°	8	8	8	8	—		
2/8/24	cina	Sopa de Arroz	Res magra gorda	750	26.250	/			/	/		57	90°	67°	9	9	9	9	—		
2/8/24	cina	Platano cocido	platano, hartón madu	26.43	26.250	/			/	/		37	80°	57°	7	7	7	7	—		
2/8/24	cina	Leche caliente con avena	Leche de vaca dividida	52.500	26.250	/			/	/		40	90°	60°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Sandra milna Tapia TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731792 CARGO: Tec Alimentos

ALCALDIA 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 I2023039I2 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzòn | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M8	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
3/8/24	Desayno	Caldo de papa Pechg	Pollo, Pechuga sin piel	18.750	52.500	/			/	/		58	90°	57°	8	8	8	8	—		
3/8/24	Desayno	Pan de maiz	Pan de maiz	15.000	52.750		/		/										—		
3/8/24	Desayno	Granadilla	Granadilla Pulpa	33.333	53.000	/			/		/								—		
3/8/24	Nuevs	Leche caliente	Leche de vaca deslactosada	52.500	53.500	/			/	/		37	90°	51°	9	9	9	9	—		
3/8/24	Nuevs	Galleta de leche	Galleta de leche	4.000	53.500		/		/		/								—		
3/8/24	Nuevs	Fresas picadas	Fresas maduras	26.315	53.750	/		/			/								—		
3/8/24	Almuzo	Carne de cerdo Asada	Cerdo lomo, cuarto	25.00	54.000	/			/	/		45	70°	62°	7	7	7	7	—		
3/8/24	Almuzo	Arroz blanco	Arroz blanco pulido	11.250	54.250	/			/	/		40	80°	53°	7	7	7	7	—		
3/8/24	Almuzo	tajada de Aguacate	Aguacate Lorena	19.480	54.500	/			/		/								—		
3/8/24	Almuzo	Papa criolla Dorada	papa variedad nativa	18.750	54.750	/			/	/		30	80°	59°	7	7	7	7	—		
3/8/24	Almuzo	Sopa de Guineo	Carne de Res magra	750	55.000	/			/	/		58	70°	61°	8	8	8	8	—		
3/8/24	Almuzo	Jugo de mango	mango fruta	26.500	55.250	/			/		/								—		
3/8/24	Onces	colada H platano	Leche de vaca deslactosada	26.750	55.500	/			/	/		40	70°	62°	9	9	9	9	—		
3/8/24	Onces	Croissant	Croissant horn	5.000	55.750		/		/										—		
3/8/24	cena	Filete de Pescado	tilapia o mojarra	45.000	56.250	/			/	/		37	80°	57°	7	7	7	7	—		
3/8/24	cena	Sopa de verduras	Carne de Res magra	750	56.500	/			/	/		58	90°	61°	9	9	9	9	—		
3/8/24	cena	Verduras saltadas	Calabaza sin cascara	6.945	56.750	/			/	/		30	70°	51°	8	8	8	8	—		
3/8/24	cena	Arroz al cilantro	Arroz blanco pulido	7.500	57.000	/			/	/		40	90°	51°	7	7	7	7	—		
3/8/24	cena	Aromatica D Hierbas	Frescas maduras	A.387	7.000	/			/	/		40	90°	61°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tapia | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24777192 | CARGO: Ten. Alimentos

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: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
M9																					
4/8/24	Desayno	colada de Fecula maiz	Leche de vaca deslac	52.500	52.500	/			/	/		40	90°	67°	7	7	7	7	—		
4/8/24	Desayno	Huevo en tortilla	Huevo de gallina cat	15.00	NA	/			/	/		45	70°	57°	8	8	8	8	—		
4/8/24	Desayno	Arroz blanco	Arroz blanco, pulid	12.250	11.250	/			/	/		40	70°	52°	7	7	7	7	—		
4/8/24	Desayno	Pastilla picada	Sandia, fruta	62.500	25.000	/			/		/								—		
4/8/24	NUUES	picado de papaya melon	melon Madro	25.000	12.500	/			/		/								—		
4/8/24	NUUES	picado p. papaya melon	Papaya madura	17.500	12.500	/			/		/								—		
4/8/24	NUUES	cuajada	Queso Fresco semid	10.000	10.000	/			/		/								—		
4/8/24	Almuerzo	Carne de Rs molida	Carne de Rs Sniplid	25.000	25.000	/			/	/		40	80°	57°	9	9	9	9	—		
4/8/24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz blanco pud	11.250	11.250	/			/	/		45	90°	67°	7	7	7	7	—		
4/8/24	Almuerzo	Rodajas de tomate	tomate crudo	18.750	15.000	/		/			/								—		
4/8/24	Almuerzo	Cazuela de frijol	Carne de Rs magra	750	750	/			/	/		56	90°	67°	9	9	9	9	—		
4/8/24	Almuerzo	Limonada con panela	Limon crudo	17.500	8.750	/			/		/								/		
4/8/24	onces	té en leche	Leche de vaca deslac	26.250	26.250	/			/	/		37	80°	57°	8	8	8	8	—		
4/8/24	onces	Galleta Dulce	Galleta craker	4.00	4.00		/		/		/								—		
4/8/24	onces	mandarina	mandarina mdr	35.715	25.000	/			/		/								/		
4/8/24	Cena	pechuga marinada	pollo, pechuga cap	31.250	25.000	/			/	/		35	70°	52°	9	9	9	9	—		
4/8/24	Cena	Sopa de Fideos	Res falda cruda	750	750	/			/	/		58	90°	67°	7	7	7	7	—		
4/8/24	Cena	Arroz con Espinaca	Arroz blanco pulid	7.500	7.500	/			/	/		37	80°	57°	8	8	8	8	—		
4/8/24	Cena	Aromatica de Hierbas	Fresas, maduras	7.368	7.000	/			/	/		40	90°	67°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra milena tyz | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 | CARGO: tec. Alimentos

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 12023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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	
M10																					
5/8/24	Desayno	Cafe con Leche	Leche de vaca deslac	52.500	52.500	✓			✓	✓		37	90°	57°	8	8	8	8	—		
5/8/24	Desayno	Queso campesino	Queso Fresco sendur	10.000	10.000	✓			✓		✓								—		
5/8/24	Desayno	Arepa	Harina de maiz 66g	77.250	77.250		✓		✓	✓		30	70°	57°	7	7	7	7	—		
5/8/24	Desayno	mango y piña picada	mango comun	25.000	12.500	✓			✓		✓								—		
5/8/24	Desayno	mango y piña picada	Piña, cruda	22.728	12.500	✓			✓		✓								—		
5/8/24	Nueves	Batido mora y Banano	Leche de vaca descada	58.500	52.500	✓			✓		✓								—		
5/8/24	Nueves	Galleta Avena	Galleta crakar	400	400		✓		✓		✓								—		
5/8/24	Almuzo	Carne de cerdo	cerdo lomo cubo	25.000	25.000	✓			✓	✓		45	80°	57°	9	9	9	9	—		
5/8/24	Almuzo	Arroz al perejil	Arroz blanco pulido	77.250	77.250	✓			✓	✓		40	70°	57°	7	7	7	7	—		
5/8/24	Almuzo	Pateca de Ahuyama	Ahuyama, cruda	14.705	12.500	✓			✓	✓		45	80°	67°	8	8	8	8	—		
5/8/24	Almuzo	papa en Chupe	Leche de vaca deslac	13.000	13.000	✓			✓	✓		37	70°	57°	7	7	7	7	—		
5/8/24	Almuzo	sopa de cominuto tajo	Res Sarda magra	750	750	✓			✓	✓		58	90°	62°	9	9	9	9	—		
5/8/24	Almuzo	tajo de Guayaba	Guayaba madura	17.668	13.250	✓			✓		✓								—		
5/8/24	Onces	ensala d. frutas	Yogur entero	12.500	12.500	✓			✓		✓								—		
5/8/24	Onces	Galleta de Avena	Galleta de Avena	10.000	10.000		✓		✓		✓								—		
5/8/24	Cena	Cane de Resalcitro	Cane de Res magra	22.500	22.500	✓			✓	✓		40	70°	52°	7	7	7	7	—		
5/8/24	Cena	Sopa de Arracacha	Pollo pechuga sin pi	938	750	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	—		
5/8/24	Cena	Spaguettis	Pasta Alimenticia	10.000	10.000		✓		✓	✓		35	70°	52°	8	8	8	8	—		
5/8/24	Cena	Leche caliente	Leche de vaca deslac	52.500	52.500	✓			✓	✓		40	80°	62°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena T TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 CARGO: Ton. Alimentos

ALCALDIA 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 1202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M11	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
6/8/24	Desayno	Agua de panela	panela	5.500	5.500	/			/	/		30	80°	57°	7	7	7	7	—		
6/8/24	Desayno	Changua con Huvo	Leche de vacadrer	32.500	32.500	/			/	/		45	90°	62°	8	8	8	8	—		
6/8/24	Desayno	Changua con Huvo	Huevo de gallina	15.000	NA	/			/	/		30	70°	5°	7	7	7	7	—		
6/8/24	Desayno	tostada	tostada o culado	15.000	15000		/		/		/								—		
6/8/24	Desayno	Compota D. Peruymra	Pera Cruda	14.705	12.200	/		/		/		35	80°	30°	8	8	8	8	—		
6/8/24	Nueves	Ensalada con queso	Queso fresco - sind	10.000	10000	/			/		/								—		
6/8/24	Nueves	Galleta Crater	Galleta crater	4.000	4.000		/		/		/								—		
6/8/24	Almuzo	Plato de pescado	tilapia o mojarra	50.000	25.00	/			/	/		30	70°	62°	9	9	9	9	—		
6/8/24	Almuzo	Arroz con coco	Arroz blanco pulid	11.250	11.250	/			/	/		40	80°	57°	7	7	7	7	—		
6/8/24	Almuzo	Ensa - tomat. Lechuga	tomate, crdo	7.813	6.250	/		/			/								—		
6/8/24	Almuzo	torta de Banano	Huevo de gallina	833	750		/			/		40	80°	5°	8	8	8	8	—		
6/8/24	Almuzo	Sopa de Cebada	Bs magra Sarda	750	750	/			/	/		58	90°	67°	9	9	9	9	—		
6/8/24	Almuzo	Jugo de Lulo	LULO Crudo	22.083	13.250	/			/		/								—		
6/8/24	Onces	Colada de Fecula Maiz con Banano	Leche de vacadrer	26.250	26.250	/			/	/		37	80°	57°	7	7	7	7	—		
6/8/24	onces	torta Negra	torta de Banano	7.500	7.500		/		/	/		40	80°	5°	9	9	9	9	—		
6/8/24	cena	Pechuga a la Jardin	Pechuga Sin piel	31.250	25.000	/			/	/		37	90°	52°	8	8	8	8	—		
6/8/24	cena	Sopa de Patacon	Carne de Bs sarda	750	750	/			/	/		58	80°	62°	7	7	7	7	—		
6/8/24	cena	Arroz a tomatado	Arroz Blanco, pulo	7.500	7.500	/			/	/		38	70°	57°	8	8	8	8	—		
6/8/24	cena	Ensala campsin	tomate crudo	9.375	7.500	/		/			/								—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Mtanf | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 | CARGO: Tcn. Alimentos

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I2023039 42 - 20012/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M12	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	
7/8/24	Desayno	Colada de Avena	Leche de vaca drcls	52.500	52.500	/			/	/		40	90°	67°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Desayno	Empanado de Yuso	Yuso Fresco semdr	10.000	10.000		✓		✓		✓								—		
7/8/24	Desayno	Papaya picada	Papaya, madra	35.715	25.000	/			/		—								—		
7/8/24	Nueos	Sorbete de Feijoa	Leche de vaca drcls	52.500	52.500	/			/		—								—		
7/8/24	Nueos	mantecada	mantecada	7.500	7.500		/		/	/		40	70°	5°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Almuzo	Pollo en salsa champ	Pollo, pechuga capir	37.250	25.000	/			/	/		45	80°	57°	8	8	8	8	—		
7/8/24	Almuzo	Arroz con zanahoria	Arroz blanco polid	11.250	11.250	/			/	/		40	70°	61°	9	9	9	9	—		
7/8/24	Almuzo	Es. Zanahoria, Pepino tomate, cebolla	Zanahoria cruda	5883	5.000	/		/			—								—		
7/8/24	Almuzo	Pure de yuca	Yuca blanca sincas	18.750	15.000	/			/	/		35	80°	58°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Almuzo	Sopa de camelita	Res gorda cruda	750	750	/			/	/		58	90°	57	8	8	8	8	—		
7/8/24	Almuzo	Jugo de maracuya	maracuya cruda	41.468	13.250	/			/		—								—		
7/8/24	Onces	Arroz con leche	Leche de vaca drcls	25.000	25.000	/			/	/		45	80°	61°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Onces	Fresas picadas	Fresas madras	26.315	25.000	/		/			—								—		
7/8/24	Cena	Carne de Res picad	Carne de Res mja	27.500	22.500	/			/	/		67	90°	67°	9	9	9	9	—		
7/8/24	Cena	Sancochito	Res. gorda molle	750	750	/			/	/		57	80°	57°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Cena	Arroz blanco	Arroz blanco polb	7.500	7.500	/			/	/		40	70°	58°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Cena	Aromatica d Hi	mora - castilla	7.778	7.000	/			/	/		40	90°	67°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tyf | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 | CARGO: Tcn. Alimentos

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: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzòn | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M13	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/8/24	Desayno	Caf̃e con Leche	Leche de vaca dred	52.500	52.500	/			/	/		37	90°	61°	8	8	8	8	—		
8/8/24	Desayno	Caldo de papa-Carne	Res, Carne magra	75.000	75.000	/			/	/		58	70°	57°	7	7	7	7	—		
8/8/24	Desayno	mogolla integral	mogalla integral	7.500	15.000		/		/		/								—		
8/8/24	Desayno	patilla picada	Sandia, cruda	62.500	25.000	/			/		/								—		
8/8/24	Nueces	té con Leche	Leche de vaca dr	52.500	52.500	/			/	/		40	80°	51°	9	9	9	9	—		
8/8/24	Nueces	Pan de maiz	Pan de maiz	7.500	7.500		/		/		/								—		
8/8/24	Nueces	Mondoring	mondoring Frita	35.75	25.000	/			/		/								—		
8/8/24	Almuzo	Sobrebarriga ensalsa	Res Sobrebarriga	25.000	25.000	/			/	/		45	70°	51°	7	7	7	7	—		
8/8/24	Almuzo	Arroz blanco	Arroz blanco pulid	17.250	17.250	/			/	/		40	80°	61°	8	8	8	8	—		
8/8/24	Almuzo	Calabaza Guisada	Calabaza sin cascar	16.668	15.000	/			/	/		37	80°	51°	9	9	9	9	—		
8/8/24	Almuzo	Papa al perejil	papa Variedad, Hui	20.833	18.750	/			/	/		30	70°	51°	7	7	7	7	—		
8/8/24	Almuzo	Sopa de verduras	Res, Sarda cruda	750	750	/			/	/		60	90°	61°	8	8	8	8	—		
8/8/24	Almuzo	Jugo de mora	mora castilla	14.73	13.250	/			/		/								—		
8/8/24	Onces	Sorbete de Guanabana	Leche de vaca dred	26.250	26.250	/			/		/								—		
8/8/24	onces	mantecada	mantecada	7.500	7.500		/		/	/		40	70°	5°	9	9	9	9	—		
8/8/24	Cena	Carne de cerdo, BBQ	cerdo lomo cerdo	22.500	22.500	/			/	/		45	80°	61°	7	7	7	7	—		
8/8/24	Cena	Sopa de mazorca	Pollo, Pechuga sin	938	750	/			/	/		56	90°	61°	8	8	8	8	—		
8/8/24	cena	Arroz al pimentón	Arroz Pulido	7.500	7.500	/			/	/		40	70°	57°	7	7	7	7	—		
8/8/24	cena	Aromatica de Hierbas	Aromaticas Natra	7.778	7.000	/			/	/		45	90°	61°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Montaño | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 | CARGO: Ten. Alimntos

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 12023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzòn OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M14	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	
9/8/24	Desayno	Chocolate en leche	Leche de vaca dro	52,500	52,500	/			/	/		37	90°	57°	7	7	7	7	—		
9/8/24	Desayno	Tamal	Tamal d maiz	50.000	50.000		/		/	/		45	80°	61°	8	8	8	8	—		
9/8/24	Desayno	Pan blanco	Pan blanco	7500	75.00		/		/		/								—		
9/8/24	Desayno	melon y mango picado	melon	35.715	25.00	/			/		—								—		
9/8/24	Nueves	Salpicon, guso	guso entro	10.00	10.00	/			/		—								—		
9/8/24	Nueves	Galleta Dulce	Galleta Dulce	4.000	4.00		/		/		—								—		
9/8/24	Almuzo	Ajiaco	Carne de pollo pechuga	75.000	72.500	/			/	/		58	70°	52°	7	7	7	7	—		
9/8/24	Almuzo	Arroz blanco	Arroz blanco pulido	72.250	72.250	/			/	/		40	80°	52°	8	8	8	8	—		
9/8/24	Almuzo	Pollo en salsa criolla	Pollo, Pechuga con piel	37.250	25.000	/			/	/		58	80°	61°	9	9	9	9	—		
9/8/24	Almuzo	Guacamole	Aguacate madro	5.883	5.000	/			/		/								—		
9/8/24	Almuzo	Limonada de Panela	Limon zumo	18.928	13.250	/			/		—								—		
9/8/24	Onces	Chococono	Chococono	22.500	22.500		/		/		/								—		
9/8/24	onces	mandrina	mandrina, madra	35.715	25.00	/			/		—								—		
9/8/24	cena	Sopa de Fideos	Carne de Res magra	7.500	7.500	/			/	/		50	90°	57°	9	9	9	9	✓		
9/8/24	cena	pechuga asada	pollo, pechuga sin piel	37.250	25.00	/			/	/		38	70°	50°	7	7	7	7	—		
9/8/24	Cena	Arroz blanco	Arroz blanco, pulid	7500	7.500	/			/	/		37	80°	42°	8	8	8	8	—		
9/8/24	cena	Aromatica de frutas	Aromatica frutas	7.448	7.000	/			/	/		40	90°	58°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena tapia TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: tec. Alimento

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: Subdireccion para la vejez — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado — UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón — OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M1S	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
1/08/24	Desayo	Colada de Avena	Leche de vaca dorid	52.500	52.500	✓			✓	✓		40	90°	61°	7	7	7	7	—		
1/08/24	Desayo	Huevos Pericos	Huevo de gallina	75.000	73.500	✓			✓	✓		45	80°	51°	8	8	8	8	—		
1/08/24	Desayno	Fresas picadas	Fresas maduras	26315	25.000	✓		✓			✓								—		
1/08/24	Desayno	Arroz blanco	Arroz pulido crudo	77.50	77.50	✓			✓	✓		40	80°	57°	9	9	9	9	—		
1/08/24	Nueves	Leche caliente	Leche de vaca dorit	52.500	52.500	✓			✓	✓		37	70°	50°	7	7	7	7	—		
1/08/24	Nueves	mantecada	Mantecada *30g	7500	7500		✓		✓	✓		45	80°	5°	9	9	9	9	—		
1/08/24	Nueves	mango picado	mango Fruta madu	3000.	25.00	✓			✓		✓								—		
1/08/24	Almuzo	Carne de Res en salsa	Carne de Res magra	25.000	25.000	✓			✓	✓		40	90°	61°	8	8	8	8	—		
1/08/24	Almuzo	Arroz al perejil	Arroz crudo pulido	77.50	77.50	✓			✓	✓		40	80°	57°	9	9	9	9	—		
1/08/24	Almuzo	Ens. Com Pesina	tomate crudo	9375.	7.500	✓		✓			✓								—		
1/08/24	Almuzo	Papa Cocida	Papa, variedad Pino	18.750	18.750	✓			✓	✓		38	70°	57°	7	7	7	7	—		
1/08/24	Almuzo	Sopa de Arroz	Res Sorda magra	750.0	750.0	✓			✓	✓		58	90°	62°	9	9	9	9	—		
1/08/24	Almuzo	Naranjada	Naranja Zumo	17.500	10.500	✓			✓		✓								—		
1/08/24	onces	Sorbete curuba	Leche de vaca dorit	26.250	26.250	✓			✓		✓								—		
1/08/24	onces	torta de zanahoria	torta de zanahoria	7500	7.500	✓			✓	✓		40	70°	5°	8	8	8	8	—		
1/08/24	Cena	Pollo Guisado	Pollo pechuga con pi	31.250	25.00	✓			✓	✓		45	90°	62°	7	7	7	7	—		
1/08/24	Cena	Sopa de Arracacha	Pollo, pechuga sin pi	937.50	750	✓			✓	✓		58	80°	52°	9	9	9	9	—		
1/08/24	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz Pulido.	7500	7500	✓			✓	✓		40	70°	51°	7	7	7	7	—		
1/08/24	Cena	Leche caliente miel	Leche de vaca	52.500	52.500	✓			✓	✓		40	90°	62°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tafur — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737142 — CARGO: Ten Alimentos

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo12023039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M26	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	
11/8/24	Desayno	Chocolate en leche	Leche de Vaca desid	52.500	52.500	/			/	/		40	90°	52°	7	7	7	7	—		
11/8/24	Desayno	Caldo de Papa c Pollo	Pechuga, sin piel	30000	15.000	/			/	/		58	70°	61°	8	8	8	8	—		
11/8/24	Desayno	Arepa	Harina de maiz	11250	11.250		/		/	/		38	50°	40°	7	7	7	7	—		
11/8/24	Desayno	Papaya picada	Papaya madra	35715	25.000	/			/		/								/		
11/8/24	NUEVES	Sorbete de maracya	Leche de vaca, desrid	52.500	52.500	/			/		/								—		
11/8/24	NUEES	Pan de Maiz	Pan de maiz	7500	7.500																
11/8/24	Almuzo	Gulas de Res	Res goda maja	25.000	25.000	/			/	/		45	70°	52°	9	9	9	9	—		
11/8/24	Almuzo	Verdura caliente	Habichuela cruda	833325	7.500	/			/	/		40	80°	62°	7	7	7	7	—		
11/8/24	Almuzo	Arroz al pimentón	Arroz blanco pulid	11250	11250	/			/	/		40	70°	57°	8	8	8	8	—		
11/8/24	Almuzo	Papa criolla Dorada	Papa variedad Ma	18750	18.750	/			/	/		37	80°	58°	7	7	7	7	—		
11/8/24	Almuzo	Sopa de Concas	Res, Garbanzo, cruda	75900	7.500	/			/	/		58	90°	70°	8	8	8	8	—		
11/8/24	Almuzo	Jugo de cuq	cuq isabel cruda	147225	13.950	/			/		/								—		
11/8/24	Onces	Agua de panela	panela	4000	4.000	/			/	/		40	80°	57°	9	9	9	9	—		
11/8/24	Onces	Queso Campesino	Queso Fresco	1000	1000	/			/		/								—		
11/8/24	Onces	Pan tajado	Pan integral	6000	6.000														/		
11/8/24	Cena	Lengua en Salsa	Res Lengua	23685	22.500	/			/	/		45	90°	62°	8	8	8	8	—		
11/8/24	Cena	Sopa de Verduras	Res Garda, mill	750	750	/			/	/		40	70°	57°	9	9	9	9	—		
11/8/24	Cena	Arroz a tomatado	Arroz blanco pulid	7500	7.500	/			/	/		45	90°	52°	7	7	7	7	—		
11/8/24	Cena	Aromaticas Dehierbas	Aromaticas Hierbas	750	750	/			/	/		40	90°	61°	8	8	8	8			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tanf | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 | CARGO: tec-Alimentos

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 12023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) N17	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
12/8/24	Desayno	Caf c con Leche	Leche de vaca deslac	52.500	52.500	/			/	/		37	90°	67°	8	8	8	8	—		
12/8/24	Desayno	Empanado de queso	Queso Fresco Semidu	70000	70000														—		
12/8/24	Desayno	mandarina	mandarina Fruta	35715	25.000														—		
12/8/24	Desayno	Pan tajado	Pan tajado	750	750														—		
12/8/24	Nueves	Batido de Guanabana	Leche de vaca deslac	52.500	52.500	/			/		/								—		
12/8/24	Nueves	Galleta de Avena	Galleta de Avena	10000	10.000		/		/		/								—		
12/8/24	Almuerzo	Pollo a la Finas Hierbas	Pollo, pechuga sin piel	31250	25.000	/			/	/		48	90°	52°	7	7	7	7	—		
12/8/24	Almuerzo	Arroz aromatizado	Arroz blanco Pulido	17250	17250	/			/	/		40	70°	62°	7	7	7	7	—		
12/8/24	Almuerzo	Porcion de Ahuyama	Ahuyama, cruda	14705	12.500	/			/	/		37	80°	57°	8	8	8	8	—		
12/8/24	Almuerzo	Platano con queso Jalapeño	Queso Fresco, Semidu	2500	2.500	/			/	/		38	70°	50°	7	7	7	7	—		
12/8/24	Almuerzo	Sopa de Avena	Carne de Res magra	75000	75.000	/			/	/		58	90°	50°	8	8	8	8	—		
12/8/24	Almuerzo	Jugo de Lulo	LULO Fruta	22082	13250														—		
12/8/24	Onces	Pato De maiz Dulce	Leche de vaca deslac	2500	2.500	/			/	/		45	80°	61°	9	9	9	9	—		
12/8/24	Onces	Patilla picada	Sandia, cruda	62500	25.000	/			/		/								—		
12/8/24	Cena	Carne de Res Picada	Carne de Res gorda	17500	17500	/			/	/		58	70°	57°	9	9	9	9	—		
12/8/24	Cena	Sopa de Arracacha	Pollo, pechuga sin piel	937	750	/			/	/		60	90°	67°	8	8	8	8	—		
12/8/24	Cena	Arroz blanco	Arroz blanco, pulido	7500	7.500	/			/	/		37	80°	57°	9	9	9	9	—		
12/8/24	Cena	tajada de Aguacate	Aguacate. Larga	19480	15.000	/			/		/								—		
12/8/24	Cena	Aromatica D. Hierbas	Aromatica D Hierbas	7367	7.000	/			/	/		40	70°	61°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tapia TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 CARGO: tec. Alimentos

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 1202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M18	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
13/8/24	Desayuno	Agua de panela	Panela	5500	5.500	/			/	/		37	90°	57°	8	8	8	8	—		
13/8/24	Desayuno	Changua con huevo	Leche de vaca dorio	32.500	32500	/			/	/		40	90°	61°	9	9	9	9	—		
13/8/24	Desayuno	tostada	tostada - horneada	15000	15000		/		/		—								—		
13/8/24	Desayuno	Granadilla	Granadilla, cruda	33332	10.000	/			/		—								—		
13/8/24	Nueves	Ensalada Frutas Yogur	yogur, bebida, entra	12.500	12.500	/			/		—								—		
13/8/24	Nueves	Galleta de Avena	Galleta de Avena	1000	1000		/		/		—								—		
13/8/24	Almuzo	Albondigas	Res cane, semigrasa	25000	25.000	/			/	/		37	80°	57°	7	7	7	7	—		
13/8/24	Almuzo	Albondigas	Huevo de gallina	5500	500	/			/	/									—		
13/8/24	Almuzo	Spaguettis	Pasta alimenticia	11250	11.250		/		/	/		38	70°	58°	7	7	7	7	—		
13/8/24	Almuzo	Ensalada Roja	Remolacha cruda	37.250	2.500	/			/	/		40	70°	5°	8	8	8	8	—		
13/8/24	Almuzo	Platino cocido	Platino. hortaliza	26042	18.750	/			/	/		30	80°	57°	7	7	7	7	—		
13/8/24	Almuzo	Sopa de minudencias	Pollo, corazon,	27.25	9.125	/			/	/		58	90°	61°	8	8	8	8	—		
13/8/24	Almuzo	Jugo de coroba	coroba cruda	26.500	13.250	/			/		—								—		
13/8/24	Onces	Colada Avena con Coyuba	Leche de vaca dorio	26250	25.250	/			/	/		40	70°	52°	9	7	9	9	—		
13/8/24	Onces	torta de Banano	torta de Banano	7500	7.500	/			/	/		45	80°	5°	7	7	7	7	—		
13/8/24	Cena	Filete de Pechuga	Pollo, Pechuga sin piel	45200	27500	/			/	/		37	90°	58°	8	8	8	8	—		
13/8/24	Cena	Sopa de verduras	Res. Gorda-cruda	750	750	/			/	/		58	90°	61°	9	9	9	9	—		
13/8/24	Cena	Papa criolla Pescado	Papa variedad her	18750	18.750	/			/	/		35	80°	57°	7	7	7	7	—		
13/8/24	Cena	Leche caliente	Leche de Vaca dorio	52500	52500	/			/	/		40	90°	68°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra milena | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 | CARGO: tec-Alimentos

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I2023039422 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M19	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
14/8/24	Desayno	té en Leche	Leche de vaca deslac	52.500	52.500	/			/	✓		37	80°	51°	7	7	7	7	~		
14/8/24	Desayno	Caldo de papa-Res	Res magra cruda	15000	15.000	/			/	/		58	90°	61°	8	8	8	8	—		
14/8/24	Desayno	mogolla	mogolla	75.000	75.00		/		/		/								/		
14/8/24	Desayno	compota de pera	Pera madra	29412	25.000	/		/		/		37	70°	5°	9	9	9	9	—		
14/8/24	Nueves	Cafe con Leche	Leche de vaca deslac	52.500	52.500	/			/	/		38	90°	51°	8	8	8	8	—		
14/8/24	Nueves	Galleta Crater	Galleta crater	4000	4.00																
14/8/24	Almuzo	pollo Dorado	pollo, Pechuga sin Pie	37280	22.750	/			/	/		45	80°	51°	9	9	9	9	~		
14/8/24	Almuzo	Arroz blanco	Arroz Pulido	77250	77250	/			/	/		30	70°	52°	7	7	7	7	—		
14/8/24	Almuzo	Ensala de Zanahoria	Zanahoria, Sin cascara	5282	5.000	/		/			/								—		
14/8/24	Almuzo	Yuca cocida	Yuca blanca	27437	18.750	/			/	/		45	80°	51°	7	7	7	7	~		
14/8/24	Almuzo	Sopa de Fideos	Cane de Res magra	75000	75000	/			/	/		58	90°	61°	9	9	9	9	—		
14/8/24	Almuzo	Limonada con Azuca	Limon comun	17500	8.750	/			/		/								—		
14/8/24	onces	Sorbete de Granadina	Leche de vaca deslac	26250	26.250	/			/		/								—		
14/8/24	onces	mantecada	mantecada	7500	7.500	/			/	/		40	70°	5°	8	8	8	8	—		
14/8/24	Cena	Cane de cerdo	cerdo lomo	22500	22.500	/			/	/		45	80°	61°	7	7	7	7	~		
14/8/24	Cena	Arroz con Ajiaceli	Arroz Pulido	7500	7.500	/			/	/		40	90°	51°	8	8	8	8	—		
14/8/24	Cena	Sopa de Patacon	Res gorda cruda	75000	7.50	/			/	/		58	70°	61°	7	7	7	7	—		
14/8/24	Cena	Aromatica Hierbas	Aromatica Hierbas	3500	3.500	/			/	/		40	90°	51°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra milena tapp | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731792 | CARGO: tec. Alimentos

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: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzòn | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M20	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
15/8/24	Desayno	Colada H Platino	Leche de vacadura	52500	52.500	/			/	/		45	90°	51°	8	8	8	8	—		
15/8/24	Desayno	Huevos Revueltos	Huevo de Gallina	15.000	13.500	/			/	/		40	80°	61°	9	9	9	9	—		
15/8/24	Desayno	Huevos Revueltos/a	Queso Fresco	37500	3750	/			/		/								—		
15/8/24	Desayno	Pan de maiz	Pan de maiz	15.000	15.000		/		/		/								—		
15/8/24	Desayno	Patilla picada	Sandia Cruda	62500	25.000	/			/		/								—		
15/8/24	Nueves	Leche Caliente	Leche de vaca dried	52.500	52.500	/			/	/		37	90°	51°	7	7	7	7	—		
15/8/24	Nueves	Mogolla integral	Mogolla	7500	7500		/		/		/								—		
15/8/24	Almuzo	Carne de cerdo en	Cerdo lomo cocido	25.000	25.000	/			/	/		45	80°	58°	8	8	8	8	—		
15/8/24	Almuzo	Arroz con Zanahoria	Arroz blanco Pulid	11250	11250	/			/	/		40	70°	61°	9	9	9	9	—		
15/8/24	Almuzo	Guacamole	Aguacate Lorina	14670	11250	/			/		/								—		
15/8/24	Almuzo	Papa a la vapor	Papa Variedad	20832	18.750	/			/	/		37	70°	51°	8	8	8	8	—		
15/8/24	Almuzo	Sopa de lentejas	Res sardamyga	7500	750	/			/	/		50	80°	61°	9	9	9	9	—		
15/8/24	Almuzo	Jugo de Piña	Piña, cruda	24690	13.250	/			/		/								—		
15/8/24	Onces	Sorbete mango	Leche de vacadura	26250	26.250	/			/		/								—		
15/8/24	Onces	Galleta Avena	Galleta Avena	1000	1.000		/		/		/								—		
15/8/24	Cena	Carne de Res cocida	Res magra	22500	22.500	/			/	/		45	70°	61°	7	7	7	7	—		
15/8/24	Cena	Sopa de cremita	res sardamyga	750	750	/			/	/		58	90°	70°	7	7	7	7	—		
15/8/24	Cena	Espagettis	Pasta Amistricia	1000	10.00		/		/	/		37	80°	61°	8	8	8	8	—		
15/8/24	Cena	Aromatica de Hierbas	Panela	3500	3.500	/			/	/		40	90°	51°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tp | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737142 | CARGO: Tec. Alimentos

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION 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: Subdireccion para la vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M 21	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	
16/8/24	Desayno	Cafe con Leche	Leche de vacadorr	52500	52500	/			/	/		37	90°	61°	7	7	7	7	—		
16/8/24	Desayno	Huevos Pericos	Huevo de falling	73.000	73.50	/			/	/		45	80°	57°	8	8	8	8	—		
16/8/24	Desayno	Arroz blanco	Arroz Pulido cud	11250	11.250	/			/	/		40	70°	61°	7	7	7	7	—		
16/8/24	Desayno	Granadilla	Granadilla cruda	33333	7000	/			/		/								—		
16/8/24	Nueves	Sorbete curuba	Leche de Vacadorr	52500	52500	/			/		/								—		
16/8/24	Nueves	Galleta wafer	Galleta wafer	400	400		/		/		/								—		
16/8/24	Almuzo	Cocido Boyacense	cordo, Lomo	72500	72.500	/			/	/		40	80°	57°	9	9	9	9	—		
16/8/24	Almuzo	Cocido Boyacense	Res, magra cruda	72500	72500	/			/	/									—		
16/8/24	Almuzo	Papa Dorada	Papa variedad	20832	18.750	/			/	/		37	90°	57°	7	7	7	7	—		
16/8/24	Almuzo	Arroz blanco	Arroz pulido	11250	11250	/			/	/		40	70°	61°	8	8	8	8	—		
16/8/24	Almuzo	Tajo mora	mora costilla	14722	13.250	/			/		/								—		
16/8/24	Onces	Colada de Fecula ma	Leche de vacadorr	26250	26250	/			/	/		37	80°	57°	9	9	9	9	—		
16/8/24	Onces	torta de cumplaños	torta de cumplaños	750	750		/		/	/		45	80°	5°	8	8	8	8	—		
16/8/24	Cena	Pechuga Gratinada	Pollo, Pechuga sin p	31250	25000	/			/	/		37	90°	57°	9	9	9	9	—		
16/8/24	Cena	Pechuga Gratinada	Queso, Fresco	2500	2.500		/		/	/									—		
16/8/24	Cena	Arroz al Perejil	Arroz blanco pul	7500	7500	/			/	/		40	70°	57°	9	9	9	9	—		
16/8/24	Cena	Sopa de Arroz	Caldo de Res mag	750	750	/			/	/		58	90°	70°	7	7	7	7	—		
16/8/24	Cena	Aromatica	tisanas	3500	3.500	/			/	/		40	70°	57°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tang TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: Tec Alimentos.

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 12023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M12	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
7/8/24	Desayno	Colada de Maiz	Leche de vaca dra	52.500	52.500	/			/	/		40	90°	70°	8	8	8	8	—		
7/8/24	Desayno	Huevo cocido	Huevo de gallina	75.000	13.500	/			/	/		40	70°	45°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Desayno	Pan Blando	Pan Blando	75.000	75.00		/		/		/								/		
7/8/24	Desayno	Compota de manzana	Manzana . comun	29472	25.000	/		/		/		30	70°	5°	8	8	8	8	—		
7/8/24	Nueves	Chocolate en leche	Leche de vaca dra	52.500	52.500	/			/	/		37	80°	67°	9	9	9	9	—		
7/8/24	Nueves	Pongue tajado	Pongue tajado	8750	8.750		/		/		/								/		
7/8/24	Nueves	Picado de Patilla	Patilla . cruda	31250	12.500	/			/		/								—		
7/8/24	Almuzo	Carne de Res en Sopa	Res magra	25.000	25.000	/			/	/		45	80°	51°	8	8	8	8	—		
7/8/24	Almuzo	Arroz Pajarito	Arroz blanco pul	11250	11.250	/			/	/		40	70°	52°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Almuzo	Papa criolla salcoch	Papa criolla, limpias	18750	18.750	/			/	/		30	70°	50°	8	8	8	8	—		
7/8/24	Almuzo	Petaca de Ahuyama	Ahuyama , cruda	14705	12.500	/			/	/		45	80°	67°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Almuzo	Sopa de cocido trigo	Res sarda magra	750	750	/			/	/		58	90°	67°	9	9	9	9	—		
7/8/24	Onces	Colada de Avena	Leche de vaca dra	26.250	26.250	/			/	/		37	70°	52°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Onces	Galleta cracker	Galleta Cracker	4.000	4.000		/		/		/								/		
7/8/24	Cena	Carne de cerdo	cerdo lomo	27.500	12.500	/			/	/		45	90°	51°	9	9	9	9	—		
7/8/24	Cena	tortilla de verduras	Huevo de gallina	77110	70.00	/		/		/		37	80°	50°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Cena	Sopa de verduras	Res magra . sarda	750	750	/			/	/		58	90°	67°	8	8	8	8	—		
7/8/24	Cena	Papas a la francesa	Papa variedad	15625	12.600	/			/	/		45	70°	50°	7	7	7	7	—		
7/8/24	Cena	Leche Caliente	Leche de vaca dra	52.500	52.500	/			/	/		40	90°	61°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tanya TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 CARGO: Tec. Alimentos

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 12023039 42 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M23	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	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
18/8/24	Desayno	Leche caliente	Leche de vaca dicla	52500	52500	/			/	/		37	90°	57°	8	8	8	8	—		
18/8/24	Desayno	Caldo de papa-Res	Res Sarda cuda	75000	75.000	/			/	/		58	80°	67°	7	7	7	7	—		
18/8/24	Desayno	Pan Hojaldrado	Pan Hojaldrado	75000	75.00		/		/		/								—		
18/8/24	Desayno	Papaya Picada	Papaya madia	35775	25.000	/			/		—								—		
18/8/24	Nueves	Sorbete de mora	Leche de vaca dici	52500	52.500	/			/		/								—		
18/8/24	Nueves	Galleto Kraker	Galleta craker	4.00	4.00		/		/		/								—		
18/8/24	Almuerzo	Piernitas Doradas	Pollo, Pierna, Colombi	37250	27.250	/			/	/		45	70°	52°	9	9	9	9	—		
18/8/24	Almuerzo	Spaguettis	Pasta Alimenticia	11.250	11.250		/		/	/		38	80°	61°	7	7	7	7	—		
18/8/24	Almuerzo	Ensalada de tomate	Tomate Cliento	78750	6250	/		/			/								—		
18/8/24	Almuerzo	Papa Dorada	Papa-harinasa	10837	18750	/			/	/		30	70°	52°	8	8	8	8	—		
18/8/24	Almuerzo	Sopa de Ahyama	Carne Res magra	750	750	/			/	/		58	90°	67°	9	9	9	9	—		
18/8/24	Almuerzo	Jugo de piña	Piña madia	24090	13250	/			/		/								—		
18/8/24	onces	Sorbete de guanabana	Leche de vaca dicla	26250	26.250	/			/		/								—		
18/8/24	onces	torta de Zanahoria	torta de Zanahoi	7500	7500	/			/	/		40	70°	5°	9	9	9	9	—		
18/8/24	Cena	Carne de Asaqueilah	Res Sarda magra	22500	22500	/			/	/		45	90°	61°	7	7	7	7	—		
18/8/24	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz Pulido	7500	7500	/			/	/		30	70°	51°	8	8	8	8	—		
18/8/24	Cena	Sopa de Auna	Carne de Res ay	750	750	/			/	/		58	80°	62°	7	7	7	7	—		
18/8/24	Cena	Pramatica Hirbas	Frasas Variadas	7367	7000	/			/	/		40	90°	60°	8	8	8	8	—		
18/8/24																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tarife | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 | CARGO: Tec. Alimentos

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 12023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M24	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/8/24	Desayno	Chocolate en leche	Leche de vaca entera	52.500	52.500	/			/	/		40	90°	57°	8	8	8	8	—		
14/8/24	Desayno	Queso campesino	queso Fresco	10000	10000	/			/		/								/		
14/8/24	Desayno	Arepa	Harina de maiz blanco	17.250	17.250		/		/	/		37	70°	52°	7	7	7	7	—		
14/8/24	Desayno	mango picado	mango fruta m	5.0000	25.000	/			/		/								—		
14/8/24	Nueves	Batido de Banano	Leche de vaca entera	52.500	52.500	/			/		/								—		
14/8/24	Nueves	mogolla integral	mogolla integral	7500	7500		/		/		/								—		
14/8/24	Almuzo	Carne de Cerdo casa	Cerdo lomo	25.000	25.00	/			/	/		45	80°	62°	8	8	8	8	—		
14/8/24	Almuzo	Arroz al perejil	Arroz blanco pulido	17250	17.250	/			/	/		40	70°	52°	7	7	7	7	—		
14/8/24	Almuzo	Rodajas de tomate	tomate, crudo	18750	15.00	/		/			/								—		
14/8/24	Almuzo	Cazuela de Arveja	Res magra, guida	750	750	/			/	/		58	80°	62°	9	9	9	9	—		
14/8/24	Almuzo	Jugo de guayaba	Guayaba madura	17667	17.250	/			/		/								—		
14/8/24	Onces	Arroz con Leche	Leche de vaca entera	25.000	25.000	/			/	/		40	90°	62°	7	7	7	7	—		
14/8/24	Onces	Fresas picadas	Fresas maduras	76275	25.00	/		/			/								—		
14/8/24	Cena	Carne de Res	Res magra guida	22500	22.500	/			/	/		45	70°	62°	8	8	8	8	—		
14/8/24	Cena	Sopa de Arroz	Res magra pulida	750	750	/			/	/		58	90°	52°	7	7	7	7	—		
14/8/24	Cena	tajada de mudo	Platino El madro	17360	17.250	/			/	/		40	70°	50°	8	8	8	8	—		
14/8/24	Cena	Aromatica de Hi	Aromatica Hbas	71667	7.00	/			/	/		40	90°	62°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tapia TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: Tec-Alimentos

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: Subdireccion para la vejez — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado — UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón — OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M25	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
20/8/24	Desayuno	Colada de platano	Carne de vaca dicr	52.500	52.500	/			/	/		40	90°	57°	8	8	8	8	—		
20/8/24	Desayuno	Caldo de papa con	Carne de Res fres	15.000	15.000	/			/	/		58	90°	67°	9	9	9	9	—		
20/8/24	Desayuno	pan de maiz	pan de maiz	15.000	15.000		/		/		/								—		
20/8/24	Nueves	té en carne	Carne de vaca dicr	52.500	52.500	/			/	/		37	70°	53°	7	7	7	7	—		
20/8/24	Nueves	torta de Banano	torta de Banano	7500	7500		/		/	/		45	70°	5°	8	8	8	8	—		
20/8/24	Nueves	Fresas picadas	Fresas maduras	26315	25.000	/		/			/								—		
20/8/24	Almuzo	Filete de pescado	tilapia o mojarra	5.000	25.000	/			/	/		38	70°	57°	7	7	7	7	—		
20/8/24	Almuzo	Arroz al cilantro	Arroz pulido,	11250	11250	/			/	/		40	80°	57°	8	8	8	8	—		
20/8/24	Almuzo	Ensalada Agridulce	Repollo blanco	8927	6.750	/		/			/								—		
20/8/24	Almuzo	Puré de papa	Papa variedad D	27777	25.000	/			/	/		37	70°	67°	7	7	7	7	—		
20/8/24	Almuzo	Sopa de Auyama	Carne de Res mag	750	750	/			/	/		58	90°	67°	9	9	9	9	—		
20/8/24	Almuzo	Jugo de maracuya	maracuya pulpa	41607	13.250	/			/		/								—		
20/8/24	Onces	Flan	Leche de vaca dicrd	25.000	25000		/		/	/		35	70°	4°	7	7	7	7	—		
20/8/24	Onces	Flan	Huevo de gallina	41945	10.750	/			/		/								—		
20/8/24	Onces	Papaya picada	Papaya madura	35715	25.00	/			/		/								—		
20/8/24	Cena	Pollo en Salsa	Pollo, pierna sin pi	27280	27.250	/			/	/		40	80°	57°	9	9	9	9	—		
20/8/24	Cena	Arroz atomatado	Arroz blanco pulido	7500	7500	/			/	/		37	90°	67°	8	8	8	8	—		
20/8/24	Cena	Sopa de Ahuyama	Carne de Res mag	750	750	/			/	/		58	70°	57°	7	7	7	7	—		
20/8/24	Cena	Leche caliente	Leche de vaca dicr	52.500	52.500	/			/	/		38	60	37°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Tapia — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24 737192 — CARGO: Ten Alimentos

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 12023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzòn | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M26	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
21/8/24	Desayuno	Cafe con Leche	Leche de vaca dorada	52.500	52.500	/				/	/	30	70°	52°	7	7	7	7	—		
21/8/24	Desayuno	Caldo de papa. pesado	Tilapia congelada	3000	75.000	/				/	/	58	90°	67°	8	8	8	8	—		
21/8/24	Desayuno	pan tajado	pan tajado	7800	78000		/			/	/								—		
21/8/24	Desayn	Papaya picada	Papaya madura	35715	25.00	/				/	/								—		
21/8/24	Nueves	Sorbete de curuba	Leche de vaca dorada	52.500	52.500	/				/	/								—		
21/8/24	Nueves	mantecada	Mantecada	7500	7500		/			/	/	40	70°	5°	7	7	7	7	—		
21/8/24	Almuzo	Carne de Res cocinada	Res magra cruda	25.000	2500	/				/	/	45	80°	57°	8	8	8	8	—		
21/8/24	Almuzo	Arroz al pimienton	Arroz blanco pulido	77250	77250	/				/	/	40	70°	58°	7	7	7	7	—		
21/8/24	Almuzo	Verdura salteada	Calabaza sin cascara	6945	6.250	/				/	/	30	70°	37°	9	9	9	9	—		
21/8/24	Almuzo	Papa a la Francesa	Papa Criolla	23437	18750	/				/	/	40	80°	50°	7	7	7	7	—		
21/8/24	Almuzo	Sopa de patacon	Carne de Res magra	750	750	/				/	/	58	90°	67°	8	8	8	8	—		
21/8/24	Almuzo	Jugo de tomate	tomate maduro	21087	13.250	/				/	/								—		
21/8/24	onces	Cardil	Leche de vaca dorada	26250	26250	/				/	/	37	70°	47°	9	9	9	9	—		
21/8/24	onces	cardil	Huevo de gallina	5555	5.000	/				/	/								—		
21/8/24	onces	maiz Pira	Maiz pira Revalcen	4000	4.000		/			/	/	37	40°	5°	7	7	7	7	—		
21/8/24	Ceng	Pollo Dorado	pollo, pechuga sin piel	37250	2500	/				/	/	42	70°	57°	8	8	8	8	—		
21/8/24	Ceng	Sopa Caramelita	Res falda magra	750	750	/				/	/	58	90°	67°	9	9	9	9	—		
21/8/24	Ceng	Arroz blanco	Arroz Pulido	7500	7500	/				/	/	40	70°	57°	7	7	7	7	—		
21/8/24	Ceng	Aromatica Hierbas	Panela	3500	3.500	/				/	/	37	80°	50°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tanja | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737142 | CARGO: tec. Alimentos

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 12023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M 07	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	
22/8/24	Desayno	colada Avena	Leche de vacadrer	5500	5.500	/			/	/		40	90°	57°	7	7	7	7	—		
22/8/24	Desayno	Huevo tortilla	Huevo gallina	15000	13.500	/			/	/		45	80°	67°	8	8	8	8	—		
22/8/24	Desayno	Pan Rolla	Pan hojaldrado	7500	7500		/		/		/								—		
22/8/24	Desayno	mandrina	mandrina, pulp	35715	25.000	/			/		/								—		
22/8/24	Nuevos	kumis	kumis, entero	50000	50.000	/			/		/								—		
22/8/24	Nuevos	Granadilla	Granadilla, pulpa	33332	10.000	/			/		/								—		
22/8/24	Nuevos	Galleta craker	Galleta craker	4000	4000		/		/		/								—		
22/8/24	Almuzo	Carne de cerdo Platillo	Cerdo lomo cerdo	25000	95.000	/			/	/		45	80°	57°	9	9	9	9	—		
22/8/24	Almuzo	Arroz con Brocoli	Arroz blanco, pulid	11250	11.250	/			/	/		30	90°	67°	7	7	7	7	—		
22/8/24	Almuzo	Tajada de Aguacate	Aguacate Corona	19480	15.000	/			/		/								—		
22/8/24	Almuzo	Yuca Dorada	Yuca blanca, sin cascara	23437	18.750	/			/	/		45	70°	57°	8	8	8	8	—		
22/8/24	Almuzo	Sopa de Canchas	Carne de Res magra	750	750	/			/	/		58	80°	67°	9	9	9	9	—		
22/8/24	Almuzo	Jugo de mora	mora castilla	14722	13.250	/			/		/								—		
22/8/24	cenes	Sorbete de curuba	Leche de vaca dria	26250	26.250	/			/		/								—		
22/8/24	cenes	Torta de Zanahoria	Torta con Zanahori	7500	7500	/			/	/		45	70°	5°	7	7	7	7	—		
22/8/24	Cena	Carne de Res guisada	Carne de Res magra	22.500	22.500	/			/	/		58	90°	57°	9	9	9	9	—		
22/8/24	cena	Arroz Pastelito	Arroz blanco pulido	7500	7500	/			/	/		40	70°	62°	7	7	7	7	—		
22/8/24	Cena	sopa de Cocuceta	Carne de res magra	750	750	/			/	/		57	90°	57°	8	8	8	8	—		
22/8/24	cena	Aromatica Hierbas	Lulo crudo	11667	7.00	/			/	/		45	90°	68°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra milena t. | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731792 | CARGO: tec. Alimentos

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: Subdireccion para la vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M-28	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	
23/8/24	Desayno	Aguadepanela con leche	Leche de vaca deslac	52500	52.500	/			/	/		40	70°	57°	7	7	7	7	—		
23/8/24	Desayno	tamal	tamal de maiz	5000	5000		/		/	/		50	60°	50°	8	8	8	8	—		
23/8/24	Desayno	Arepa	Harina de maiz	3750	3750		/		/	/		37	80°	50°	7	7	7	7	—		
23/8/24	Desayno	Patilla picada	Sandia, Fruta	62500	25.000	/			/		/								—		
23/8/24	Nueves	Ensalada Frutas	Yogur, bebible	12500	12500	/			/		/								—		
23/8/24	Nueves	Galleta wafer	Galleta wafer	6000	6.000		/		/		/								—		
23/8/24	Almuzo	Arroz Blanco	Arroz pulido	17250	17250	/			/	/		40	70°	57°	9	9	9	9	—		
23/8/24	Almuzo	Pollo Guisado	pollo pierna.colora	37250	27.250	/			/	/		50	70°	58°	7	7	7	7	—		
23/8/24	Almuzo	Rodajas de fruta	tomate de arbol	18750	15.00	/		/			/								—		
23/8/24	Almuzo	tajada de platano	Platano H. madro	26042	18.750	/			/	/		37	80°	52°	8	8	8	8	—		
23/8/24	Almuzo	AJIACO	Pollo, Papa yaso	937.750		/			/	/		58	90°	62°	7	7	7	7	—		
23/8/24	Almuzo	Limonada	Limon zumo	11.500	8.750	/			/		/								—		
23/8/24	Onces	bebida achocolatada	bebida achocolat	2.750	2.750		/		/		/								—		
23/8/24	Onces	buñuelo	buñuelo	750	750		/		/		/								—		
23/8/24	Onces	mandrina	mandria fruta	35785	25000	/			/		/								—		
23/8/24	Cena	Filete de pescado	tilapia. ensalada	45000	22500	/			/	/		37	70°	50°	8	8	8	8	—		
23/8/24	Cena	Sopa de Patacon	Carne de res, gris	750	750	/			/	/		58	90°	62°	7	7	7	7	—		
23/8/24	Cena	Arroz con Espinaca	Arroz blanco pulid	7500	7.500	/			/	/		38	80°	52°	7	7	7	7	—		
23/8/24	Cena	Aromatica de Hierba	Frescos maduros	7367	7.000	/			/	/		40	90°	50°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tapia TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: Ta. Alimentos

ALCALDIA 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: Subdireccion para la vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzòn OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M1	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
24/8/24	Desayuno	Cafe con Leche	Cafe de vaca dulce	52500	52.500	/			/	/		30	70°	50°	7	7	7	7	—		
24/8/24	Desayno	Caldo de papa crem	carne de Res magra	15.000	15.000	/			/	/		50	90°	62°	8	8	8	8	—		
24/8/24	Desayno	Pan de maiz	Pan de maiz	750	750		/		/		/								—		
24/8/24	Desayno	Granadilla	Granadilla Fruta	33.333	10.000	/			/		/								/		
24/8/24	Nueves	Ensalada Frutas	Queso campesino	10.000	7000	/			/		/								/		
24/8/24	Nueves	Ensalada frutas queso	Banano Comun	5.350	3.750	/			/		/								/		
24/8/24	Nueves	Galleta wafer	Galleta Wafer	6.000	6.000		/		/		/								/		
24-8-24	Almuzo	Carne de Res Guisada	Res magra cuda	25.000	25.000	/			/	/		45	70°	52°	8	8	8	8	—		
24.8.24	Almuzo	Arroz con Espinaca	Arroz pulido	11.250	11.250	/			/	/		40	80°	62°	9	9	9	9	—		
24.8.24	Almuzo	Boteca Ahuyama	Ahuyama-Cuida	14.375	12.500	/			/	/		37	90°	52°	7	7	7	7	—		
24.8.24	Almuzo	Papa en Salsa	Papa Pastusa	18.750	18.750	/			/	/		30	70°	40°	8	8	8	8	—		
24.8.24	Almuzo	Sopa de cebada	Carne de Res magra	750	750	/			/	/		58	90°	62°	7	7	7	7	—		
24.8.24	Almuzo	Limonada-Panela	Limon Zumo	17.500	8.750	/			/		/								/		
24.8.24	Onces	Colada de Fecula maiz	Leche de vaca dulce	26.250	26.250	/			/	/		37	70°	52°	9	9	9	9	—		
24.8.24	Onces	Pan Rollo	Pan Rollo	750	750		/		/		/								/		
24.8.24	Onces	Melon Picado	Melon Fruta	50000	25.00	/			/		/								/		
24.8.24	Cena	Pechuga marinada	Pollo, Pechuga sin Pi	37.250	25.000	/			/	/		37	90°	62°	7	7	7	7	—		
24.8.24	Cena	Sopa de verduras	Carne de Res magra	750	750	/			/	/		58	90°	70°	8	8	8	8	—		
24.8.24	Cena	Arroz blanco	Arroz Pulido	7500	7500	/			/	/		40	70°	50°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tanjo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731792 CARGO: Tec-Alimentos

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 20230342 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M2	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
25/8/24	Desayuno	Colada de Avena	Leche de vaca descre	52.500	52.500	✓			✓	✓		40	90°	52°	7	7	7	7	—		
25/8/24	Desayuno	Huevos pericos	Huevo de gallina	15.000	13.500	✓			✓	✓		45	80°	52°	8	8	8	8	—		
25/8/24	desayuno	Pan Hojaldrado	pan hojaldrado	15.000	15.000		✓		✓		✓								—		
25/8/24	desayuno	Papaya picada	papaya madura	35.775	25.000	✓			✓		✓								—		
25/8/24	Nueves	mantecada	mantecada	7.500	7.500	✓			✓	✓		40	80°	5°	9	9	9	9	—		
25/8/24	Nueves	sorbete de fresas	Leche de vaca	52.500	52.500	✓			✓		✓								—		
25/8/24	Almuerzo	Carne de cerdo en salsa	Cerdo lomo	25.000	25.000	✓			✓	✓		45	70°	52°	7	7	7	7	—		
25/8/24	Almuerzo	Arroz con azafrán	Arroz pulido	12.250	12.250	✓			✓	✓		40	80°	62°	8	8	8	8	—		
25/8/24	Almuerzo	Ensalada de tomate	tomate crudo	75.000	75.000	✓		✓			✓								—		
25/8/24	Almuerzo	Papa dorada	Papa variedad	23.437	18.750	✓			✓	✓		45	70°	50°	9	9	9	9	—		
25/8/24	Almuerzo	Cazuela garbanzo callo	Callo de vaca crudo	7.500	7.500	✓			✓	✓		67	90°	62°	7	7	7	7	—		
25/8/24	onces	chocolate en leche	Leche de vaca descre	26.250	26.250	✓			✓	✓		40	70°	52°	8	8	8	8	—		
25/8/24	onces	Arepa	H. maiz precosida	7.500	75.000		✓		✓	✓		35	70°	40°	7	7	7	7	—		
25/8/24	onces	mandarina	mandarina fruta	35.775	25000,00	✓			✓		✓								—		
25/8/24	cena	carne de Res en salsa	Res magra gorda	22.500	22.500	✓			✓	✓		45	80°	52°	9	9	9	9	—		
25/8/24	cena	sopa de fideos	Res magra	750	750	✓			✓	✓		50	90°	62°	7	7	7	7	—		
25/8/24	cena	calabasa Guisada	calabaza sin cascara	13.890	12.500	✓			✓	✓		37	80°	57°	8	8	8	8	—		
25/8/24	Cena	Arroz blanco	Arroz pulido	7.500	7.500	✓			✓	✓		40	70°	52°	7	7	7	7	—		
25/8/24	Cena	Aromatica hierbas	Aromatica	2.500	2.500	✓			✓	✓		40	90°	62°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tapia | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 | CARGO: Tec Alimentos

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C
SECRETARIA DE INTEGRACION 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: Subdireccion para la vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzòn OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M3	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
26/8/24	Desayno	té en Leche	Leche de vaca dorada	52.500	52.500	/			/	/		38	70°	65°	7	7	7	7	✓		
26.8.24	Desayno	Caldo de papa con pollo	Pollo, Pechuga congl	18.750	15.000	/			/	/		58	90°	61°	8	8	8	8	—		
26.8.24	Desayno	Banano	Banano Fruta	15.00	15.00		✓		✓		✓								—		
26.8.24	Desayno	Pan blanco	Pan blanco	750	750		✓		✓		✓								—		
26.8.24	Nuves	Sorbete fonubena	Leche de vaca dorada	52.500	52.500	/			/		✓								—		
26.8.24	Nuves	Croissant	croissant horno	5.000	5.000		✓		✓		✓								—		
26.8.24	Almuzo	filete de pescado	tilapia o mojarra	50.000	25.000	/			/	/		37	80°	58°	9	9	9	9	—		
26.8.24	Almuzo	Arroz a la Primavera	Arroz, Pulido	11.250	11.250	/			/	/		40	70°	65°	7	7	7	7	—		
26.8.24	Almuzo	Ensala con pepino	Ensala con pepino	75	75	/		/			✓								✓		
26.8.24	Almuzo	Papa criolla Guisada	Papa verdad horno	18.750	18.750	/			/	/		30	70°	52°	8	8	8	8	—		
26.8.24	Almuzo	Sopa de verduras	Res, carne magra	750	750	/			/	/		58	80°	61°	9	9	9	9	—		
26.8.24	Almuzo	Jugo de piña	Piña cruda	24.096	13.750	/			/		✓								—		
26.8.24	onces	Cafe con leche	Leche de vaca dorada	26.250	26.250	/			/	/		30	70°	52°	7	7	7	7	—		
26.8.24	onces	mogolla integral	mogolla	7.500	7.500		/		/		✓								—		
26.8.24	onces	mango pecado	mango comen	50.00	25.000	/			/		✓								—		
26.8.24	Cena	Pollo Dorado	Pollo, Pechuga sin pi	37.500	21.250	/			/	/		45	80°	62°	8	8	8	8	—		
26.8.24	Cena	Sopa de Ahuyama	Res carne dorada	750	750	/			/	/		58	90°	70°	7	7	7	7	—		
26.8.24	Cena	Arroz blanco	Arroz blanco pulid	7.500	7.500	/			/	/		40	80°	61°	8	8	8	8	—		
26.8.24	Cena	Leche Caliente	Leche de vaca dorada	52.500	52.500	/			/	/		37	90°	60°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tapia TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: Tec. Alimentos

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: Subdireccion para la vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) 14	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	
27.8.24	Desayno	Cafe con Leche	Leche de vaca dulce	52.500	52.500	/			/	/		37	80°	61°	7	7	7	7	—		
27.8.24	Desayno	Huevos Revueltos	Huevo de gallina	15.000	13.500	/			/	/		45	90°	60°	8	8	8	8	—		
27.8.24	Desayno	Pan tajado integral	Pan tajado Int.	18.000	18.000		/		/		/								—		
27.8.24	Desayno	Banano	Banano Comun	35.715	25000	/			/		/								—		
27.8.24	Nueves	Sorbete de mora	Leche de vaca dulce	52.500	25.500	/			/		/								—		
27.8.24	Nueves	Pan de queso	Pan de queso horno	7.500	7.500		/		/	/		30	70°	5°	7	7	7	7	—		
27.8.24	Almuzo	Pollo en Salsa BBQ	Pollo, Pechuga. Entera	37.250	25.000	/			/	/		45	90°	61°	8	8	8	8	—		
27.8.24	Almuzo	Arroz al cilantro	Arroz blanco pulido	11.250	11.250	/			/	/		40	70°	60°	7	7	7	7	—		
27.8.24	Almuzo	Cubios Guisados	Sal	75	750	/			/	/		37	90°	57°	8	8	8	8	—		
27.8.24	Almuzo	tajada de Platano	Platano Maduro	26.043	18750	/			/	/		38	70°	50°	7	7	7	7	—		
27.8.24	Almuzo	Sopa de Verduras	Res magra gorda	750	750	/			/	/		50	90°	70°	9	9	9	9	—		
27.8.24	Almuzo	Jugo de Guanabana	Guanabana pulpa	18978	13750	/			/		/								—		
27.8.24	Onces	Pote de maiz Dulce	Leche de vaca dulce	25.000	25.000	/			/	/		45	70°	5°	7	7	7	7	—		
27.8.24	onces	Uvas	Uva isabel	27778	25.000	/			/		/								—		
27.8.24	Cena	Tortura Guisada	Tortura Carne magra	22.500	22.500	/			/	/		47	90°	61°	9	9	9	9	—		
27.8.24	Cena	Sopa Avena	Res gorda cruda	750	750	/			/	/		58	70°	60°	7	7	7	7	—		
27.8.24	Cena	Verduras mixtas	Sal	750	750	/			/	/		37	80°	52°	8	8	8	8	—		
27.8.24	Cena	Arroz con Zanahoria	Arroz blanco pulido	7500	7500	/			/	/		40	80°	57°	7	7	7	7	—		
27.8.24	Cena	té en Leche	Leche de vaca dulce	26.250	26.250	/			/	/		40	70°	60°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: Ten. Alimentos

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: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzòn | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) MS	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
28-8-24	Desayno	Chocolate en leche	Leche de vaca descr	52.500	52.500	/			/	/		37	90°	57°	8	8	8	8	—		
28.8.24	Desayno	Queso doblecrema	Queso Fresco	26.000	26.000	/			/		/								—		
28.8.24	Desayno	tostada	tostada Calado	25.000	26.250		/		/		/								—		
28.8.24	Desayno	Patilla	Sandia.	62.500	26.250	/			/		/								—		
28.8.24	Nueves	Leche caliente	Leche de vaca descr	52.500	52.500	/			/	/		30	70°	50°	7	7	7	7	—		
28.8.24	Nueves	Pan que tostado	Pan que tradicion	8.750	26.250		/		/		/								—		
28.8.24	Nueves	Granadilla	Granadilla.	33.333	26.250	/			/		/								—		
28-8.24	Almuzo	Carne de Res en Bist	Res magra fda	25.000	26.250	/			/	/		45	90°	61°	8	8	8	8	—		
28.8.24	Almuzo	Arroz blanco	Arroz pulido blan	77.250	77.250	/			/	/		40	70°	57°	9	9	9	9	—		
28-8-24	Almuzo	tortilla Acelga	huevo de Gallina	27.270	26.250	/			/	/		37	90°	50°	7	7	7	7	—		
28-8-24	Almuzo	Platano madio cocido	Platano Hmadro	26.043	26.250	/			/	/		40	70°	67°	8	8	8	8	—		
28-8-24	Almuzo	Sopa Pasterilla	Pasterrilla de Res	6.250	26250	/			/		/								—		
28-8-24	Almuzo	Jugo de Guayaba	Guayaba madro	27.668	26250	/			/		/								—		
28-8-24	Onces	té en leche	Leche de vaca descr	26.250	26250	/			/	/		30	80°	57°	9	9	9	9	—		
28-8.24	Onces	Picado mango y Pall	mango comun	25.000	26.250	/			/		/								—		
28-8.24	Onces	torta Saber queso	torta con sabor q	7.500	26250	/			/	/		40	70°	5°	7	7	7	7	—		
28-8.24	Cena	Bolas de cerdo	Cerdo lomo	27.500	26250	/			/	/		45	80°	57°	9	9	9	9	—		
28-8.24	Cena	Sopa Guiso	Res garda magra	750	26250	/			/	/		58	90°	67°	8	8	8	8	—		
28-8-24	Cena	Arroz Paisano	Arroz pulido	7500	7500	/			/	/		40	70°	57°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tarazz | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737142 | CARGO: Tec Alimentos

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 12023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M6	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29.8.24	Desayno	Colada Fecula maiz	Leche de vaca dicha	52.500	26.250	/			/	/		37	90°	51°	8	8	8	8	/		
29.8.24	Desayno	Caldo d Papa Huevo	Huevo de gallina	15.000	26250	/			/	/		58	70°	5°	7	7	7	7	—		
29.8.24	Desayno	Pan blando	Pan blando	15.000	26250																
29.8.24	Nueves	Cafe con Leche	Leche de vaca dicha	52.500	26250	/			/	/		37	80°	61°	8	8	8	8	—		
29.8.24	Nueves	mantecada	mantecada	7500	7500	.	/		/	/		40	70°	5°	7	7	7	7	—		
29.8.24	Nueves	picado Piña	piña, cruda	22778	26.250	/			/		/								/		
29.8.24	Almuzo	Carne de cerdo	cerdo lomo, cocido	25.000	26250	/			/	/		45	90°	61°	8	8	8	8	—		
29.8.24	Almuzo	Pasta en Salsa Bota	Pasta alimenticia	12.500	26.250		/		/	/		37	80°	5°	7	7	7	7	—		
29.8.24	Almuzo	Ensalada Rota + Zanahor	Remolacha sin cocer	5.625	26250	/			/	/		40	70°	5°	9	9	9	9	—		
29.8.24	Almuzo	Papa en Salsa	Papa variedad	20.833	26250	/			/	/		37	60°	51°	8	8	8	8	—		
29.8.24	Almuzo	Sopa patacon	Res maja Sida	750	26250	/			/	/		58	90°	61°	9	9	9	9	—		
29.8.24	Almuzo	Jugo tomate	tomate de Arbol	22083	26250	/			/		/								—		
29.8.24	Onces	Fruta picada + Queso	Queso Fresco	5.000	26.250	/		/			/								—		
29.8.24	Onces	Galleta de leche	Galleta dulces	4.000	26.250																
29.8.24	Cena	Filete de pescado	tilapia o mojarra	45.000	26.250	/			/	/		37	90°	51°	8	8	8	8	—		
29.8.24	Cena	Sopa de Cremita	Res maja cruda	750	26.250	/			/	/		58	80°	61°	7	7	7	7	—		
29.8.24	Cena	tortilla Verduras	Huevo de gallina	11.178	26.250	/		/		/		37	80°	60°	8	8	8	8	—		
29.8.24	Cena	Pure de Papa	Papa variedad	23890	26250	/			/	/		30	70°	51°	9	9	9	9	—		
29.8.24	Cena	Aromatica Hierbas	Aromatica Tinsen	250	26.250	/			/	/		40	90°	61°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tanja | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 | CARGO: Tec. Alimentos

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C
SECRETARIA DE INTEGRACION 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: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzòn | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M7	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
30.8.24	Desayno	Agua de panela caliente	Leche de vaca dr	52.500	52.500	✓			✓	✓		30	90°	51°	8	8	8	8	—		
30.8.24	Desayno	Huevos pericos	Huevo de gallina	75.000	26.250	✓			✓	✓		40	70°	61°	7	7	7	7	—		
30.8.24	Desayno	Arroz blanco	Arroz pulido	72.250	26.250	✓			✓	✓		37	80°	51°	8	8	8	8	—		
30.8.24	Desayno	Patilla picada	Sandia	62.50	26.250	✓			✓		✓								✓		
30.8.24	Nueves	té en leche	Leche de vaca dr	52.500	26.250	✓			✓	✓		30	70°	50°	9	9	9	9	—		
30.8.24	Nueves	Pan de maiz	Pan de maiz	7.500	26.250		✓		✓		✓								✓		
30.8.24	Almuzo	Pechuga en Salsa	pollo, pechuga con	37.250	26.250	✓			✓	✓		30	80°	61°	8	8	8	8	—		
30.8.24	Almuzo	Arroz con zanahoria	Arroz blanco pulid	72.250	72.250	✓			✓	✓		40	70°	51°	7	7	7	7	—		
30.8.24	Almuzo	Ensalada pico gallo	Aceite soya	1.500	26.250	✓		✓			✓								—		
30.8.24	Almuzo	Pure de criolla	papa criolla.vari	25.000	96.250	✓			✓	✓		27	70°	50°	8	8	8	8	—		
30.8.24	Almuzo	Sopa Avena	Res magra gorda	750	26.250	✓			✓	✓		58	90°	51°	7	7	7	7	—		
30.8.24	Almuzo	tajo mora	mora castilla	14723	26250	✓			✓		✓								—		
30.8.24	oncas	Sorbete mango	Leche de vaca dr	26.250	26.250	✓			✓		✓								—		
30.8.24	oncas	Pan blando	Pan blando	7.500	26.250		✓		✓		✓								—		
30.8.24	Cena	Carne de Res en salsa	Res magra gorda	750	26.250	✓			✓	✓		45	80°	51°	9	9	9	9	—		
30.8.24	Cena	Sopa de Arroz	Res magra gorda	750	26.250	✓			✓	✓		58	90°	61°	8	8	8	8	—		
30.8.24	Cena	Platano cocido	Platino Himadio	26042	26.250	✓			✓	✓		40	70°	51°	7	7	7	7	—		
30.8.24	Cena	Leche caliente	Leche de vaca dr	52.500	52.500	✓			✓	✓		40	90°	61°	8	8	8	8	—		
30.8.24	Cena	Con canela	Vaca deshidrad																—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tapia | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 | CARGO: Tec. Alimentos

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

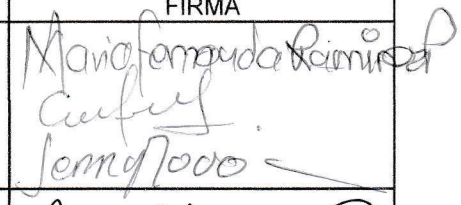
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios Garzón | OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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) M8	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
31/8/24	Desayno	Caldo de papa Pechu	Pollo, Pechuga sin pi	78.750	52.500	✓			✓	✓		58	90°	57°	8	8	8	8	—		
31.8.24	Desayno	Pan de maiz	Pan de maiz	75000	52.750		✓		✓		✓								✓		
31.8.24	Desayno	cafe con leche	Leche descremada	52.500	52.500	✓			✓	✓		10	80°	56°	7	7	7	7	—		
328.24	Desayno	Granadilla	Granadilla	33.333	53000	✓			✓		✓								✓		
328.24	Nueves	Leche caliente	Leche descremada	52.500	52.500	✓			✓	✓		37	90°	61°	8	8	8	8	—		
328.24	Nueves	Galleta de leche	Galleta Dolce	4.000	53.300		✓		✓		✓								✓		
328.24	Nueves	Fresas picadas	Fresas madra	76345	53750	✓		✓			✓								—		
328.24	Almuerzo	Carne de cerdo cosy	Cerdo lomo cudo	25.000	54.000	✓			✓	✓		12	80°	61°	7	7	7	7	—		
328.24	Almuzo	Arroz blanco	Arroz Pulido	77.250	77.250	✓			✓	✓		30	90°	57	8	8	8	8	—		
328.24	Almuzo	tajada de Aguacate	Aguacate lorena	79.480	54.950	✓			.		✓								—		
328.24	Almuzo	Papa criolla Dorada	Papa criolla, ya	78750	54.750	✓			✓	✓		30	70°	53°	9	9	9	9	—		
328.24	Almuzo	Sopa de Guineo	Res magra sola	750	55.00	✓			✓	✓		58	80°	61°	7	7	7	7	—		
328.24	Almuzo	Jugo de mango	mango Frutam	76.500	55.500	✓			✓		✓								—		
328.24	Onces	Colada + Platano	Leche descremada	76.750	26750	✓			✓	✓		10	70°	53°	8	8	8	8	—		
328.24	onces	Croissant	croissant	5.000	55.750		✓		✓		✓								✓		
328.24	Cena	Filete dipanado	tilapia, empa	45.000	56.250	✓			✓	✓		37	90°	61°	9	9	9	9	—		
31.8.24	Cena	Sopa de verdura	Res magra sola	750	56.500	✓			✓	✓		57	90°	57°	8	8	8	8	—		
328.24	Cena	Arroz al cilantro	Arroz blanco pul	7.500	57.000	✓			✓	✓		10	70°	53°	7	7	7	7	—		
328.24	Cena	verduras saltadas	Calabaza Carot	69415	56.750	✓			✓	✓		37	90°	53°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Tang | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731792 | CARGO: Tec. Alimentos

ELABORACIÓN Y APROBACIÓN			
	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
ELABORO	MARIA FERNANDA RAMIREZ PEREZ ERIK DE JESUS ESTRADA CASTRO JENNY STELLA NOVOA	NUTRICIONISTAS DIETISTAS	
APROBO	ALEJANDRO RIOS GARZÓN	COORDINADOR	