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 12023030 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							ALIMENTO TERMINADO									
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO									
FECHA (dd/mm/aaaa) M 9	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
7/9/24	Desayno	colada d Fockamic	Leche de vaca deslá	62.500	52.500	/			/	/		40	90°	57°	7	7	7	7	—		
7/9/24	Desayno	Huevo en tortilla	Huevo de galina	15.000	13.500	/			/	/		37	80°	60°	7	7	7	7	—		
7/9/24	Desayno	Arroz blaco	Arroz blanco pulido	11.250	11.250	/			/	/		40	70°	50°	8	8	8	8	—		
7/9/24	Desayno	Patilla picada	Sandia cruda	62.500	25.00	/			/		/								/		
7/9/24	Nueves	picado papa Yamon	melón. madro	25.00	12.500	/			/		/								—		
7/9/24	Nueves	cuajada	queso Fresco	16.00	10.00	/			/		/								/		
7/9/24	Nueves	Pan de queso	Pan de queso	7.500	7.500		/		/	/		30	70°	4°	7	7	7	7	—		
7/9/24	Almuzo	Carne de Res molda	Res Semi gorda	25.00	25.00	/			/	—		40	80°	57°	9	9	9	9	—		
7/9/24	Almuzo	Arroz blanco	Arroz pulido	11.250	11.250	/			/	/		40	70°	50°	7	7	7	7	—		
7/9/24	Almuzo	Papitas tomate	tomate madro	18.750	15.000	/		/			/								—		
7/9/24	Almuzo	Platano madro	platano H madro	16.643	18.750	/			/	/		30	70°	50°	8	8	8	8	—		
7/9/24	Almuzo	Cazuela Fritol	Carne de Res	750	750	/			/	/		67	90°	58°	7	7	7	7	—		
7/9/24	Almuzo	Limonada Tpanla	Limon zumo	11.500	8.750		/		/		/								/		
7/9/24	onces	té en Leche	Leche de vaca d	20.250	16.250	/			/	/		37	70°	50°	9	9	9	9	—		
7/9/24	onces	Galleta Dulce	Galleta cracker	4.00	4.00		/		/		/								/		
7/9/24	Cena	Pechuga Marinada	Pollo, Pechuga so	3.123	2.500	/			/	/		37	70°	52°	7	7	7	7	—		
7/9/24	cena	Sopa de Fideos	Carne de Pollo	750	750	/			/	/		50	90°	61°	9	9	9	9	—		
7/9/24	Cena	Arroz con Espinaca	Arroz pulido	7.500	7.500	/			/	/		40	70°	51°	7	7	7	7	—		
7/9/24	Cena	Aromatica Hierba	Aromatica Hierbas	7.360	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: 24737792 CARGO: Aux. 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 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) M10	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
2/9/24	Desayno	Cafe con Leche	Leche de vaca dred	52.500	52.500	/			/	/		37	70°	57°	8	8	8	8	—		
2/9/24	Desayno	Queso Campesino	Queso Fresco	70.000	70.000	/			/		/								—		
2/9/24	Desayno	Arepa	Harina de maiz	77.250	77.250		/		/	/		30	88°	50°	7	7	7	7	—		
2/9/24	Desayno	mango picado y piña	mango comun	25.000	12.500	/			/		/								—		
2/9/24	Desayno	mango picado y piña	piña, cerda	26728	12.500	/			/		/								—		
2/9/24	Nueves	Batido de Banano Tomate	Leche de vaca, cerda	52.500	52500	/			/		/								—		
2/9/24	Nueves	Galleta de Avena	Galleta Crafer Ave	4.000	4.000		/		/		/								—		
2/9/24	Almuerzo	Carne de Cerdo	cerdo lomolo	25.000	25000	/			/	/		40	70°	57°	9	9	9	9	—		
2/9/24	Almuerzo	Arroz al perejil	Arroz blanco pulido	77.250	77.250	/			/	/		40	80°	67°	8	8	8	8	—		
2/9/24	Almuerzo	Polenta de Ahuyama	Ahuyama cruda	14.725	12.500	/			/	/		37	70°	50°	7	7	7	7	—		
2/9/24	Almuerzo	Papa en chupe	Papa Criolla	73.000	73.000	/			/	/		38	80°	52°	7	7	7	7	—		
2/9/24	Almuerzo	Sopa de crema trigo	Carne de Res magra	750	750	/			/	/		58	90°	67°	9	9	9	9	—		
2/9/24	Almuerzo	Jugo de Guayaba	Guayaba madura	17668	12.750	/			/		/								—		
2/9/24	onces	Ensalada de Frutas	Yogur natural	12.500	12.500	/			/		/								—		
2/9/24	onces	Galleta Avena	Galleta Avena	10.000	10.000		/		/		/								—		
2/9/24	Cena	Carne de Pasa ciclet	Res magra gorda	22.500	22500	/			/	/		45	70°	60°	8	8	8	8	—		
2/9/24	Cena	Sopa de Arracacha	Pollo, Pechuga sin	978	750	/			/	/		58	90°	67°	7	7	7	7	—		
2/9/24	Cena	Spaguettis	Pasta Alimenticia	10.00	10.00		/		/	/		38	70°	50°	9	9	9	9	—		
2/9/24	Cena	Leche caliente	Leche de vaca dred	52.500	52500	/			/	/		40	80°	60°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena 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 I2023033942 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) M 11	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
3/9/24	Desayno	Aguadepanela	panela	5.500	5.500	/			/	/		30	90°	61°	8	8	8	8	—		
3/9/24	Desayno	Changua con Huvo	Leche de vacadrer	32.500	32.500	/			/	/		47	80°	51°	7	7	7	7	—		
3/9/24	Desayno	Changua con Huvo	Huvo defalling	75.000	73.500	/			/	/		30	70°	5°	7	7	7	7	—		
3/9/24	Desayno	tostada	tostada	15.000	15.000		/		/		/								—		
3/9/24	Desayno	Compota pera mora	pera, cevada	14.705	12.500	/		/		/		30	70°	5°	8	8	8	8	—		
3/9/24	Nuwes	Ensalada Frutas Tqueso	queso Fresco	10.000	10.000	/			/		/								—		
3/9/24	Nuwes	Galleta craker	Galleta Craker	4.000	4.000		/		/		/								—		
3/9/24	Almuzo	Filete de Pescado	tilapia. omojarra	50.000	25.000	/			/	/		37	80°	51°	9	9	9	9	—		
3/9/24	Almuzo	Arroz con coco	Arroz blanco pulo	11.250	11.250	/			/	/		40	90°	61°	7	7	7	7	—		
3/9/24	Almuzo	Ensalada Tomate	tomate crudo	2.893	6.250	/		/			/								—		
3/9/24	Almuzo	torta de platano	Huvo defalling	833	750	/			/	/		45	70°	5°	7	7	7	7	—		
3/9/24	Almuzo	Sopa de cebada	Carne de Res mga	750	750	/			/	/		58	90°	68°	9	9	9	9	—		
3/9/24	Almuzo	Jugo lulo	Lulo crudo	22.083	13.250	/			/		/								—		
3/9/24	oncas	Colada de Fecula maiz con Banano	Leche de vaca dicta	26.250	26.150	/			/	/		30	70°	51°	8	8	8	8	—		
3/9/24	oncas	torta Negra	torta Negra	7.500	7.500		/		/	/		40	70°	5°	7	7	7	7	—		
3/9/24	Cena	Pechuga al Jardine	Pollo, pechuga sin pi	37.250	25.000	/			/	/		37	80°	51°	8	8	8	8	—		
3/9/24	Cena	Sopa de Patacon	Res. Sopa. mga	750	750	/			/	/		58	90°	61°	9	9	9	9	—		
3/9/24	Cena	Arroz atomatado	Arroz blanco, pulid	7.500	7.500	/			/	/		40	70°	50°	7	7	7	7	—		
3/9/24	Cena	Ensalada campsin	tomate crudo	9.375	7.500	/		/			/								—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tarazo — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº 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: Memo12023035942 - 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 12	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	
4/9/24	Desayno	Colada de Avena	Leche de vaca dorlac	52.500	52.500	/			/	/		40	90°	57°	8	8	8	8	—		
4/9/24	Desayno	Empanizado de yuca	Queso Fresco	70.000	70.000	/			/		—								—		
4/9/24	Desayno	Papaya picada	Papaya madura	35.715	25.000	/			/		—								—		
4/9/24	Nueos	Sorbete de Freijoa	Leche de vaca dorlac	52.500	52.500	/			/		—								—		
4/9/24	Nueos	Montecada	Montecada	7.500	7.500		/		/	/		40	70°	56°	7	7	7	7	—		
4/9/24	Almuzo	Pollo en salsa	Pollo Colombinas	37.250	25000	/			/	/		45	80°	57°	8	8	8	8	—		
4/9/24	Almuzo	Arroz con Zanahoria	Arroz blanco pulido	77.250	77.250	/			/	/		40	70°	52°	7	7	7	7	—		
4/9/24	Almuzo	Ensalada de Zanahoria Tomate, pepino	Zanahoria sin cascara	5.883	5.000	/		/			—								—		
4/9/24	Almuzo	Pure de Yuca	Yuca blanca	78.750	15.000	/			/	/		45	70°	50°	8	8	8	8	—		
4/9/24	Almuzo	Sopa cortadita	Res magra de 4ª	750	750	/			/	/		58	80°	61°	9	9	9	9	—		
4/9/24	Almuzo	Jugo Maracuya	Maracuya, pulpa	42.68	73.75	/			/		—								—		
4/9/24	Onces	Arroz con Leche	Leche de vaca	25.000	25.000	/			/	/		45	70°	50°	7	7	7	7	—		
4/9/24	Onces	Fresas picada	Fresas madura	26.315	25.000	/		/			—								—		
4/9/24	Cena	Carne de Res picada	Res magra	22.500	22.500	/			/	/		40	80°	61°	8	8	8	8	—		
4/9/24	Cena	Sancochito	Res Sobaciada	750	750	/			/	/		58	90°	57°	9	9	9	9	—		
4/9/24	Cena	Arroz blanco	Arroz pulido	7.500	7.500	/			/	/		40	80°	61°	7	7	7	7	—		
4/9/24	Cena	Aromatica Hierbas	Aromatica Hierbas	7778	7.000	/			/	/		37	90°	57°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tapf | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº 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 2nd 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		COCCIÓN								
FECHA (dd/mm/aaaa) M 13	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
5/9/24	Desayno	Café con Leche	Leche de vacadrd	52500	52500	/			/	/		40	70°	50°	7	7	7	7	—		
5/9/24	Desayno	Caldo de papa carne	Carne de Res magra	15000	75.000	/			/	/		58	80°	67°	8	8	8	8	—		
5/9/24	Desayno	Mogolla integral	Mogolla integral	7.500	75.000		/		/		/								—		
5/9/24	Desayno	Patilla	Sandia, Fruta	62.500	25.000	/			/		/								—		
5/9/24	Nuevas	té en Leche	Leche de vacadr	52.500	52.500	/			/	/		40	90°	57°	9	9	9	9	—		
5/9/24	Nuevas	Pan de maiz	Pan de maiz	7.500	7.500		/		/		/								—		
5/9/24	Nuevas	mandarina	Mandarina fruta	35.715	25.000	/			/		/								—		
5/9/24	Almuzo	Sobrebarriga en salsa	Res Sobrebarriga	25.000	25000	/			/	/		45	80°	57°	8	8	8	8	—		
5/9/24	Almuzo	Arroz blanco	Arroz blanco, pulid	77.250	77250	/			/	/		40	70°	60°	7	7	7	7	—		
5/9/24	Almuzo	Calabaza Guisada	Calabaza si casa	76.668	75.000	/			/	/		37	80°	57°	8	8	8	8	—		
5/9/24	Almuzo	Papa al perejil	Papa, harinosa	20833	18.750	/			/	/		45	90°	67°	9	9	9	9	—		
5/9/24	Almuzo	Sopa de verduras	Res mayor grasa	750	750	/			/	/		50	90°	63°	8	8	8	8	—		
5/9/24	Almuzo	Jugo mora	mora castilla	74768	73.250	/			/		/								—		
5/9/24	Onces	mantecada	mantecada	7.500	7500		/		/	/		40	70°	5°	7	7	7	7	—		
5/9/24	Onces	Sorbete mora/ya	Leche de vacadrd	26.250	26.250	/			/		/								—		
5/9/24	Cena	Carne de cerdo BB	Lomo de cerdo	27500	27.500	/			/	/		45	80°	67°	8	8	8	8	—		
5/9/24	Cena	Sopa de mazorca	pollo, Pechuga	938	750	/			/	/		58	90°	70°	7	7	7	7	—		
5/9/24	Cena	Arroz al pimiton	Arroz Pulido	7500	7500	/			/	/		40	70°	67°	8	8	8	8	—		
5/9/24	Cena	Aromatica frosas	Fres madres	7778	7.000	/			/	/		37	90°	67°	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: 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 I2023035942 - 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) M14	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	
6-9-24	Desayuno	Chocolate en Leche	Leche de vaca dred	52.500	52.500	✓			✓	✓		40	90°	58°	8	8	8	8	—		
6-9-24	Desayuno	Tamal	tamal de maiz	50.000	50.000		✓		✓	✓		56	90°	50°	7	7	7	7	—		
6-9-24	Desayuno	Arepa	Harina de maiz	3.750	3.750		✓		✓	✓		30	70°	40°	8	8	8	8	—		
6-9-24	Desayuno	Papaya picada	Papaya madura	35.715	25.000	✓			✓		✓								—		
6-9-24	Nueves	picado patilla melon yogur	Sandia madura	32.250	12.500	✓			✓		✓								—		
6-9-24	Nueves	Picado patilla yogur	yogur entero	12.500	12.500	✓			✓		✓								—		
6-9-24	Almuzo	Carne de res y pollo	Pollo, pechuga	15.625	12.500	✓			✓	✓		40	80°	51°	9	9	9	9	—		
6-9-24	Almuzo	Carne de Res y pollo	Res magra fresca	15.500	12.500	✓			✓	✓									—		
6-9-24	Almuzo	Arroz blanco	Arroz pulido.	11.250	11.250	✓			✓	✓		40	70°	51°	7	7	7	7	—		
6-9-24	Almuzo	Ensalada de tomate	tomate curado	7.813	6.250	✓		✓			✓								—		
6-9-24	Almuzo	Yuca cocida	Yuca blanca sin c	23.438	18.750	✓			✓	✓		38	70°	50°	8	8	8	8	—		
6-9-24	Almuzo	Sopa cocido maiz	Carne de Res magra	750	750	✓			✓	✓		58	90°	62°	7	7	7	7	—		
6-9-24	Almuzo	Jugo de guanabana	guanabana pulpa	18.928	13.250	✓			✓		✓								✓		
6-9-24	Onces	colada de fecula maiz con mora	Leche deslactosada	26.250	26.250	✓			✓	✓		40	80°	51°	8	8	8	8	—		
6-9-24	Onces	Pan de queso	Pan de queso	7.500	7.500		✓		✓	✓		30	70°	40°	7	7	7	7	—		
6-9-24	Cena	Ternera al Trapiche	ternera carne magra	22.500	22.500	✓			✓	✓		45	80°	51°	8	8	8	8	—		
6-9-24	Cena	Sopa Aguacate	carne de res magra	750	750	✓			✓	✓		58	70°	60°	7	7	7	7	—		
6-9-24	Cena	Arroz con Atun	Arroz blanco pulido	7.500	7.500	✓			✓	✓		38	80°	57°	9	9	9	9	—		
6-9-24	Cena	Agua Panela c Leche	Leche de vaca	52.500	52.500	✓			✓	✓		30	90°	68°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tapi | 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 - 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)	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	
7-9-24	Desayuno	colada Avena	Leche de vaca dred	52.500	52.500	/			/	/		38	70°	51°	7	7	7	7	—		
7-9-24	Desayuno	Huevos Pericos	Huevo de gallina	13.000	13.500	/			/	/		45	80°	61°	8	8	8	8	—		
7-9-24	Desayuno	Arroz blanco	Arroz pulido	11.250	11.250	/			/	/		40	70°	50°	7	7	7	7	—		
7-9-24	Desayuno	Fresa picada	Fresa madura	26350	25.000	/		/			/								—		
7-9-24	Nueve	Leche caliente	Leche de vaca dred	52.500	52.500	/			/	/		30	70°	45°	7	7	7	7	—		
7-9-24	Nueve	mantecada	mantecada	7.500	7.500		/		/	/		40	70°	5°	8	8	8	8	—		
7-9-24	Nueve	mango picado	mango madro	50000	25.000	/			/		/								—		
7-9-24	Almuzo	Carne de Res	Res magra cocida	25.000	25.000	/			/	/		45	80°	70°	7	7	7	7	—		
7-9-24	Almuzo	Arroz al perejil	Arroz blanco pulido	11.250	11.250	/			/	/		40	70°	51°	8	8	8	8	—		
7-9-24	Almuzo	Ensalada compesi	tomate crudo	9375	7.500	/		/			/								/		
7-9-24	Almuzo	Papa cocida	papa variedad	18750	18.750	/			/	/		37	90°	50°	9	9	9	9	—		
7-9-24	Almuzo	Sopa de Arroz	Res con sopa	750.00	75.00	/			/	/		57	90°	67°	8	8	8	8	—		
7-9-24	Almuzo	Naranjada	Zumo de Naranja	17500	10.500	/			/		/								—		
7-9-24	onces	Sorbete de curuba	Leche de vaca dred	26.250	26.250	/			/		/								—		
7-9-24	onces	torta de zanahoria	torta de zanahoria	7.500	7.500	/			/	/		47	80°	5°	7	7	7	7	—		
7-9-24	Cena	Pollo Guisado	pollo pechuga capel	27.250	25.000	/			/	/		40	70°	51°	8	8	8	8	—		
7-9-24	Cena	Sopa de Arracacha	pollo pechuga sin piel	9.375	750	/			/	/		58	90°	52°	9	9	9	9	—		
7-9-24	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz pulido	7500	7.500	/			/	/		38	70°	67°	7	7	7	7	—		
7-9-24	Cena	Leche caliente miel	Leche de vaca	52.500	52.500	/			/	/		49	90°	57°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tanjf
TIPO DE DOCUMENTO: CC
Nº 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 20230359422 - 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) M16	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	
8-9-24	Desayuno	Chocolate en lan	Leche de vaca de	52.50	52.500	/			/	/		40	90°	57°	8	8	8	8	—		
8-9-24	Desayuno	Caldo de pap pecho	Tilapia o molla	30.000	15.000	/			/	/		58	70°	67°	9	9	9	9	—		
8-9-24	Desayuno	Arepa	Harina maiz pe	11.250	11.250		/		/	/		37	80°	57°	7	7	7	7	—		
8-9-24	Desayuno	Papaya picada	Papaya madra	35715	25.000	/			/		—								—		
8-9-24	Nueves	Sorbete maracuya	Leche de vaca de	52.500	52.500	/			/		—								—		
8-9-24	Nueves	Pan de maiz	Pan de maiz	7500	7500		/		/		—								—		
8-9-24	Almuzo	Gulas de Res	Res magra sida	25.000	25.000	/			/	/		40	70°	57°	8	8	8	8	—		
8-9-24	Almuzo	Verdura caliente	Habichuela cruda	8332	7.500	/		/		/		30	80°	51°	9	9	9	9	—		
8-9-24	Almuzo	Arroz a pimentón	Arroz pulido	11.250	11.250	/			/	/		40	70°	61°	7	7	7	7	—		
8-9-24	Almuzo	Papa criolla Dra	Papa variedad Hr	18.750	18.750	/			/	/		30	80°	50°	8	8	8	8	—		
8-9-24	Almuzo	Sopa de canchas	Carne de Res mgra	750	750	/			/	/		50	70°	51°	9	9	9	9	—		
8-9-24	Almuzo	Jugo de uva	Uva isabel cruda	14772	13.950	/			/		—								—		
8-9-24	onces	Agua de panela	Panela	4.000	4.000	/			/	/		30	70°	50°	7	7	7	7	—		
8-9-24	onces	Queso campsino	Queso Fresco	70.00	70.00	/			/		—								—		
8-9-24	onces	Pan tajado	Pan integral	6.000	6.000		/		/		—								—		
8-9-24	Cena	Lengua en salsa	Lengua cruda	23685	22.500	/			/	/		45	80°	57°	8	8	8	8	—		
8-9-24	Cena	Sopa de Ahuyama	Res magra sida	7500	7500	/			/	/		58	90°	67°	7	7	7	7	—		
8-9-24	Cena	Arroz a tomatad	Arroz pulido	7500	7500	/			/	/		40	70°	50°	8	8	8	8	—		
8-9-24	Cena	Aromatica d Hierba	Aromatica Tisana	7500	250	/			/	/		30	80°	51°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tanp | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24777192 | 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 20230305422 - 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) M17	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	
9-9-24	Desayuno	Cafe con Leche	Leche de vaca Ard	52.500	52.500	/			/	/		37	90°	70°	7	7	7	7	✓		
9-9-24	Desayuno	Emparedado de Yuso	Queso Fresco	10000	10.000	/			/		/								—		
9-9-24	Desayuno	Mandarina	mandarina ciudad	35715	25.000	/			/		/								—		
9-9-24	Nuves	batido de Guanabana	Leche de vaca Ard	52.500	52.500	/			/		/								—		
9-9-24	Nuves	Galleta Avena	Galleta Avena	10.000	10.000		/		/		/								—		
9-9-24	Almuzo	Pollo a las Finas H	Pollo, Papaya sin	31250	11.250	/			/	/		40	80°	60°	7	7	7	7	✓		
9-9-24	Almuzo	Arroz atomatado	Arroz Pulido	11.250	11.250	/			/	/		40	70°	51°	8	8	8	8	—		
9-9-24	Almuzo	Papeca de Ahuyama	Ahuyama curda	14705	11.500	/			/	/		37	80°	62°	9	9	9	9	—		
9-9-24	Almuzo	Platanotaso Jugo	Queso Fresco	2500	2.500	/			/	/		30	70°	50°	7	7	7	7	—		
9-9-24	Almuzo	Sopa de Avena	Carne de Res. Ard	7500	7.50	/			/	/		58	90°	62°	9	9	9	9	—		
9-9-24	Almuzo	Jugo Lulo	Lulo madro	92082	13.250	/			/		/								—		
9-9-24	onces	Pato de maiz Arr	Leche de vaca Ard	25000	25.00	/			/	/		40	70°	5°	8	8	8	8	✓		
9-9-24	onces	Patilla picada	Patilla, curda	62.500	25.00	/			/		/								—		
9-9-24	cena	Carne de Res Picy	Res magra curda	22.500	22.500	/			/	/		40	80°	50°	7	7	7	7	—		
9-9-24	cena	Arroz blanco	Arroz pulido	7500	7500	/			/	/		37	90°	62°	8	8	8	8	—		
9-9-24	cena	Sopa de Arracacha	Carne pollo, Papaya	93750	750	/			/	/		58	70°	51°	9	9	9	9	—		
9-9-24	cena	Tajada Aguacate	Aguacate curda	14480	15.000	✓			/		/								—		
9-9-24	cena	Aromatica Hbas	Rosas madras	7367	7.000	/			/	/		40	90°	70°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tanja TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731742 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 20230354220-12-2023
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) M18	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	
10/9/24	Desayuno	Agua de panela	Panela	5500	5.500	✓			✓	✓		37	90°	57°	7	7	7	7	—		
10/9/24	Desayuno	Changua con huevo	Leche de vaca, de	32500	32.500	✓			✓	✓		50	70°	67°	8	8	8	8	—		
10/9/24	Desayuno	tostada	Tostadas hara	15000	15.000		✓		✓		✓								—		
10/9/24	Desayuno	Granadilla	Granadilla	33332	10.000	✓			✓		✓								—		
10/9/24	Nueves	ensalada de frutas con yogur	Yogur entero	12500	12.500	✓			✓		✓								—		
10/9/24	Nueves	Galleta Avena	Galleta Avena	10000	10.000		✓		✓		✓								✓		
10/9/24	Almuzo	Albondigas	Carne semigorda m	25000	25.000	✓			✓	✓		38	80°	57°	7	7	7	7	—		
10/9/24	Almuzo	Spaguettis	pasta Alimenticia	17250	17.250		✓		✓	✓		37	90°	67°	9	9	9	9	—		
10/9/24	Almuzo	Ensalada Rosa	Remolacha Sincra	32500	2.500	✓			✓	✓		40	70°	4°	7	7	7	7	—		
10/9/24	Almuzo	Platano cocido	Platano hartón mad	26042	18.750	✓			✓	✓		37	70°	52°	8	8	8	8	—		
10/9/24	Almuzo	Sopa de menudencia	Pollo. corazon. cri	22.250	2.725	✓			✓	✓		58	90°	67°	7	7	7	7	—		
10/9/24	Almuzo	Jugo de curuba	curuba Fruta	26.500	13.250	✓			✓		✓								—		
10/9/24	onces	colada de Avena con Guayaba	Leche de vaca, de	26500	26.250	✓			✓	✓		40	80°	57°	9	9	9	9	—		
10/9/24	onces	torta de Banano	torta de Banano	7500	7.500	✓			✓	✓		40	70°	5°	7	7	7	7	—		
10/9/24	Cena	tilapia Filete	tilapia o trucha	45000	22.500	✓			✓	✓		37	90°	57°	8	8	8	8	—		
10/9/24	cena	Sopa de verduras	Res gorda, cuda	750.	7.50	✓			✓	✓		58	90°	67°	9	9	9	9	—		
10/9/24	cena	Papa criolla Dorada	Papa criolla, Nevin	18750	18.750	✓			✓	✓		30	70°	52°	7	7	7	7	—		
10/9/24	cena	Leche colicta canela	Leche de vaca, de	52.500	52.500	✓			✓	✓		40	90°	67°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tag — 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 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 19	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
11.9.24	Desayuno	té en Leche	Leche de vaca dril	52.500	52.500	/			/	/		30	70°	57°	8	8	8	8	—		
11/9/24	Desayuno	Caldo Papi-carne	Carne de Res magra	75.000	75.000	/			/	/		58	90°	67°	9	9	9	9	—		
11/9/24	Desayuno	mogolla	mogolla integral	75.000	75.000		/		/		/								—		
11/9/24	Desayuno	Compota Pera	Pera. cruda	29412	25.000	/		/		/		30	70°	5°	7	7	7	7	—		
11/9/24	Nueves	cafe con Leche	Leche de vaca dril	52.500	52.500	/			/	/		37	90°	62°	8	8	8	8	—		
11/9/24	Nueves	Galleta crakers	Galleta crakers	4000	4000		/		/		/								—		
11/9/24	Nueves	fresa picada	Fresas madras	26315	25.000	/		/			/								—		
11/9/24	Almuzo	Pollo Dorado	Pollo pierna pierna	37280	27.250	/			/	/		45	80°	57°	9	9	9	9	—		
11/9/24	Almuzo	Arroz blanco	Arroz pulido	17.250	17.250	/			/	/		40	70°	52°	7	7	7	7	—		
11/9/24	Almuzo	Ensalada de zanahoria	Zanahoria sincerada	5882	5.000	/		/			/								—		
11/9/24	Almuzo	Yuca cocida	Yuca blanca	23437	18.750	/			/	/		45	70°	62°	8	8	8	8	—		
11/9/24	Almuzo	Sopa de Fideos	Res sorda magra	7500	750	/			/	/		58	90°	67°	7	7	7	7	—		
11/9/24	Almuzo	Limonada con Azuca	Limon zumo	17500	8.750	/			/		/								—		
11/9/24	Onces	Sorbete de Guanabana	Leche de vaca dril	26.150	26.750	/			/		/								—		
11/9/24	Onces	mantecada	mantecada	7500	7.500	/			/	/		45	70°	4°	7	7	7	7	—		
11/9/24	Cena	Carne de cerdo-asada	Cerdo lomo.cruda	22500	22.500	/			/	/		45	80°	67°	8	8	8	8	—		
11/9/24	Cena	Arroz con Atun	Arroz blanco pulido	7500	7.500	/			/	/		40	70°	57°	9	9	9	9	—		
11/9/24	Cena	Sopa de Patacon	Res magra.sud	750	750	/			/	/		58	90°	60°	7	7	7	7	—		
11/9/24	Cena	Aromatica Hirbas	Panela	3500.	3.500	/			/	/		40	70°	65°	8	8	8	8			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Nitanft | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737142 | 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 12023035942 - 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) 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
12/9/24	Desayuno	Colada H Platano	Leche de vaca deslactosada	52.500	52.500	/			/	/		40	70°	57°	8	8	8	8	—		
12/9/24	Desayuno	Huevos Revueltos	Huevo de gallina	75.000	73.500	/			/	/		45	70°	56°	9	9	9	9	—		
12/9/24	Desayuno	Huevos R. con queso	Queso fresco	3750.	3750	/			/		/								—		
12/9/24	Desayuno	Pan de maiz	Pan de maiz	75.00	75.00		/		/		/								—		
12/9/24	Desayuno	Pitalla Picada	Sandia, Fruta	62500	25.00	/			/		/								—		
12/9/24	Nueves	Leche caliente	Leche de vaca deslactosada	52.500	52.500	/			/	/		30	80°	70°	7	7	7	7	—		
12/9/24	Nueves	Mogolla integral	mogolla integral	7500	7.500		/		/		/								—		
12/9/24	Nueves	Granadilla	Granadilla	333375	10.00	/			/		/								—		
12/9/24	Almuzo	Carne de cerdo	Cerdo lomo, cruda	25000	25.000	/			/	/		40	70°	52°	8	8	8	8	—		
12/9/24	Almuzo	Arroz con zanahoria	Arroz blanco pulido	77250	77250	/			/	/		40	80°	62°	7	7	7	7	—		
12/9/24	Almuzo	Guacamole	Aguacate lorina	14610.	11.250	/			/		/								—		
12/9/24	Almuzo	Papa al vapor	Papa criolla	20832	18.750	/			/	/		40	70°	52°	7	7	7	7	—		
12/9/24	Almuzo	Sopa de lentejas	Res molida, molida	750.00	750	/			/	/		58	90°	62°	8	8	8	8	—		
12/9/24	Almuzo	Jugo de piña	Piña madura	24690	13.250	/			/		/								—		
12/9/24	onces	Sorbete de mango	Leche de vaca	26.250	26.250	/			/		/								—		
12/9/24	onces	Galleta de Avena	Galleta de Avena	10.000	10.000		/		/		/								—		
12/9/24	Cena	Carne de Res a la Cr	Res falda amarillo	95.500	95.500	/			/	/		40	70°	57°	7	7	7	7	—		
12/9/24	Cena	Sopa de cremita	Res magra falda	750	750	/			/	/		58	90°	67°	8	8	8	8	—		
12/9/24	Cena	Spaguettis	Pasta Alimenticia	1000	1000		/		/	/		40	70°	52°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tanja | 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 - 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) M27	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	
13/9/24	Desayuno	Café con Leche	Leche de vaca dreda	52.500	52.500	/			/	/		37	90°	67°	8	8	8	8	—		
13/9/24	Desayuno	Huevos Pericos	Huevos de Salitre	75.000	73.500	/			/	/		45	80°	61°	9	9	9	9	—		
13/9/24	Desayuno	Arroz blanco	Arroz pulido	77.250	77.250	/			/	/		40	70°	51°	7	7	7	7	—		
13/9/24	Desayun	Granadilla	Granadilla	33332	70.000	/			/		/								—		
13/9/24	Nueces	Salpican queso	queso campesino	70000	7000	/			/		/								—		
13/9/24	Nueces	Galleta wafer	Galleta wafer	4000	4.000		/		/		/								—		
13/9/24	Almuzo	Caldo Boyacense	cerdo lomo, cad	72.500	72.500	/			/	/		45	70°	57°	9	9	9	9	—		
13/9/24	Almuzo	Caldo Boyacense	Carne de Res mora	72.500	72.500	/			/	/									—		
13/9/24	Almuzo	Papa Dorada	Papa Variedad	70832	78.750	/			/	/		37	80°	52°	7	7	7	7	—		
13/9/24	Almuzo	Arroz blanco	Arroz pulido	77250	77250	/			/	/		40	70°	62°	8	8	8	8	—		
13/9/24	Almuzo	Jugo mora	mora castilla	14772	73.250	/			/		/								—		
13/9/24	onces	Colada de Fecula maiz	Leche de vaca dred	26.250	26.250	/			/	/		40	80°	57°	9	9	9	9	—		
13/9/24	onces	Pan de maiz	Pan de maiz	7500	7500		/		/		/								—		
13/9/24	cena	Pechuga Gratinada	Pollo, pechuga sin pel	37250	25.00	/			/	/		37	90°	52°	7	7	7	7	—		
13/9/24	cena	Pechuga Gratinada	Queso fresco. simil	25.00.	2.500		/		/	/									—		
13/9/24	cena	Arroz al perejil	Arroz blanco pulido	7500	7500	/			/	/		40	70°	52°	8	8	8	8	—		
13/9/24	cena	Sopa de Arroz	Carne de Res gorda	7.50.	750	/			/	/		50	90°	62°	9	9	9	9	—		
13/9/24	cena	Alcapana en leche	Leche de vaca dred	37.500	52.500	/			/	/		40	90°	70°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tapi | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737142 | 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 20233035942 - 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		
FECHA (dd/mm/aaaa) M22	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
14/9/24	Desayuno	colada de maiz	Leche de vaca deslact	52.500	52.500	/			/	/		40	70°	61°	8	8	8	8	—		
14/9/24	Desayuno	Huevo cocido	Huevo de gallina	75.000	75.500	/			/	/		30	70°	40°	7	7	7	7	—		
14/9/24	Desayuno	Pan blando	Pan blando	75.000	75.000		/		/		/								—		
14/9/24	Desayuno	Compota manzana	manzana Comun	29412.50	25.000	/		/		/		30	70°	5°	8	8	8	8	—		
14/9/24	Nueves	Chocolate con Leche	Leche de vaca deslac	52.500	52.500	/			/	/		37	80°	61°	7	7	7	7	—		
14/9/24	Nueves	Ponqué tajado	Ponqué tajado	8750	8.750		/		/		/								—		
14/9/24	Almuzo	Carne de Res asada	Res magra, gord	25.000	25.000	/			/	/		45	70°	57°	9	9	9	9	—		
14/9/24	Almuzo	Arroz paisa	Arroz blanco pud	11.250	11.250	/			/	/		40	80°	50°	7	7	7	7	—		
14/9/24	Almuzo	Papa criolla al vapor	Papa criolla, Limpia	18750	18750	/			/	/		30	70°	52°	7	7	7	7	—		
14/9/24	Almuzo	Pateca de Ahuyama	Ahuyama cruda	1470.	12.500	/			/	/		40	80°	50°	7	7	7	7	—		
14/9/24	Almuzo	Sopa cocinero trifo	Carne de Res magra	750.	750.	/			/	/		58	90°	67°	9	9	9	9	—		
14/9/24	Almuzo	Jugo mango	Mango Comun	26500	13.250	/			/		/								—		
14/9/24	Onces	Colada Avena	Leche de vaca deslac	26750	26.250	/			/	/		37	80°	57°	7	7	7	7	—		
14/9/24	Onces	Galleta crater	Galleta Crater	400	4.000		/		/		/								—		
14/9/24	Cena	Carne de cerdo	cerdo lomo	22500	92.500	/			/	/		40	70°	57°	8	8	8	8	—		
14/9/24	Cena	tortilla de verdura	Huevo de gallina	7750.0	70.00	/			/	/		37	58°	50°	7	7	7	7	—		
14/9/24	Cena	Sopa Verduras	Carne de Res magra	750	750	/			/	/		49	70°	57°	8	8	8	8	—		
14/9/24	Cena	Papa a la francesa	papa Sabanera	15625	12.500	/			/	/		37	90°	40°	9	9	9	9	—		
14/9/24	Cena	Leche caliente	Leche caliente	52.500	52.500	/			/	/		30	70°	50°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tanf | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24 737 1a2 | 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 12023035942 - 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) M23	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
15/9/24	Desayuno	Leche caliente	Leche de vaca dscd	32.500	32.500	/			/	/		37	90°	57°	8	8	8	8	—		
15/9/24	Desayuno	Caldo de papa Res	Res magra sorda	15.000	15.000	/			/	/		58	80°	62°	9	9	9	9	—		
15/9/24	Desayuno	Pan Hojaldrado	Pan Hojaldrado	15.000	15.000		/		/		/								/		
15/9/24	Desayuno	papaya picada	Papaya madura	35715	25.000	/			/		/								—		
15/9/24	Nueves	Sorbete mora	Leche de vaca dscd	32500	32.500	/			/		/								/		
15/9/24	Nueves	Galleta crater	Galleta crater	4000.	4.00		/		/		/								/		
15/9/24	Almuzo	Piernitas Doradas	pollo pierna. Colombina	37.250	27.250	/			/	/		58	70°	51°	7	7	7	7	—		
15/9/24	Almuzo	spaguettis	Pasta Alimenticia	77.250	77.250		/		/	/		45	80°	62°	9	9	9	9	—		
15/9/24	Almuzo	Ensalada de tomate	tomate crudo	78.250	6.250	/		/			-								—		
15/9/24	Almuzo	papa Dorada	papa Variedad	20832	18.750	/			/	/		40	70°	51°	7	7	7	7	—		
15/9/24	Almuzo	Sopa de Ahuyama	Res sorda cruda	750	750	/			/	/		58	90°	62°	9	9	9	9	—		
15/9/24	Almuzo	Jugo de piña	Piña madura	2405	13.750	/			/		/								/		
15/9/24	onces	Sorbete Guanabana	Leche de vaca dss	26250	26.250	/			/		/								/		
15/9/24	onces	torta De zanahoria	torta zanahoria	7500	7500	/			/	/		45	70°	4°	7	7	7	7	—		
15/9/24	cena	Carne de res guisada	Res magra, sorda	22500	22.500	/			/	/		47	80°	62°	8	8	8	8	—		
15/9/24	cena	Arroz con zanahoria	Arroz pulido	7500	7500	/			/	/		37	70°	57°	9	9	9	9	—		
15/9/24	cena	Sopa Avena	Res sorda magra	750	750	/			/	/		50	90°	62°	7	7	7	7	/		
15/9/24	cena	Aromatica Hierbas	Frutas maduras	7367	7.00	/			/	/		40	90°	70°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tapia | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737792 | 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 I2023035942 - 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) M24	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
16/9/24	Desayuno	Chocolate en leche	Leche de vaca dred	52500	52.500	/			/	/		30	70°	57°	8	8	8	8	—		
16/9/24	Desayuno	Queso campesino	Queso entero	10000	1000	/			/		—								—		
16/9/24	Desayuno	Arepa	Harina de maiz	17250	17.250		/		/	/		30	80°	40°	7	7	7	7	—		
16/9/24	Desayuno	mango picado	mango común	5000	25.00	/			/		—								—		
16/9/24	Nueces	Batido banano	Leche de vaca dr	52500	52500	/			/		—								—		
16/9/24	Nueces	Mogolla integral	mogalla	7500	7.500		/		/		—								—		
16/9/24	Almuzo	Carne de cerdo cas	Cerdo lomo	25000	25.00	/			/	/		45	70°	61°	8	8	8	8	—		
16/9/24	Almuzo	Arroz al perejil	Arroz pulido	17250	17250	/			/	/		40	80°	57°	9	9	9	9	—		
16/9/24	Almuzo	Rodaja de tomate	Tomate crudo	18750	15.000	/		/			/								—		
16/9/24	Almuzo	Cazuela de Arveja	Res mapra gorda	750	750	/		/		/	—	58	90°	61°	9	9	9	9	—		
16/9/24	Almuzo	Jugo de Guayaba	Guayaba madra	17667	13.250	/			/		—								—		
16/9/24	Onces	Arroz con Leche	Leche de vaca dred	25000	25.000	/			/	/		60	70°	40°	7	7	7	7	—		
16/9/24	Onces	Fresas picadas	Fresas madras	16375	15000	/		/			—								—		
16/9/24	Cena	Carne de Res my	Res mapra gada	22500	22.500	/			/	/		45	90°	61°	8	8	8	8	—		
16/9/24	cena	Sopa de Arroz	Res mapra cuda	750	750	/			/	/		57	90°	68°	7	7	7	7	—		
16/9/24	cena	tajada de platano	Platano Hmadio	17360	12.500	/			/	/		37	70°	50°	8	8	8	8	—		
16/9/24	Cena	Aromatica Hierbas	tomate Arbol	17667	7.000	/			/	/		60	90°	57°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tapa TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737792 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 12023035942 - 20012023
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) M2S	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
17/1/24	Desayuno	Colada H Platino	Leche de vaca dcto	52.500	52.500	/			/	/		40	80°	52°	8	8	8	8	—		
17/1/24	Desayuno	Caldo de papa carne	Res mapa - cruda	15.000	15.000	/			/	/		58	90°	62°	7	7	7	7	—		
17/1/24	Desayuno	Pan de maiz	Pan de maiz	15.000	15.000		/		/		/								—		
17/1/24	Desayuno	mandarina	mandarina madura	35715	25.000	/			/		/								—		
17/1/24	Nueves	té en leche	Leche de vaca dcto	52.500	52.500	/			/	/		30	70°	52°	8	8	8	8	—		
17/1/24	Nueves	torta Banano	torta Banano	7500	7.500	/			/	/		45	80°	5°	9	9	9	9	—		
17/1/24	Nueves	Fresas picadas	fresas maduras	26315	25.000	/		/			/								—		
17/1/24	Almuzo	Filete pescado	tilapia o mojarra	5000	25.000	/			/	/		37	90°	57°	7	7	7	7	—		
17/1/24	Almuzo	Arroz al cilantro	Arroz pulido	77250	77250	/			/	/		40	80°	67°	8	8	8	8	—		
17/1/24	Almuzo	Ensalada Aji dulce	Repollo blanco	22927	6.250	/		/			/								—		
17/1/24	Almuzo	Pure de papa	papa variedad	27777	25.000	/		/		/		37	70°	50°	9	9	9	9	—		
17/1/24	Almuzo	Sopa Ajiaco	Carne de Res mapa	750	750	/			/	/		57	90°	61°	7	7	7	7	—		
17/1/24	Almuzo	Jugo maracuya	maracuya madura	47407	33.250	/			/		/								—		
17/1/24	Onces	Flan	Leche de vaca dcto	25.000	25.000	/			/	/		30	70°	4°	9	9	9	9	—		
17/1/24	onces	Flan	Huevo de gallina	11945	10.750	/			/	/									—		
17/1/24	Cena	Pollo en salsa	pollo - colombina	37250	22.250	/			/	/		45	70°	52°	8	8	8	8	—		
17/1/24	Cena	Arroz atomatado	Arroz blanco pulido	7500	7.500	/			/	/		37	80°	61°	7	7	7	7	—		
17/1/24	Cena	Sopa Ahuyama	Res falda mapa	750	750	/			/	/		50	90°	57°	8	8	8	8	—		
17/1/24	Cena	Leche caliente	Leche de vaca dcto	52.500	52.500	/			/	/		40	70°	60°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tanja — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24732192 — 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) 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	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
18/9/24	Desayuno	Cafe con Leche	Leche de vaca d.	52.500	52.500	✓			✓	✓		30	70°	57°	9	9	9	9	✓		
18/9/24	Desayuno	caldo papa. pescado	tilapia o mojarra	30000	15.000	✓			✓	✓		58	90°	67°	7	7	7	7	—		
18/9/24	Desayuno	pan tostado integ	Pan tostado	18000	18.000		✓		✓		✓								—		
18/9/24	Desayuno	papaya picada	papaya, madura	35716	25.000	✓			✓		✓								—		
18/9/24	Nueces	Sorbete curuba	Leche de vaca d.	52500	52.500	✓			✓		✓								—		
18/9/24	Nueces	mantecada	Mantecada	7500	7500		✓		✓	✓		40	70°	5°	8	8	8	8	—		
18/9/24	Almuzo	Carne de Res cost	Res magra, cruda	25000	25.000	✓			✓	✓		45	80°	61°	7	7	7	7	—		
18/9/24	Almuzo	Arroz al pimienta	Arroz pulido	17250	17.250	✓			✓	✓		40	70°	57°	8	8	8	8	—		
18/9/24	Almuzo	verduras salteadas	Calabaza - sinicua	6945	6.250	✓		✓		✓		37	90°	61°	7	7	7	7	—		
18/9/24	Almuzo	papas a la francesa	papa variedad sa	23437	18750	✓			✓	✓		37	80°	57°	8	8	8	8	—		
18/9/24	Almuzo	Sopa de patacon	Res falda molida	750	750	✓			✓	✓		58	90°	52°	7	7	7	7	—		
18/9/24	Almuzo	jugo de tomate	tomate Arbol pu	27082	13.750	✓			✓		✓								—		
18/9/24	onces	Candil	Leche de vaca d.	26250	26.250	✓			✓	✓		37	70°	5°	7	7	7	7	—		
18/9/24	onces	Candil	Huevo de gallina	55550	5.000	✓			✓	✓									—		
18/9/24	onces	maiz pira	Maiz pira reventa	4000	4.000		✓		✓	✓		30	50°	4°	7	7	7	7	—		
18/9/24	cena	pollo Dorado	pollo pechuga. sopa	37250	25.000	✓			✓	✓		45	80°	57°	8	8	8	8	—		
18/9/24	cena	Sopa cremelita	Res falda magra	750	750	✓			✓	✓		58	90°	67°	9	9	9	9	—		
18/9/24	cena	Arroz blanco	Arroz pulido	7500	7.500	✓			✓	✓		40	70°	57°	8	8	8	8	—		
18/9/24	cena	Aromatica Hierbas	Panela	3500	3.500	✓			✓	✓		40	90°	67°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tarf | 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 20230394220152023 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) N27	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
19/9/24	Desayuno	Colada de Avena	Leche de vaca dicl	52.500	52.500	/			/	/		40	70°	57°	8	8	8	8	—		
19/9/24	Desayuno	Huevo en tortilla	Huevo de gallina	75.000	73.500	/			/	/		45	80°	61°	9	9	9	9	—		
19/9/24	Desayno	Pan Rollo	Pan Horneado	7500	7.500		/		/		—								—		
19/9/24	Desayno	mandrina	mandrina	35715	25.00	/			/		—								—		
19/9/24	Nueves	Kumis	Kumis entero,	5.000	50.00		/		/		/								—		
19/9/24	Nueves	Galleta cracker	Galleta cracker	4000	4.000		/		/		/								—		
19/9/24	Nueves	Granadilla	Granadilla	33332	70.000	/			/		/								—		
19/9/24	Almuzo	Carne de Cerdo	Cerdo, lomo	25000	25.00	/			/	/		45	90°	67°	8	8	8	8	—		
19/9/24	Almuzo	Arroz con Aguacate	Arroz blanco, pulí	77250	77.250	/			/	/		40	80°	70°	7	7	7	7	—		
19/9/24	Almuzo	Tajada Aguacate	Aguacate, Corona	19480	15.000		/		/		/								—		
19/9/24	Almuzo	Yuca Dorada	Yuca blanca cruda	23477	18.750	/			/	/		45	70°	57°	8	8	8	8	—		
19/9/24	Almuzo	Sopa Conchitas	Res, Sarda, molleja	750.00	750	/			/	/		58	90°	50°	7	7	7	7	—		
19/9/24	Almuzo	Jugo mora	mora castilla	14772	13.250	/			/		/								—		
19/9/24	Onces	Sorbete de curuba	Leche de vaca dicl	26250	26.250	/			/		/								—		
19/9/24	onces	torta de Zanahoria	torta Zanahoria	7500	7.500		/		/	/		40	70°	5°	9	9	9	9	—		
19/9/24	Cena	Carne de res alcht	Res mapa funda	22500	22.500	/			/	/		45	80°	57°	7	7	7	7	—		
19/9/24	Cena	Arroz Pajarito	Arroz pulido	7500	7.500																
19/9/24	Cena	Sopa carnecotejo	Res Sarda molle	7500	750	/			/	/		58	90°	58°	8	8	8	8	—		
19/9/24	Cena	Aromatica Hierbas	Lulo, curdo	77667	7.000	/			/	/		40	70°	57	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tang | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº 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 I2023035142 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) M28	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
20/9/24	Desayuno	Chocolate en leche	Leche de vaca dr	52.500	52.500	/			/	/		37	90°	67°	7	7	7	7	—		
20/9/24	Desayuno	tamal	tamal de maiz	50000	50000		/		/	/		40	90°	67°	9	9	9	9	—		
20/9/24	Desayuno	Arepa	Harina de maiz	3750	3.750		/		/	/		30	70°	50°	7	7	7	7	—		
20/9/24	Desayuno	Sandia picada	patilla madura	62500	25.000	/			/		/								—		
20/9/24	Nueves	Gelatina de colores con Fresas y crema	Gelatina de colores	7000	7.000		/		/		/								—		
20/9/24	Nueves	Galleta dulce	Galleta wafer	4.000	40.00		/		/		/								—		
20/9/24	Almuerzo	Pollo en salsa honey	Pollo, pierna pr	37280	27.250	/		.	/	/		40	70°	57°	7	7	7	7	—		
20/9/24	Almuerzo	Arroz con Fideos	Arroz pulido	7750	7.750	/			/	/		40	80°	61°	8	8	8	8	—		
20/9/24	Almuerzo	Ensalada tropical	ensalada tropical	89750	6.250	/		/			/								—		
20/9/24	Almuerzo	Palitos de yuca fritos	Yuca blanca sin	23437	18.750	/			/	/		37	70°	50°	9	9	9	9	—		
20/9/24	Almuerzo	Crema de champiñon	Pollo, pierna sin	750	750	/			/	/		47	90°	67°	8	8	8	8	—		
20/9/24	Almuerzo	Limonada de coco	Limonada Coco	22682	13.750		/		/		/								—		
20/9/24	onces	torta de cumpleaños	torta Cumpleaños	7500	7.500		/		/	/		40	70°	5°	9	9	9	9	—		
20/9/24	onces	Sorbete Lulo	Leche de vaca dr	26150	26.250		/		/		/								—		
20/9/24	Cena	Souffle de pescado	tilapia o negra	50000	25000	/			/	/		45	80°	67°	9	9	9	9	—		
20/9/24	Cena	Macarron en salsa N	Pasta Alimenticia	7000	7000		/		/	/		37	90°	57°	8	8	8	8	—		
20/9/24	cena	Sopa de chocolo	Pollo, pierna sin	938	750	/			/	/		50	90°	67°	9	9	9	9	—		
20/9/24	Cena	Aromatica con fruta	Frutas Frescas	7448	7.000	/			/	/		40	70°	57°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tang | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737792 | 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 20230394220/12/2023 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) 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
27/9/24	Desayno	café con Leche	Leche de vaca	52.500	52.500	/			/	/		37	90°	57°	8	8	8	8	—		
27/9/24	Desayno	cubo de papa cocc	Carne de Res mag	15.000	15.000	/			/	/		58	90°	67°	7	7	7	7	—		
27/9/24	Desayno	Pan de maiz	Pan de maiz	75.000	75.000		/		/		/								—		
27/9/24	Desayno	Granadilla	Granadilla fta	33.333	70.000	/			/		/								—		
27/9/24	Nueves	Ensalada frutas t Queso	Queso fresco	70.000	70.000	/			/		/								—		
27/9/24	Nueves	Ensalada de fruta fres	Banano comun	5.358	3.750	/			/		/								—		
27/9/24	Nueves	Galleta wafer	Galleta wafer	6.000	6.000		/		/		/								—		
27/9/24	Almuzo	Carne de res Guisad	Res magra sida	25.000	25.000	/			/	/		45	70°	67°	7	7	7	7	—		
27/9/24	Almuzo	Arroz con Espinaca	Arroz pulido	77250	77250	/			/	/		40	80°	51°	8	8	8	8	—		
27/9/24	Almuzo	Papa criolla Ahuyama tajada	Ahuyama Cruda	14.750	7.500	/			/	/		37	90°	51°	7	7	7	7	—		
27/9/24	Almuzo	Papa en salsa	papa criolla	18.750	18.750	/			/	/		30	70°	51°	8	8	8	8	—		
27/9/24	Almuzo	Sopa de cebada pol	Res magra sida	750	750	/			/	/		50	90°	61°	7	7	7	7	—		
27.9.24	Almuz	Limonada panela	Limón zumo	17.500	8.750	/			/		/								—		
27.9.24	onces	colada fresa lumaic	Leche de vaca	26.250	26250	/			/	/		37	80°	57°	9	9	9	9	—		
27.9.24	onces	Pan Rollo	Pan Rollo	7.500	7.500		/		/		/								—		
27.9.24	onces	melon picado	melon Fruta	50.000	25.000	/			/		/								—		
27.9.24	Cena	Pechuga marinada	Pollo, Pechuga sin	37.250	25.000	/			/	/		37	80°	51°	7	7	7	7	—		
27.9.24	Cena	sopa de verduras	Carne de res may	750	750	/			/	/		50	70°	51°	9	9	9	9	—		
27.9.24	Cena	Arroz al perejil	Arroz pulido	7.500	7.500	/			/	/		38	80°	62°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Taj — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 74737792 — CARGO: tn 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 20230394220122023
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

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)	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
22-9-24	Descyno	colada Avena	Leche de vaca d/d	52.500	52.500	/			/	/		45	90°	67°
22-9-24	Descyno	Huevos pericos	Huevo de gallina	15.000	13.500	/			/	/		40	70°	57°
22-9-24	Descyno	Pan Hojaldrado	Pan Hojaldrado	15.000	15.000		/		/		/			
22-9-24	Descyno	Papaya picada	Papaya madura	35715	25.000	/			/		/			
22-9-24	Nevos	Mantecada	Mantecada	7.500	7.500		/		/	/		40	70°	5°
22-9-24	Nudos	Sorbete Fresas	Leche de vaca d/d	52.500	52.500	/			/		/			
22-9-24	Almuzo	Carne de cerdo en S	Cerdo lomo	75.000	75.000	/			/	/		45	80°	67°
22-9-24	Almuzo	Arroz con Arveja	Arroz pulido	77.250	77.250	/			/	/		40	70°	57°
22-9-24	Almuzo	Ensalada de tomate lechuga y cebolla	Sal	7.500	7.500	/		/			/			
22-9-24	Almuzo	Papa Dorada	Papa Variedad	23437	18750	/			/	/		40	70°	61°
22-9-24	Almuzo	Sopa de garbanzo C4/10	Callo de Res	750	750	/			/	/		58	90°	67°
22-9-24	onces	Chocolate en Leche	Leche de vaca d	26250	26.250	/			/	/		30	70°	57°
22-9-24	onces	Arepa	Arepa	7500	7500		/		/	/		30	70°	50°
22-9-24	onces	mandarina	mandarina	35715	25.000	/			/		/			
22-9-24	Cena	Carne de res asada	Carne de res magra	22500	22500	/			/	/		40	70°	56°
22-9-24	Cena	Sopa de Fideos	Carne de res magra	750	750	/			/	/		50	90°	67°
22-9-24	Cena	Calabaza Guisada	Calabaza sin cascara	13890	12500	/			/	/		30	80°	57°
22-9-24	Cena	Arroz blanco	Arroz pulido	7500	7500	/			/	/		38	70°	52°
22-9-24	Cena	Aromatica Hierba	Aromatica Hierbas	7500	7500	/			/	/		60	90°	68°

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

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
4	9	9	9	—		
8	8	8	8	—		
				—		
				—		
9	9	9	9	—		
				—		
8	8	8	8	—		
9	9	9	9	—		
				—		
9	9	9	9	—		
7	7	7	7	—		
8	8	8	8	—		
7	7	7	7	—		
				—		
8	8	8	8	—		
7	7	7	7	—		
8	8	8	8	—		
7	7	7	7	—		
8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tapi — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº 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 12023039422 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) 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	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	
23.9.24	Desayuno	té en leche	Leche de vaca deslactosada	52.500	52.500	/			/	/		30	70°	52°	7	7	7	7	—		
23.9.24	Desayuno	Caldo de papa pollo	Pollo pechuga sin piel	18.750	15.000	/			/	/		58	90°	62°	8	8	8	8	—		
23.9.24	Desayuno	Pan Blando	Pan Blando	15.000	15.000		/		/		/								—		
23.9.24	Desayuno	compota manzana	manzana común	29.413	25.000	/		/		/		30	70°	5°	9	9	9	9	—		
23.9.24	Nueves	Sorbete de Guanábana	Leche de vaca deslactosada	52.500	52.500	/			/		/								—		
23.9.24	Nueves	croissant	Croissant horneado	5.000	5.000		/		/		/								—		
23.9.24	Almuzo	Filete de pescado	tilapia empanizada	50.000	25.000	/			/	/		30	80°	57°	8	8	8	8	—		
23.9.24	Almuzo	Arroz al pimentón	Arroz blanco pulido	11.250	11.250	/			/	/		40	90°	67°	7	7	7	7	—		
23.9.24	Almuzo	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta Sal	75	75	/		/			/								—		
23.9.24	Almuzo	Papa criolla Guisada	Papa criolla Guisada	18.750	18.750	/			/	/		30	70°	52°	8	8	8	8	—		
23.9.24	Almuzo	Sopa crema	Res magra guisada	750	750	/			/	/		50	90°	67°	7	7	7	7	—		
23.9.24	Almuzo	Jugo piña	piña, cruda	24.90	23.250	/			/		/								—		
23.9.24	onces	Café con leche	Leche de vaca deslactosada	26.250	26.250	/			/	/		37	70°	52°	8	8	8	8	—		
23.9.24	onces	mafolla integral	mafolla 30g	7.500	7.500		/		/		/								—		
23.9.24	onces	Mango picado	mango comun	50.000	25.000	/			/		/								—		
23.9.24	Cena	Pollo Dorado	Pollo, pierna contramuslo	37.500	27.250	/			/	/		40	70°	52°	9	9	9	9	—		
23.9.24	Cena	Sopa de Ahuyama	Res magra guisada	750	750	/			/	/		60	90°	68°	7	7	7	7	—		
23.9.24	Cena	Arroz blanco	Arroz pulido	7.500	7.500	/			/	/		37	80°	52°	8	8	8	8	—		
23.9.24	Cena	Leche caliente	Leche de vaca deslactosada	52.500	52.500	/			/	/		40	70°	50°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra M Tanja TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737142 CARGO: tén 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 I2023035142 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					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa) M4	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
24.9.24	Desayuno	Café con leche	Leche de vaca dulce	52.500	52.500	/			/	/		40	90°	51°	7	7	7	7	—		
24.9.24	Desayuno	Huevos Revueltos	Huevo de gallina	15.00	13500	/			/	/		45	70°	50°	8	8	8	8	—		
24.9.24	Desayuno	Pan tajado integral	Pan tajado 55gr.	18.000	18000		/		/		/								—		
24.9.24	Desayuno	Banano	Banana comun	35715	25.00	/			/		/								—		
24.9.24	Nueves	Sorbete mora	Leche de vaca dulce	52.500	52.500	/			/		/								—		
24.9.24	Nueves	Pan de Queso	Pan de queso. Hom	7.500	7500		/		/		/								—		
24.9.24	Almuzo	Pollo en salsa BBQ	Pollo Pechuga sin piel	37.250	25.000	/			/	/		45	80°	67°	9	9	9	9	—		
24.9.24	Almuzo	Arroz Al cilantro	Arroz Pulido	11.250	25.000	/			/	/		40	70°	57°	8	8	8	8	—		
24.9.24	Almuzo	Cubios Guisados	Sal	75	75	/			/	/		37	90°	58°	7	7	7	7	—		
24.9.24	Almuzo	tajada de plátano	Plátano Hartón	26043	18750	/			/	/		40	70°	30°	9	9	9	9	—		
24.9.24	Almuzo	Sopa de verduras	Cane dulces mezcla	750	750	/			/	/		58	90°	58°	8	8	8	8	—		
24.9.24	Almuzo	Jugo Guayaba	Guayaba madura	18928	13.250	/			/		/								—		
24.9.24	Onces	Pato maiz Dulce	Leche de vaca dulce	2500	25.000	/			/	/		45	70°	5°	7	7	7	7	—		
24.9.24	Onces	Uvas	Uva isabel	27778	25000	/		/			/								—		
24.9.24	Cena	Ternera Guisada	Ternera cane/mz	22.500	22500	/			/	/		40	80°	61°	8	8	8	8	—		
24.9.24	Cena	Sopa de Avena	Res magra gorda	750	750	/			/	/		50	90°	67°	7	7	7	7	—		
24.9.24	Cena	Verdura mixta	Sal	75	75	/		/		/		37	70°	52°	7	7	7	7	—		
24.9.24	Cena	Arroz con Zanahoria	Arroz blanco Dul	7.500	7500	/			/	/		40	80°	68°	8	8	8	8	—		
24.9.24	Cena	té en Leche	Leche de vaca dulce	26.250	26250	/			/	/		40	90°	65°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Sandra M Tapp TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737192 CARGO: ten. 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 20230394220/12/2023 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) 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
25.9.24	Desayno	Chocolate en lane	Leche de vaca dricd	52.500	52.500	/			/	/		37	90°	57°	8	8	8	8	—		
25.9.24	Desayno	Queso doble crema	Queso doble crema	10.000	10.000	/			/		/								—		
25.9.24	Desayno	tostada	tostada	75.000	26.250		/		/		/								—		
25.9.24	Desayno	Patilla picada	Sandia cruda	62.500	26.250	/			/		/								—		
25.9.24	Nueves	Leche caliente	Leche de vaca dricd	52.500	26.250	/			/	/		37	90°	50°	7	7	7	7	—		
25.9.24	Nueves	Dongue tajado	Dongue tradicional	8750	26.250		/		/		/								—		
25.9.24	Nueves	Granadilla	Granadilla	33.333	26250	/			/		/								—		
25.9.24	Almuzo	Carne deres en Bistk	Carne de Res mpia	25000	26.250	/			/	/		45	70°	52°	8	8	8	8	—		
25.9.24	Almuzo	Arroz blanco	Arroz pulido cerdo	77250	77.250	/			/	/		40	70°	61°	7	7	7	7	—		
25.9.24	Almuzo	tortilla Arcija	Huevo de gallina	77.770	26.250	/			/	/		37	80°	51°	8	8	8	8	—		
25.9.24	Almuzo	Platino mdro cocid	Platino Hmadso	26.043	26250	/			/	/		30	70°	51°	7	7	7	7	—		
25.9.24	Almuzo	Sopa de Pajarilla	pajarilla cruda	4.250	26250	/			/	/		58	90°	67°	8	8	8	8	—		
25.9.24	Almuzo	Jugo de Guayaba	Guayaba madra	17668	26250	/			/		/								—		
25.9.24	Onces	té en leche	Leche de vaca dricd	26.250	26.250	/			/	/		30	70°	51°	7	7	7	7	—		
25.9.24	Onces	Picado mango papya	mango comun	25.000	26.250	/		/			/								—		
25.9.24	Onces	torta queso	torta de sabor queso	7500	26.250	/			/	/		40	70°	5°	8	8	8	8	—		
25.9.24	Cena	Gulas de cerdo	cerdo lomo	22.500	26.250	/			/	/		45	80°	67°	8	8	8	8	—		
25.9.24	cena	Sopa de Guineo	Carne de Res mpia	750	26250	/			/	/		58	90°	57°	9	9	9	9	—		
25.9.24	cena	Arroz Paisa	Arroz pulido,	7.500	7.500	/			/	/		37	80°	67°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Sandra Milena Tapi TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731742 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 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	
26-9-24	Desayuno	Colada Fecula maiz	Leche de vaca dest	52.500	26.250	/			/	/		38	70°	51°	8	8	8	8	—		
26-9-24	Desayuno	Caldo Papa huevo	Huevo de gallina	75.000	26.750	/			/	/		30	80°	20°	7	7	7	7	—		
26-9-24	Desayuno	Pan blando	Pan Blando	75.000	26.750		/		/		/								/		
26-9-24	Desayuno	Mendarina	Mandarina	3575	26.150	/			/		/								—		
26-9-24	Nueves	Cafe con leche	Leche de vaca dest	52.500	26.150	/			/	/		30	70°	51°	8	8	8	8	—		
26-9-24	Nueves	Mantecada	Mantecada X3oz	7.500	26.250		/		/	/		40	70°	5°	9	9	9	9	—		
26-9-24	Nueves	Picado Piña	Piña Cruda	22728	26.250	/			/		/								—		
26-9-24	Almuzo	Carne de cerdo	Cerdo lomo	25.000	26.250	/			/	/		45	80°	61°	8	8	8	8	—		
26-9-24	Almuzo	Pasta en salsa R	Pasta Alimenticia	12.500	26.250		/		/	/		37	90°	68°	9	9	9	9	—		
26-9-24	Almuzo	Ensalada Roja	Remolacha cruda	5.625	26250	/			/	/		40	70°	5°	7	7	7	7	—		
26-9-24	Almuzo	Papa en Salsa	Papa, variedad	20.833	26.250	/			/	/		37	50°	45°	8	8	8	8	—		
26-9-24	Almuzo	Sopa Patacon	Res maza gorda	750	750	/			/	/		58	90°	57°	9	9	9	9	—		
26-9-24	Almuzo	Jugo Tomate Arbol	tomate Arbol ami	2283	26.750	/			/		/								—		
26-9-24	onces	Fruta picada Yuso	Yuso Fresco	5.000	26.750	/			/		/								—		
26-9-24	onces	Galleta Yuso	Galleta Dulce	4.000	26.750		/		/		/								—		
26-9-24	Cena	Filete pescado	tilapia o mojarra	45.00	26.250	/			/	/		40	70°	52°	8	8	8	8	—		
26-9-24	Cena	Sopa Carmelita	Carne de Res gorda	750	26.250	/			/	/		58	90°	62°	7	7	7	7	—		
26-9-24	Cena	tortilla Verduras	Huevo gallina	11.110	26.250	/			/	/		40	70°	52°	8	8	8	8	—		
26-9-24	Cena	Pure de papa	Papa variedad	13.896	26.250	/			/	/		37	80°	62°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tgn — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731742 — 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 12023035142 - 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) 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
27-9-24	Desayuno	Agua Panela Leche	Leche de vaca dest	52.500	26250	/			/	/		37	90°	57°	7	7	7	7	—		
27-9-24	Desayuno	Huevos Pericos	Huevo de gallina	15.000	26250	/			/	/		40	80°	61°	8	8	8	8	—		
27-9-24	Desayuno	Arroz blanco	Arroz pulido	11250	11.250	/			/	/		40	70°	51°	7	7	7	7	—		
27-9-24	Desayuno	Patilla picada	Patilla picada	62.500	26250	/			/		/								—		
27-9-24	Nueves	té en Leche	Leche de vaca dest	52.500	26.250	/			/	/		30	80°	58°	8	8	8	8	—		
27-9-24	Nueves	Pan de maiz	Pan de maiz 30g	7.500	26250		/		/		/								—		
27-9-24	Nueves	mandarina	Mandarina fruta	35715	26.250	/			/		/								—		
27-9-24	Almuzo	pechuga en salsa	pollo pechuga sin piel	32.250	26250	/			/	/		37	80°	51°	7	7	7	7	—		
27-9-24	Almuzo	Arroz con Zanahoria	Arroz blanco, pad	11250	26250	/			/	/		40	70°	50°	8	8	8	8	—		
27-9-24	Almuzo	Ensalada pico gallo	Aceite de soya	7.500	26.250		/		/		/								—		
27-9-24	Almuzo	Pure de papa criolla	papa variedad	25.000	26.250	/			/	/		30	80°	51°	7	7	7	7	—		
27-9-24	Almuzo	Sopa Avena	Res magra gorda	750	26.250	/			/	/		50	90°	58°	8	8	8	8	—		
27-9-24	Almuzo	Jugo mora	mora castilla	14723	26.250	/			/		/								—		
27-9-24	onces	Sorbete de mango	Leche de vaca dest	26250	26.250		/		/		/								—		
27-9-24	Onces	Pan Blando	Pan Blando 30	7.500	26.250		/		/		/								—		
27-9-24	cena	Carne de res ensalada	Res magra	22.500	26.250	/			/	/		40	70°	51°	9	9	9	9	—		
27-9-24	cena	Sopa Arroz	Res magra gda	750	26.250	/			/	/		50	90°	61°	8	8	8	8	—		
27-9-24	cena	Platino cocido	Platino Maduro	26.043	26.250	/			/	/		37	70°	50°	7	7	7	7	—		
27-9-24	Cena	Leche caliente	Leche de vaca	52.500	26.250	/			/	/		40	90°	67°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tyt | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24 737 792 | 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 I2023035942 - 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		
FECHA (dd/mm/aaaa) NB	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
28.9.24	Desayuno	caldo papa pechuga	pollo pechuga sin piel	18750	52.500	/			/	/		58	90°	61°	9	9	9	9	—		
28-9.24	Desayun	Pan de maiz	Pan de maiz	15.000	52.750		/		/		/								—		
28.9.24	Desayuno	Granadilla	Granadilla	33.333	53.000	/			/		/								—		
28.9.24	Desayno	Cafe con leche	Leche de vaca	52.500	25.250	/			/	/		30	70°	51°	8	8	8	8	—		
28.9.24	Nueves	Leche caliente	Leche de vaca entera	52.500	53.250	/			/	/		30	70°	50°	7	7	7	7	—		
28.9.24	Nueves	Galleta de Leche	Galleta Dulce	4.000	53.500		/		/		/								—		
28.9.24	Nueves	Fresas picadas	Fresas madras	26.315	53.750	/		/			/								—		
28.9.24	Almuzo	Carne de cerdo a la Asir	Cerdo lomo cuadro	75.000	54.250	/			/	/		40	80°	58°	9	9	9	9	—		
28.9.24	Almuzo	Arroz blanco	Arroz blanco pulido	11.250	11.250	/			/	/		37	70°	52°	7	7	7	7	—		
28.9.24	Almuzo	tajada Aguacate	Aguacate lorena	79.480	54.380	/			/		/								—		
28.9.24	Almuzo	Papa criolla Dorada	Papa Variedad	78.750	54.750	/			/	/		35	90°	51°	8	8	8	8	—		
28.9.24	Almuzo	Sopa Guineo	Carne de res magra	750	55.000	/			/	/		58	90°	61°	9	9	9	9	—		
28.9.24	Almuzo	Jugo mango	mango Fruta	96.500	55.750	/			/		/								—		
28.9.24	Onces	Cdada H Platano	Leche de vaca entera	26250	55.500	/			/	/		30	70°	51°	7	7	7	7	—		
28.9.24	onces	Croissant	Croissant 2g	5.000	55.750		/		/		/								—		
28.9.24	Cena	Filete Pescado	Tilapia. mojarra	45.000	56.250	/			/	/		40	80°	61°	8	8	8	8	—		
28-9.24	Cena	Sopa de verduras	Res magra sucia	750	56.500	/			/	/		50	90°	51°	7	7	7	7	—		
28-9.24	Cena	Verduras Salteadas	Calabaza sin cascara	6.945	56.750	/			/	/		37	70°	51°	8	8	8	8	—		
	Cena	Arroz al cilantro	Arroz pulido	7.500	7.500	-			/	/		40	80°	61°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tay — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24737792 — 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 20230305 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) M9	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	
29.9.24	Desayuno	Colada Fecula maiz	Leche de vaca cruda	52500	52500	/			/	/		40	70°	53°	7	7	7	7	/		
29.9.24	Desayuno	Huevo en tortilla	Huevo de gallina	15.000	13.500	/			/	/		45	80°	62°	8	8	8	8	/		
29.9.24	Desayuno	Arroz blanco	Arroz pulido crudo	11.250	11.250	/			/	/		40	90°	57°	9	9	9	9	/		
29.9.24	Desayno	Patilla picada	Sandia cruda	62500	25.000	/			/		/								/		
29.9.24	Nueves	picado papaya melon	Melon crudo	25.000	12.500	/			/		/								/		
29.9.24	Nueves	picado papaya melon	Papaya madra	17.858	12.500	/			/		/								/		
29.9.24	Nueves	cortada	Queso fresco	10.000	10.000	/			/		/								/		
29.9.24	Nueves	Pan de queso	Pan de queso	7500	7500		/		/		/								/		
29.9.24	Almuzo	Carne de res molida	Res sorda cruda	25.000	25.000	/			/	/		40	80°	58°	9	9	9	9	/		
29.9.24	Almuzo	Arroz blanco	Arroz blanco pulido	11.250	11.250	/			/	/		40	70°	62°	7	7	7	7	/		
29.9.24	Almuzo	Rodaja de tomate	Tomate crudo	18.750	15.00	/		/			/								/		
29.9.24	Almuzo	Platano madro cocido	Platano madro	26.043	18.750	/			/	/		30	90°	57°	8	8	8	8	/		
29.9.24	Almuzo	Cazuela de Fridol	Res sorda mafe	750	750	/			/	/		58	90°	61°	7	7	7	7	/		
29.9.24	onces	té en Leche	Leche de vaca cruda	26.250	26.250	/			/	/		40	70°	51°	8	8	8	8	/		
29.9.24	onces	Galleta Dolce	Galleta Dolce	4.000	4.000		/		/		/								/		
29.9.24	onces	Mandrina	mandrina Fortaleza	5571S	25.00	/			/		/								/		
29.9.24	Cena	Pechuga desmenuzada	Pollo, Pechuga sin piel	37250	25.00	/			/	/		37	90°	57°	8	8	8	8	/		
29.9.24	Cena	sopa de Fideos	Res sorda	7500	7500	/			/	/		50	80°	61°	9	9	9	9	/		
29.9.24	Cena	Arroz con espinaca	Arroz pulido	7500	7500	/			/	/		40	70°	52°	7	7	7	7	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena Tapia — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731742 — CARGO: Aux. 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 I2023039422-20122023 Página 1 de 1

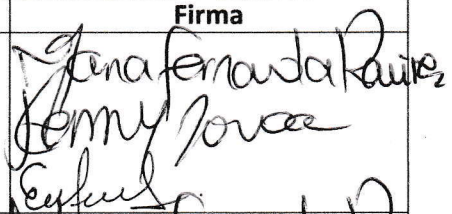
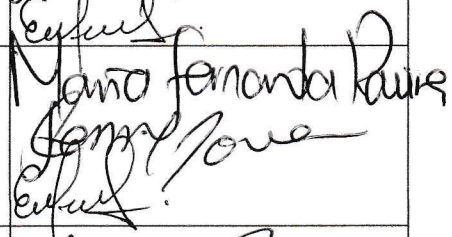
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

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) M10	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	
30.9.24	Desayno	Cafe con Leche	Leche caliente	52.500	52.500	✓			✓	✓		30	90°	62°	7	7	7	7	—		
30.9.24	Desayno	Queso Campesino	Queso Fresco	10.000	10.000	✓			✓		✓								—		
30.9.24	Desayno	Arepa	Harina de maiz	11.250	11.250		✓		✓	✓		30	70°	30°	7	7	7	7	—		
30.9.24	Desayno	mango y Piña picado	mango Comen	25000	12.500	✓			✓		✓								—		
30.9.24	Desayno	mango y piña picada	Piña madura	22.718	12.500	✓			✓		✓								—		
30.9.24	Nuevos	Batido mora con Banano	Leche de vaca descr	52.500	52.500	✓			✓		✓								—		
30.9.24	Nuevos	Galleta Avena	Galleta Avena	4.000	4.000		✓		✓		✓								—		
30.9.24	Almuerzo	Carne de cerdo	Cerdo lomo	25.000	25.000	✓			✓	✓		40	80°	58°	8	8	8	8	—		
30.9.24	Almuerzo	Arroz al perejil	Arroz blanco pulido	11250	11.250	✓			✓	✓		40	70°	52°	9	9	9	9	—		
30.9.24	Almuerzo	Papeca De Ahuyama	Ahuyama, cruda	14.705	12.500	✓			✓	✓		45	80°	62°	7	7	7	7	—		
30.9.24	Almuerzo	Papa en Crupe	Leche de vaca descr	13.000	13.000	✓			✓	✓		40	70°	52°	8	8	8	8	—		
30.9.24	Almuerzo	Sopa cocinado trigo	Res carne sin hu	750	750	✓			✓	✓		58	90°	62°	7	7	7	7	—		
30.9.24	Almuerzo	Jugo de Guayaba	Guayaba madura	17,668	12.250	✓			✓		✓								—		
30.9.24	onces	Ensalada Frutas	Yogurt entero	12.500	12.500	✓		✓			✓								—		
30.9.24	onces	Galleta Avena	Galleta Avena 4g	10.000	10.000		✓		✓		✓								—		
30.9.24	Cena	Carne de res guisado	Res magra, cruda	22.500	22.500	✓			✓	✓		40	70°	65°	9	9	9	9	✓		
30.9.24	Cena	Sopa de Arracacha	Pollo o pechuga	938	750	✓			✓	✓		58	90°	69°	7	7	7	7	—		
30.9.24	Cena	Spaguettis	Pasta Alimenticia	10.000	10.000		✓		✓	✓		35	80°	58°	9	9	9	9	—		
30.9.24	Cena	Leche caliente	Leche de vaca	52.500	52.500	✓			✓	✓		40	70°	53°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 CARGO: Ten. Alimentos

Revisión y aprobación				
Fecha		Nombre completo	Cargo	Firma
Elaboró	**30/09/2024**	Maria Fernanda Ramírez Pérez Jenny Stella Novoa Agudelo Erik Estrada Castro	Nutricionistas Dietistas	
Revisó	**30/09/2024**	Maria Fernanda Ramírez Pérez Jenny Stella Novoa Agudelo Erik Estrada Castro	Nutricionistas Dietistas	
Aprobó	**30/09/2024**	Javier Alejandro Ríos Garzón	Coordinador	