| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °c | FINAL °c | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 1/10/2024 | DESAYUNO | TINTO | TINTO | N.A | N.A | | X | | X | X | | 45 | 86°C | 65°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 1/10/2024 | DESAYUNO | TE EN LECHE | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 26 | 73°C | 63°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 1/10/2024 | DESAYUNO | EMPAREDADO DE QUESO | EMPAREDADO DE QUESO | N.A | N.A | | X | | X | | X | N.A | 27°C | 28°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 1/10/2024 | DESAYUNO | PAPAYA PICADA | PAPAYA PICADA | 14,3 lb | 10 lb | X | | | X | | X | N.A | 28°C | 29°C | 8 | 9 | 10 | 8 | X | | |
| 1/10/2024 | NUEVES | SORBETE FREIJOA | SORBETE FREIJOA | 7,5 Lts | 7,5 Lts | X | | X | | | X | N.A | 3°C | 6°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 1/10/2024 | NUEVES | MANTECADA | MANTERCADA | N.A | N.A | | | | | | | N.A | 3°C | 6°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 1/10/2024 | ALMUERZO | POLLO SUDADO EN SALSA CRIOLLA | POLLO | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 84 | 87°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 1/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ CON ZANAHORIA | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 46 | 81°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 1/10/2024 | ALMUERZO | POTECA DE AHUYAMA | AHUYAMA | N.A | N.A | X | | X | | | X | N.A | 27°C | 28°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 1/10/2024 | ALMUERZO | PAPA Y PLATANO EN SALSA CRIOLLA | PAPA Y PLATANO | 8,3 lb | 5 lb | X | | X | | X | | 35 | 83°C | 62°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 1/10/2024 | ALMUERZO | MAZAMORRA CHIQUITA | PETO | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 93°C | 67°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 1/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE MARACUYA | MARACUYA | 8,1 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 2°C | 3°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 1/10/2024 | ONCES | ARROZ CON LECHE | LECHE | 5 litros | 5 litros | X | | X | | X | | 42 | 92°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 9 | X | | |
| 1/10/2024 | ONCES | FRESA PICADA | FRESA | 9 litros | 9 litros | | X | | X | X | | 40 | 87°C | 52°C | 10 | 8 | 10 | 10 | X | | |
| 1/10/2024 | CENA | CARNE DE RES PICADA | CARNE DE RES | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 72°C | 60°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 1/10/2024 | CENA | ARROZ BLANCO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 46 | 81°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 1/10/2024 | CENA | SANCOCHITO | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 54 | 87°C | 66°C | 9 | 8 | 10 | 10 | X | | |
| 1/10/2024 | CENA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y HIERBABUENA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y HIERBABUENA | N.A | N.A | | X | | X | X | | 40 | 93°C | 67°C | 10 | 10 | 10 | 9 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 2/10/2024 | DESAYUNO | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL | N.A | N.A | | X | | X | X | | 42 | 83°C | 62°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 2/10/2024 | DESAYUNO | AGUA DE PANELA | AGUA DE PANELA | N.A | N.A | | X | | X | X | | 40 | 82°C | 63°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 2/10/2024 | DESAYUNO | CHANGUA CON HUEVO | HUEVO | 50 und | 50 und | X | | | X | X | | 50 | 91°C | 58°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 2/10/2024 | DESAYUNO | OMPOTA DE PERA Y MOR | COMPOTA DE PERA Y MORA | N.A | N.A | X | | X | | X | | 38 | 72°C | 61°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 2/10/2024 | DESAYUNO | ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO DOBLE CREMA | ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO DOBLE CREMA | N.A | N.A | X | | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 2/10/2024 | NUEVES | FILETE DE PESCADO A LAS FINAS HIERBAS | FILETE DE PESCADO | 11 lb | 11 lb | | X | | X | X | | 60 | 87°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 2/10/2024 | NUEVES | ARROZ CON COCO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 46 | 85°C | 62°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 2/10/2024 | ALMUERZO | ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y CILANTRO | ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y CILANTRO | N.A | N.A | X | | X | | | X | N.A | 27°C | 28°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 2/10/2024 | ALMUERZO | PURE DE YUCA | YUCA | 6,25 lb | 5 lb | X | | X | | X | | 35 | 89°C | 69°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 2/10/2024 | ALMUERZO | OPA DE CEBADA PERLAD | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 60 | 93°C | 67°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 2/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE LULO | LULO | 7,5 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 2°C | 3°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 2/10/2024 | ALMUERZO | TORTA NEGRA | TORTA NEGRA | N.A | N.A | | | | | | | N.A | 3°C | 6°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 2/10/2024 | ONCES | COLADA DE FECULA DE MAIZ CON BANANO | LECHE | 15 Lts | 15 Lts | X | | X | | X | | 45 | 87°C | 65°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 2/10/2024 | ONCES | POLLO A LA JARDINERA | PECHUGA | 11 lb | 11 lb | | X | | X | X | | 60 | 88°C | 61°C | 10 | 8 | 10 | 10 | X | | |
| 2/10/2024 | CENA | ENSALADA CAMPESINA | ENSALADA CAMPESINA | N.A | N.A | X | | | X | X | | 20 | 72°C | 60°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 2/10/2024 | CENA | ARROZ ATOMATADO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 46 | 81°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 2/10/2024 | CENA | LECHE CALIENTE CON MIEL | LECHE | 7,5 Lts | 7,5 Lts | X | | X | | X | | 32 | 72°C | 56°C | 9 | 8 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °c | FINAL °c | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 3/10/2024 | DESAYUNO | TINTO | TINTO | N.A | N.A | | X | | X | X | | 20 | 80°C | 62°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 3/10/2024 | DESAYUNO | CAFÉ CON LECHE | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 20 | 75°C | 65°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 3/10/2024 | DESAYUNO | ALDO DE PAPA CON CARN | CALDO DE PAPA CON CARNE | 6 lb | 6 lb | X | | | X | X | | 60 | 80°C | 65,1°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 3/10/2024 | DESAYUNO | PATILLA PICADA | PATILLA PICADA | 25 lb | 10 lb | X | | | X | | X | N.A | 25,1°C | 26°C | 8 | 9 | 10 | 8 | X | | |
| 3/10/2024 | NUEVES | TÉ EN LECHE | TÉ EN LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 35 | 83°C | 72°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 3/10/2024 | NUEVES | PAN DE MAÍZ | PAN DE MAÍZ | 50und | 50und | X | | X | | X | | 35 | 25,1°C | 26°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 3/10/2024 | ALMUERZO | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 87°C | 60°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 3/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 3/10/2024 | ALMUERZO | CALABAZA GUISADA | CALABAZA GUISADA | 7 lb | 6 lb | X | | X | | X | | 45 | 78°C | 65°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 3/10/2024 | ALMUERZO | PAPA AL PEREJIL | PAPA AL PEREJIL | 6,25 lb | 6 lb | X | | | X | X | | 40 | 81°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 3/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE ARROZ | SOPA DE ARROZ | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 93°C | 67°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 3/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE MORA | JUGO DE MORA | 5 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 3°C | 2°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 3/10/2024 | ONCES | CANDIL | CANDIL | 7,5 litros | 7,5 litros | X | | X | | X | | 20 | 76°C | 62°C | 10 | 10 | 10 | 9 | X | | |
| 3/10/2024 | ONCES | GALLETAS INTEGRALES | GALLETAS INTEGRALES | 20 lb | 10 lb | X | | | X | | X | N.A | 27°C | 28°C | 10 | 8 | 10 | 10 | X | | |
| 3/10/2024 | CENA | CARNE DE CERDO EN SALSA BBQ | POLLO | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 85°C | 61°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 3/10/2024 | CENA | PAPA EN SALSA CRIOLLA | PAPA | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 3/10/2024 | CENA | ARROZ AL PIMENTON | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 3/10/2024 | CENA | AROMATICA HIERBA BUENA | HIERBA BUENA | 2 lb | 2 lb | X | | X | | X | | 20 | 80°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 9 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 4/10/2024 | DESAYUNO | AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA | AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA | 2,1 lb | 2 lb | | X | | X | X | | 35 | 82°C | 63°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 4/10/2024 | DESAYUNO | CHOCOLATE EN LECHE | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 30 | 88°C | 60°C | 9 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 4/10/2024 | DESAYUNO | TAMAL | TAMAL | 50 und | 50 und | | X | | X | X | | 30 | 85°C | 63°C | 9 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 4/10/2024 | DESAYUNO | NARANJA | NARANJA | 16,67 lb | 10 lb | X | | | X | | X | N.A | 27°C | 28°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 4/10/2024 | NUEVES | UVAS | UVAS | 11 lb | 10 lb | X | | X | | | X | N.A | 2°C | 4°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 4/10/2024 | ALMUERZO | CARNE DE RES Y PECHUGA PICADA | PECHUGA | 11 lb | 11 lb | X | | | X | X | | 120 | 86°C | 60°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 4/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 79°C | 68°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 4/10/2024 | ALMUERZO | ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA | ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA | N.A | N.A | X | | | X | X | | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 4/10/2024 | ALMUERZO | YUCA COCIDA | YUCA | 6,25 lb | 5 lb | X | | X | | X | | 35 | 89°C | 69°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 4/10/2024 | ALMUERZO | OPA DE CUCHUCO DE MAI | CARNE DE RES | 150g | 150g | X | | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 4/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE GUANABANA | GUANABANA | 6,4 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 4/10/2024 | ONCES | PAN DE QUESO | PAN DE QUESO | 50und | 50und | X | | X | | X | | 35 | 25,1°C | 26°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 4/10/2024 | ONCES | COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA | LECHE | 7,5 lb | 7,5 lb | X | | X | | X | | 30 | 74°C | 65°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 4/10/2024 | CENA | CARNE RES LAS FINAS HIERBAS | CARNE DE RES | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 86°C | 60°C | 8 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 4/10/2024 | CENA | VERDURAS CHINAS (REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO) | VERDURAS CHINAS (REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO) | N.A | N.A | X | | | X | X | | 45 | 72°C | 66°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 4/10/2024 | CENA | ARROZ CON AJONJOLÍ | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 79°C | 68°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 4/10/2024 | CENA | AGUA DE PANELA EN LECHE | LECHE | 7,5 lb | 7,5 lb | X | | X | | X | | 30 | 87°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °c | FINAL °c | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 5/10/2024 | DESAYUNO | TINTO | TINTO | N.A | N.A | | X | | X | X | | 20 | 81°C | 60°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 5/10/2024 | DESAYUNO | COLADA DE AVENA | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | | X | X | | 35 | 87°C | 65°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 5/10/2024 | DESAYUNO | HUEVOS PERICOS | HUEVOS | 50 und | 50 und | X | | | X | X | | 15 | 79°C | 65°C | 8 | 9 | 10 | 8 | X | | |
| 5/10/2024 | DESAYUNO | ARROZ BLANCO | ARROZ | 3 lb | 3 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 5/10/2024 | DESAYUNO | FRESA PICADA | FRESA | 10 lb | 10 lb | X | | X | | | X | N.A | 26°C | 27°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 5/10/2024 | NUEVES | HELADO | HELADO | 6 litros | 6 litros | | X | | X | | X | 20 | 75°C | 65°C | 9 | 8 | 10 | 10 | X | | |
| 5/10/2024 | NUEVES | MANGO PICADO | MANGO | 20 lb | 10 lb | X | | X | | | X | N.A | 27°C | 28°C | 9 | 8 | 10 | 10 | X | | |
| 5/10/2024 | ALMUERZO | CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA | CARNE RES | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 86°C | 60°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 5/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ AL PEREJIL | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 5/10/2024 | ALMUERZO | ENSALADA CAMPESINA | ENSALADA CAMPESINA | N.A | N.A | X | | X | | X | | N.A | 3°C | 4°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 5/10/2024 | ALMUERZO | PAPA COCIDA CON CASCARA | PAPA | 5 lb | 5 lb | X | | X | | X | | 35 | 89°C | 69°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 5/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE VERDURAS | CARNE RES | 150g | 150g | X | | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 5/10/2024 | ALMUERZO | NARANJADA | NARANJA | 5 lb | 3 lb | X | | X | | | X | N.A | 3°C | 4°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 5/10/2024 | ONCES | SORBETE DE CURUBA | CURUBA | 9 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 5/10/2024 | ONCES | CROISANT | CROISANT | 50 und | 50 und | | X | | X | | X | N.A | 2°C | 3°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 5/10/2024 | CENA | POLLO GUISADO | PECHUGA | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 4°C | 70°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 5/10/2024 | CENA | ARROZ CON ZANAHORIA | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 5/10/2024 | CENA | SOPA DE ARRACACHA | PECHUGA | 200g | 150g | X | | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 5/10/2024 | CENA | LECHE CALIENTE CON MIEL | LECHE | 15 litros | 15 litros | X | | | X | X | | 20 | 89°C | 67°C | 9 | 8 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 6/10/2024 | DESAYUNO | TINTO | TINTO | N.A | N.A | | X | | X | X | | 20 | 79°C | 62°C | 8 | 9 | 10 | 8 | X | | |
| 6/10/2024 | DESAYUNO | COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 35 | 87°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 6/10/2024 | DESAYUNO | EMPAREDADO DE QUESO Y JAMÓN | EMPAREDADO DE QUESO Y JAMÓN | N.A | N.A | | X | | X | X | | N.A | 28°C | 29°C | 8 | 9 | 10 | 8 | X | | |
| 6/10/2024 | DESAYUNO | MANDARINA | MANDARINA | 50 und | 50 und | X | | | X | | X | N.A | 24°C | 26°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 6/10/2024 | NUEVES | BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL | LECHE | 7,5 lts | 7,5 lts | X | | X | | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 6/10/2024 | ALMUERZO | POLLO A LAS FINAS HIERBAS | PECHUGA | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 4°C | 70°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 6/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ ATOMATADO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 6/10/2024 | ALMUERZO | VERDURA ORIENTAL | VERDURA ORIENTAL | N.A | N.A | X | | X | | X | | 45 | 72°C | 66°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 6/10/2024 | ALMUERZO | PAPA EN PURE | PAPA | 6,25 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 40 | 88°C | 64°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 6/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 6/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE LULO | LULO | 7,5 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 6/10/2024 | ONCES | PETO DE MAIZ DULCE | LECHE | 5 Lts | 5 Lts | X | | X | | X | | 45 | 85°C | 64°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 6/10/2024 | ONCES | PATILLA PICADA | PATILLA | 25 lb | 10 lb | X | | | X | | X | N.A | 27°C | 28°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 6/10/2024 | CENA | CARNE DE RES PICADA | CARNE RES | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 86°C | 60°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 6/10/2024 | CENA | TAJADA DE AGUACATE | AGUACATE | 12 und | 12 und | X | | | X | | X | N.A | 28°C | 29°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 6/10/2024 | CENA | ARROZ BLANCO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 6/10/2024 | CENA | SOPA CARMELITA | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 6/10/2024 | CENA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA | FRESA | 2,1 lb | 2 lb | | X | | X | X | | 20 | 82°C | 63°C | 9 | 8 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 7/10/2024 | DESAYUNO | TINTO | TINTO | N.A | N.A | | X | | X | X | | 20 | 79°C | 62°C | 8 | 9 | 10 | 8 | X | | |
| 7/10/2024 | DESAYUNO | COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 35 | 87°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 7/10/2024 | DESAYUNO | EMPAREDADO DE QUESO Y JAMÓN | EMPAREDADO DE QUESO Y JAMÓN | N.A | N.A | | X | | X | X | | N.A | 28°C | 29°C | 8 | 9 | 10 | 8 | X | | |
| 7/10/2024 | DESAYUNO | MANDARINA | MANDARINA | 50 und | 50 und | X | | | X | | X | N.A | 24°C | 26°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 7/10/2024 | NUEVES | BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL | LECHE | 7,5 lts | 7,5 lts | X | | X | | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 7/10/2024 | ALMUERZO | POLLO A LAS FINAS HIERBAS | PECHUGA | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 4°C | 70°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 7/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ ATOMATADO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 7/10/2024 | ALMUERZO | VERDURA ORIENTAL | VERDURA ORIENTAL | N.A | N.A | X | | X | | X | | 45 | 72°C | 66°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 7/10/2024 | ALMUERZO | PAPA EN PURE | PAPA | 6,25 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 40 | 88°C | 64°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 7/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 7/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE LULO | LULO | 7,5 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 7/10/2024 | ALMUERZO | PETO DE MAIZ DULCE | LECHE | 5 Lts | 5 Lts | X | | X | | X | | 45 | 85°C | 64°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 7/10/2024 | ONCES | PATILLA PICADA | PATILLA | 25 lb | 10 lb | X | | | X | | X | N.A | 27°C | 28°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 7/10/2024 | CENA | CARNE DE RES PICADA | CARNE RES | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 86°C | 60°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 7/10/2024 | CENA | TAJADA DE AGUACATE | AGUACATE | 12 und | 12 und | X | | | X | | X | N.A | 28°C | 29°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 7/10/2024 | CENA | ARROZ BLANCO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 7/10/2024 | CENA | SOPA CARMELITA | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 7/10/2024 | CENA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA | FRESA | 2,1 lb | 2 lb | | X | | X | X | | 20 | 82°C | 63°C | 9 | 8 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °c | FINAL °c | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 8/10/2024 | DESAYUNO | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA | 2,2 lb | 2 lb | | X | | X | X | | 20 | 82°C | 63°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 8/10/2024 | DESAYUNO | CAPUCCINO | CAFÉ | 180 | 180 | | X | | X | X | | 40 | 91°C | 65°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 8/10/2024 | DESAYUNO | HUEVO FRITO | HUEVO | 20 | 50 | | X | | X | X | | 8 | 85°C | 60°C | 10 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 8/10/2024 | DESAYUNO | ENVUELTO | ENVUELTO | 50 und | 50 und | X | | | X | X | | 30 | 79°C | 65°C | 8 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 8/10/2024 | DESAYUNO | COMPOTA DE PAPAYA Y LIMON | COMPOTA DE PAPAYA Y LIMON | 50 und | 50 und | X | | X | | | X | N.A | 17°C | 18°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 8/10/2024 | NUEVES | SORBETE FRUTOS ROJOS | SORBETE FRUTOS ROJOS | | | X | | | X | | X | N.A | | | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 8/10/2024 | NUEVES | GALLETA MINICHIPS | GALLETA MINICHIPS | 8 LB | 9 LB | X | | | X | X | | 120 | 88°C | 64°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 8/10/2024 | ALMUERZO | BAGRE EN SALSA | BAGRE EN SALSA | 10 lb | 10 lb | | X | | X | X | | 50 | 83°C | 64°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 8/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ CON ENELDO | ARROZ | 2,25 lb | 1,8 lb | X | | | X | X | | 60 | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 8/10/2024 | ALMUERZO | TAJADA DE AGUACATE | AGUACATE | 6,25 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 40 | 88°C | 64°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 8/10/2024 | ALMUERZO | PAPA CHORREADA | PAPA | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 8/10/2024 | ALMUERZO | CREMA DE VERDURAS | VERDURAS | 1,7lb | 1,7lb | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 8/10/2024 | ALMUERZO | ESPONJADO DE FRESA | FRESA | 200 CC | 200 CC | | X | X | | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 8/10/2024 | ONCES | GALLETA DUCAL | GALLETA | 200 CC | 200 CC | X | | X | | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 8/10/2024 | ONCES | POLLO AL HORNO | POLLO | 1 UNID | 1 UNID | | X | | X | | X | N.A | AMB | AMB | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 8/10/2024 | CENA | PAPA CASCO | PAPA | 50 und | 50 und | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 61°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 8/10/2024 | CENA | TORTA DE ZANAHORIA | ZANAHORIA | 7 lb | 6 lb | X | | X | | X | | 45 | 78°C | 65°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 8/10/2024 | CENA | AROMATICA DE LIMONARIA | LIMONARIA | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 9/10/2024 | DESAYUNO | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA | 2,2 lb | 2 lb | | X | | X | X | | 20 | 82°C | 63°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 9/10/2024 | DESAYUNO | AGUA DE PANELA | PANELA | 180 | 180 | | X | | X | X | | 40 | 91°C | 65°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 9/10/2024 | DESAYUNO | CHANGUA CON HUEVO | HUEVO | 20 | 50 | | X | | X | X | | 8 | 85°C | 60°C | 10 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 9/10/2024 | DESAYUNO | TOSTADA | TOSTADA | 50 und | 50 und | X | | | X | X | | 30 | 79°C | 65°C | 8 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 9/10/2024 | DESAYUNO | BANANO | BANANO | 50 und | 50 und | X | | X | | | X | N.A | 17°C | 18°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 9/10/2024 | NUEVES | GALLETA DE AVENA | GALLETA DE AVENA | | | X | | | X | | X | N.A | | | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 9/10/2024 | NUEVES | ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT | ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT | 8 LB | 9 LB | X | | | X | X | | 120 | 88°C | 64°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 9/10/2024 | ALMUERZO | ALBONDIGAS | CARNE MOLIDA | 10 lb | 10 lb | | X | | X | X | | 50 | 83°C | 64°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 9/10/2024 | ALMUERZO | SPAGUETTIS | SPAGUETTIS | 2,25 lb | 1,8 lb | X | | | X | X | | 60 | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 9/10/2024 | ALMUERZO | ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO | ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO | 6,25 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 40 | 88°C | 64°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 9/10/2024 | ALMUERZO | TAJADA DE PLÁTANO MADURO | PLÁTANO | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 9/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE MENUDENCIAS | SOPA DE MENUDENCIAS | 1,7lb | 1,7lb | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 9/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE CURUBA | JUGO DE CURUBA | 200 CC | 200 CC | | X | X | | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 9/10/2024 | ONCES | COLADA DE AVENA CON GUAYABA | COLADA DE AVENA CON GUAYABA | 200 CC | 200 CC | X | | X | | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 9/10/2024 | ONCES | TORTA DE BANANO | TORTA DE BANANO | 1 UNID | 1 UNID | | X | | X | | X | N.A | AMB | AMB | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 9/10/2024 | CENA | FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA | FILETE PESCADO | 50 und | 50 und | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 61°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 9/10/2024 | CENA | FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA | CALABAZA | 7 lb | 6 lb | X | | X | | X | | 45 | 78°C | 65°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 9/10/2024 | CENA | CALABAZA GUISADA | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 9/10/2024 | CENA | ARROZ AL CILANTRO | LECHE | 15 litros | 15 litros | X | | X | | X | | 20 | 79°C | 50°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 9/10/2024 | CENA | LECHE CALIENTE CON CANELA | LECHE | 7,5 lb | 7,5 lb | X | | X | | X | | 30 | 84°C | 65°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 10/10/2024 | DESAYUNO | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL | 3,3 lb | 2 lb | X | | | X | X | | 20 | 86°C | 63°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 10/10/2024 | DESAYUNO | COLADA DE FECULA DE MAIZ | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 35 | 87°C | 65°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 10/10/2024 | DESAYUNO | HUEVO COCIDO | HUEVO | 60 und | 60 und | X | | | X | X | | 20 | 85°C | 65°C | 10 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 10/10/2024 | DESAYUNO | COMPOTA DE MANZANA CON CANELA | MANZANA | 11,7 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 28 | 26°C | 27°C | 10 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 10/10/2024 | NUEVES | CHOCOLATE EN LECHE | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 30 | 88°C | 60°C | 8 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 10/10/2024 | NUEVES | PICADO DE PATILLA Y MELÓN | PICADO DE PATILLA Y MELÓN | N.A | N.A | X | | | X | | X | N.A | 27°C | 28°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 10/10/2024 | ALMUERZO | CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS | CARNE RES | 11 lb | 11 lb | X | | | X | X | | 120 | 84°C | 67°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 10/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ PAJARITO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 67°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 10/10/2024 | ALMUERZO | POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA | POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA | N.A | N.A | X | | | X | X | | 47 | 85°C | 66°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 10/10/2024 | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA AL PEREJIL | PAPA CRIOLLA | 5 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 40 | 88°C | 64°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 10/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 10/10/2024 | ONCES | JUGO DE MANGO | MANGO | 9 lb | 4,5 lb | X | | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 10/10/2024 | ONCES | COLADA DE AVENA CON GUAYABA | LECHE | 15 Lts | 15 Lts | X | | X | | | X | N.A | 87°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 10/10/2024 | CENA | CARNE DE CERDO GUISADA | CARNE DE CERDO | 11 lb | 11 lb | X | | | X | X | | 120 | 84°C | 67°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 10/10/2024 | CENA | TORTA DE AHUYAMA | AHUYAMA | 7,6 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 120 | 78°C | 60°C | 8 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 10/10/2024 | CENA | ARROZ AL PIMENTÓN | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 67°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 10/10/2024 | CENA | LECHE CALIENTE CON CANELA | LECHE | 15 Lts | 15 Lts | X | | X | | | X | N.A | 81°C | 63°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 11/10/2024 | DESAYUNO | TINTO | TINTO | N.A | N.A | | X | | X | X | | 20 | 76°C | 60°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 11/10/2024 | DESAYUNO | LECHE CALIENTE | LECHE | 9 litros | 9 litros | | X | | X | X | | 35 | 81°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 11/10/2024 | DESAYUNO | CALDO DE PAPA CON PECHUGA | PECHUGA | 6 lb | 6 lb | X | | | X | X | | 120 | 84°C | 62°C | 8 | 9 | 10 | 8 | X | | |
| 11/10/2024 | DESAYUNO | NARANJA | NARANJA | 16,67 lb | 10 lb | X | | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 11/10/2024 | DESAYUNO | SORBETE DE MORA | MORA | 5 lb | 4,5 lb | X | | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 11/10/2024 | NUEVES | SORBETE DE MORA | LECHE | 9 litros | 9 litros | | X | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 11/10/2024 | NUEVES | PECHUGA MECHADA | PECHUGA | 11 lb | 11 lb | X | | | X | X | | 120 | 83°C | 67°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 11/10/2024 | ALMUERZO | SPAGUETTIS | SPAGUETTIS | 50 und | 50 und | X | | | X | X | | 50 | 83°C | 62°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 11/10/2024 | ALMUERZO | ENSALADA PICO DE GALLO | ENSALADA PICO DE GALLO | N.A | N.A | X | | | X | X | | 35 | 3°C | 4°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 11/10/2024 | ALMUERZO | PAPA AL VAPOR | PAPA | 6,25 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 40 | 88°C | 64°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 11/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE VERDURAS | CARNE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 11/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE PIÑA | PIÑA | 8,1 lb | 4,5 lb | X | | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 11/10/2024 | ALMUERZO | COLADA DE HARINA DE PLÁTANO | LECHE | 7,5 lts | 7,5 lts | | X | | X | X | | 42 | 87°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 11/10/2024 | ONCES | MANDARINA | MANDARINA | 50 und | 50 und | X | | | X | | X | N.A | 24°C | 26°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 11/10/2024 | ONCES | CARNE DE RES AL PIMENTÓN | CARNE DE RES | 11 lb | 11 lb | X | | | X | X | | 120 | 84°C | 67°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 11/10/2024 | CENA | ARROZ CON ZANAHORIA | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 67°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 11/10/2024 | CENA | MAZAMORRA CHIQUITA | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 86°C | 61°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 11/10/2024 | CENA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA | FRESA | 2,1 lb | 2 lb | | X | | X | X | | 20 | 86°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 11/10/2024 | CENA | ARROZ AL CILANTRO | LECHE | 15 litros | 15 litros | X | | X | | X | | 20 | 79°C | 50°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 11/10/2024 | CENA | LECHE CALIENTE CON CANELA | LECHE | 7,5 lb | 7,5 lb | X | | X | | X | | 30 | 84°C | 65°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 12/10/2024 | DESAYUNO | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y HIERBABUENA | 2,1 lb | 2 lb | | X | | X | X | | 25 | 86°C | 63°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 12/10/2024 | DESAYUNO | COLADA DE HARINA DE PLÁTANO | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 35 | 87°C | 65°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 12/10/2024 | DESAYUNO | HUEVOS REVUELTOS CON QUESO | HUEVOS | 60 und | 60 und | X | | | X | X | | 20 | 85°C | 65°C | 10 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 12/10/2024 | DESAYUNO | PATILLA PICADA | PATILLA | 25 lb | 10 lb | X | | | X | | X | N.A | 27°C | 28°C | 8 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 12/10/2024 | NUEVES | LECHE CALIENTE | LECHE | 15 litros | 15 litros | X | | X | | X | | 20 | 84°C | 50°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 12/10/2024 | NUEVES | MOGOLLA INTEGRAL | MOGOLLA INTEGRAL | 50 und | 50 und | X | | | X | | X | N.A | | | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 12/10/2024 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO GUISADA | CARNE DE CERDO | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 84°C | 62°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 12/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ CON ZANAHORIA | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 12/10/2024 | ALMUERZO | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA | N.A | N.A | X | | | X | | X | N.A | 4°C | 6°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 12/10/2024 | ALMUERZO | PAPA AL VAPOR | PAPA | 6,25 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 40 | 88°C | 64°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 12/10/2024 | ALMUERZO | CAZUELA DE LENTEJAS | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 93°C | 70°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 12/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE PIÑA | PIÑA | 8,2 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 2°C | 3°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 12/10/2024 | ONCES | SORBETE DE MANGO | LECHE | 7,5 lts | 7,5 lts | X | | X | | X | | 30 min | 73°C | 64°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 12/10/2024 | CENA | CARNE DE RES AL CILANTRO | CARNE DE RES | 11 lb | 11 lb | X | | | X | X | | 120 | 84°C | 62°C | 8 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 12/10/2024 | CENA | POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA | POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA | N.A | N.A | X | | | X | X | | 48 | 85°C | 66°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 12/10/2024 | CENA | SPAGUETTIS | SPAGUETTIS | 5 lb | 5 lb | X | | X | | X | | 42 | 83°C | 64°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 12/10/2024 | CENA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA Y | MARACUYA | 6,6 lb | 2 lb | X | | | X | X | | 30 | 87°C | 66°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 13/10/2024 | DESAYUNO | TINTO | TINTO | N.A | N.A | | X | | X | X | | 20 | 75°C | 62°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 13/10/2024 | DESAYUNO | CAFÉ CON LECHE | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 20 | 73°C | 65°C | 9 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 13/10/2024 | DESAYUNO | TAMAL | TAMAL | 50 und | 50 und | | X | | X | X | | 30 | 4°C | 60°C | 9 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 13/10/2024 | DESAYUNO | GRANADILLA | GRANADILLA | 50 und | 50 und | X | | | X | | X | N.A | 26°C | 27°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 13/10/2024 | NUEVES | FRESA PICADA | PAPAYA | 14,28 lb | 10 lb | X | | | X | | X | N.A | 24°C | 26°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 13/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 67°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 13/10/2024 | ALMUERZO | COCIDO BOYACENSE | CARNE DE CERDO | 5 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 120 | 84°C | 62°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 13/10/2024 | ALMUERZO | COCIDO BOYACENSE | CARNE DE RES | 5 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 120 | 87°C | 61°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 13/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE MORA | MORA | 5 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 13/10/2024 | ONCES | COLADA DE FECULA DE MAIZ CON FRESA | LECHE | 7,5 lts | 7,5 lts | X | | X | | X | | 42 | 87°C | 65°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 13/10/2024 | CENA | PECHUGA GRATINADA | PECHUGA | 11 lb | 11 lb | X | | | X | X | | 120 | 4°C | 70°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 13/10/2024 | CENA | ARROZ AL PEREJIL | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 67°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 13/10/2024 | CENA | AGUA DE PANELA EN LECHE | LECHE | 7,5 lts | 7,5 lts | X | | X | | X | | 35 | 76°C | 70°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 13/10/2024 | CENA | SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 14/10/2024 | DESAYUNO | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL | 3,3 lb | 2 lb | X | | | X | X | | 20 | 86°C | 63°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 14/10/2024 | DESAYUNO | COLADA DE FECULA DE MAIZ | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 35 | 87°C | 65°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 14/10/2024 | DESAYUNO | HUEVO COCIDO | HUEVO | 60 und | 60 und | X | | | X | X | | 20 | 85°C | 65°C | 10 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 14/10/2024 | DESAYUNO | COMPOTA DE MANZANA CON CANELA | MANZANA | 11,7 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 28 | 26°C | 27°C | 10 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 14/10/2024 | NUEVES | CHOCOLATE EN LECHE | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 30 | 88°C | 60°C | 8 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 14/10/2024 | NUEVES | PICADO DE PATILLA Y MELÓN | PICADO DE PATILLA Y MELÓN | N.A | N.A | X | | | X | | X | N.A | 27°C | 28°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 14/10/2024 | ALMUERZO | CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS | CARNE RES | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 84°C | 67°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 14/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ PAJARITO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 67°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 14/10/2024 | ALMUERZO | POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA | POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA | 8 lb | 8 lb | X | | | X | X | | 47 | 85°C | 66°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 14/10/2024 | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA AL PEREJIL | PAPA CRIOLLA | 5 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 40 | 88°C | 64°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 14/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 14/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE MANGO | MANGO | 9 lb | 4,5 lb | X | | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 14/10/2024 | ONCES | COLADA DE AVENA CON GUAYABA | LECHE | 15 Lts | 15 Lts | X | | X | | | X | N.A | 87°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 14/10/2024 | CENA | CARNE DE CERDO GUISADA | CARNE DE CERDO | 11 lb | 11 lb | X | | | X | X | | 120 | 84°C | 67°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 14/10/2024 | CENA | TORTA DE AHUYAMA | AHUYAMA | 7,6 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 120 | 78°C | 60°C | 8 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 14/10/2024 | CENA | ARROZ AL PIMENTÓN | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 67°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 14/10/2024 | CENA | LECHE CALIENTE CON CANELA | LECHE | 15 Lts | 15 Lts | X | | X | | | X | N.A | 81°C | 63°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 15/10/2024 | DESAYUNO | TINTO | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL | 3,3 lb | 2 lb | X | | | X | X | | 20 | 86°C | 63°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 15/10/2024 | DESAYUNO | CAPUCHINO | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 35 | 87°C | 65°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 15/10/2024 | DESAYUNO | AREPA RELLENA DE JAMON Y QUESO | JAMON | 60 und | 60 und | X | | | X | X | | 20 | 85°C | 65°C | 10 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 15/10/2024 | DESAYUNO | MIX DE FRUTAS | PAPAYA | 11,7 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 28 | 26°C | 27°C | 10 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 15/10/2024 | NUEVES | PONQUE CUMPLEAÑOS | PONQUE CUMPLEAÑOS | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 30 | 88°C | 60°C | 8 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 15/10/2024 | NUEVES | SORBETE DE GUANABANA | LECHE,GUANABANA | N.A | N.A | X | | | X | | X | N.A | 27°C | 28°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 15/10/2024 | ALMUERZO | CREMA DE VERDURAS | AHUYAMA | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 84°C | 67°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 15/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ CHINO ( PIMENTON,CEBOLLA,ZANAHORIA,ZUKINI,RAICES | CAMARON,POLLO,CHORIZO | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 67°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 15/10/2024 | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA CASCO | PAPA | 8 lb | 8 lb | X | | | X | X | | 47 | 85°C | 66°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 15/10/2024 | ALMUERZO | LIMONADA DE COCO | LIMONADA | 5 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 40 | 88°C | 64°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 15/10/2024 | ONCES | SORBETE DE BANANO | BANANO | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 15/10/2024 | ONCES | CHURRO | CHURRO | 9 lb | 4,5 lb | X | | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 15/10/2024 | CENA | PECHUGA EN SALSA DE ALBACA | POLLO | 15 Lts | 15 Lts | X | | X | | | X | N.A | 87°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 15/10/2024 | CENA | CREMOSO DE PAPA | PAPA | 11 lb | 11 lb | X | | | X | X | | 120 | 84°C | 67°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 15/10/2024 | CENA | VERDURAS COCIDAS (BROCOLI,COLIFLOR,ZANAHORIA,PIMENTON,CEBOLLA) | VERDURAS | 7,6 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 120 | 78°C | 60°C | 8 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 15/10/2024 | ALMUERZO | LIMONADA DE COCO | LIMONADA | 5 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 40 | 88°C | 64°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 15/10/2024 | ONCES | SORBETE DE BANANO | BANANO | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 15/10/2024 | ONCES | CHURRO | CHURRO | 9 lb | 4,5 lb | X | | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 15/10/2024 | CENA | PECHUGA EN SALSA DE ALBACA | POLLO | 15 Lts | 15 Lts | X | | X | | | X | N.A | 87°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 15/10/2024 | CENA | CREMOSO DE PAPA | PAPA | 11 lb | 11 lb | X | | | X | X | | 120 | 84°C | 67°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 15/10/2024 | CENA | VERDURAS COCIDAS (BROCOLI,COLIFLOR,ZANAHORIA,PIMENTON,CEBOLLA) | VERDURAS | 7,6 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 120 | 78°C | 60°C | 8 | 10 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | OBSERVACIONES |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | SI | NO | SI | NO | SI | NO | TIEMPO EN MINUTOS | INICIAL °c | FINAL °c | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 16/10/2024 | DESAYUNO | TINTO | TINTO | N.A | N.A | | X | | X | X | | 20 | 76°C | 60°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 16/10/2024 | DESAYUNO | LECHE CALIENTE | LECHE | 9 litros | 9 litros | | X | | X | X | | 35 | 81°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 16/10/2024 | DESAYUNO | CALDO DE PAPA CON PECHUGA | PECHUGA | 6 lb | 6 lb | X | | | X | X | | 120 | 84°C | 62°C | 8 | 9 | 10 | 8 | X | | |
| 16/10/2024 | DESAYUNO | NARANJA | NARANJA | 16,67 lb | 10 lb | X | | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 16/10/2024 | NUEVES | SORBETE DE MORA | MORA | 5 lb | 4,5 lb | X | | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 16/10/2024 | NUEVES | SORBETE DE MORA | LECHE | 9 litros | 9 litros | | X | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 16/10/2024 | ALMUERZO | PECHUGA MECHADA | PECHUGA | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 83°C | 67°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 16/10/2024 | ALMUERZO | SPAGUETTIS | SPAGUETTIS | 50 und | 50 und | X | | | X | X | | 50 | 83°C | 62°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 16/10/2024 | ALMUERZO | ENSALADA PICO DE GALLO | ENSALADA PICO DE GALLO | N.A | N.A | X | | | X | X | | 35 | 3°C | 4°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 16/10/2024 | ALMUERZO | PAPA AL VAPOR | PAPA | 6,25 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 40 | 88°C | 64°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 16/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE VERDURAS | VERDURAS | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 16/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE PIÑA | PIÑA | 8,1 lb | 4,5 lb | X | | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 16/10/2024 | ONCES | COLADA DE HARINA DE PLÁTANO | LECHE | 7,5 lts | 7,5 lts | | X | | X | X | | 42 | 87°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 16/10/2024 | ONCES | MANDARINA | MANDARINA | 50 und | 50 und | X | | | X | | X | N.A | 24°C | 26°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 16/10/2024 | CENA | CARNE DE RES AL PIMENTÓN | CARNE DE RES | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 84°C | 67°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 16/10/2024 | CENA | ARROZ CON ZANAHORIA | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 67°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 16/10/2024 | CENA | MAZAMORRA CHIQUITA | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 86°C | 61°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 16/10/2024 | CENA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA | FRESA | 2,1 lb | 2 lb | | X | | X | X | | 20 | 86°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 17/10/2024 | DESAYUNO | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y HIERBABUENA | 2,1 lb | 2 lb | | X | | X | X | | 20 | 86°C | 63°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 17/10/2024 | DESAYUNO | CHOCOLATE EN LECHE | CHOCOLATE EN LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 35 | 88°C | 60°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 17/10/2024 | DESAYUNO | QUESO CAMPESINO | QUESO CAMPESINO | 4 lb | 4 lb | | X | | X | X | | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 17/10/2024 | DESAYUNO | AREPA | AREPA | N.A | N.A | | X | | X | X | | 20 | 65,8°C | 60°C | 10 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 17/10/2024 | NUEVES | MANGO PICADO | MANGO PICADO | 20 lb | 10 lb | X | | X | | | X | N.A | 23°C | 24°C | 8 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 17/10/2024 | NUEVES | BATIDO DE BANANO CON AVENA EN HOJUELAS | BATIDO DE BANANO CON AVENA EN HOJUELAS | 15 litros | 15 litros | X | | X | | | X | N.A | 4°C | 5°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 17/10/2024 | ALMUERZO | DE CERDO EN SALSA HAW | NE DE CERDO EN SALSA HAWA | 50und | 50und | X | | | X | X | | N.A | N.A | N.A | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 17/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ AL PEREJIL | ARROZ AL PEREJIL | 10LB | 10LB | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 67°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 17/10/2024 | ALMUERZO | GUACAMOLE | GUACAMOLE | 3KL | 3KL | X | | | X | X | | 40 | 24°C | 26°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 17/10/2024 | ALMUERZO | PLÁTANO MADURO COCIDO | PLÁTANO MADURO COCIDO | 8,3 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 33 | 84°C | 68°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 17/10/2024 | ALMUERZO | CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA | CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA | 150g | 150g | X | | | X | X | | 120 | 90°C | 74°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 17/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE GUAYABA | JUGO DE GUAYABA | 15 l | 15 l | | X | | X | X | | 50 | 20°C | 20°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 17/10/2024 | ONCES | ARROZ CON LECHE | ARROZ CON LECHE | 9 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 26°C | 27°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 17/10/2024 | ONCES | FRESA PICADA | FRESA PICADA | 50 Lts | 50 Lts | | X | | X | X | | 120 | 84°C | 67°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 17/10/2024 | CENA | CARNE DE RES MECHADA BBQ | CARNE DE RES MECHADA BBQ | 10LB | 10LB | X | | | X | X | | N.A | 10°C | 84°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 17/10/2024 | CENA | ENSALADA CAMPESINA | ENSALADA CAMPESINA | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 67°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 17/10/2024 | CENA | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ CON FIDEOS | 8LB | 8LB | | | | | X | | | 75°C | 28°C | | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 17/10/2024 | CENA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL | 15LT | 15LT | X | | X | | X | | | 28°C | 75°C | | 10 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °c | FINAL °c | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 18/10/2024 | DESAYUNO | TINTO | TINTO | N.A | N.A | | X | | X | X | | 20 | 74°C | 61°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 18/10/2024 | DESAYUNO | COLADA DE HARINA DE PLATANO CON MORA | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 35 | 87°C | 65°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 18/10/2024 | DESAYUNO | CALDO DE PAPA CON CARNE | CARNE DE RES | 6 lb | 6 lb | X | | | X | X | | 60 | 84°C | 67°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 18/10/2024 | NUEVES | LECHE CALIENTE CON CANELA | LECHE | 7,5 lts | 7,5 lts | X | | X | | X | | 25 | 89°C | 62°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 18/10/2024 | NUEVES | TORTILLA DE AVENA CON BANANO | BANANO | 2,1 lb | 1,5 lb | X | | | X | X | | N.A | 70°C | 60°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 18/10/2024 | NUEVES | FRESA PICADA | FRESA | 10,5 lb | 10 lb | X | | X | | | X | N.A | 26°C | 27°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 18/10/2024 | ALMUERZO | 'E DE PESCADO AL PIMEN | FILETE DE PESCADO | 50 unds | 50 unds | | X | | X | X | | 60 | 87°C | 61°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 18/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ AL CILANTRO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 67°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 18/10/2024 | ALMUERZO | ENSALADA AGRIDULCE | ENSALADA AGRIDULCE | N.A | N.A | X | | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 18/10/2024 | ALMUERZO | PURÉ DE PAPA | PAPA | 6,25 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 40 | 88°C | 64°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 18/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | CARNE DE RES | 150g | 150g | X | | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 18/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE MARACUYA | MARACUYA | 8,1 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 2°C | 3°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 18/10/2024 | ONCES | FLAN | LECHE | 7,5 lts | 7,5 lts | X | | X | | X | | 42 | 26°c | 28°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 18/10/2024 | ONCES | PAPAYA PICADA | PAPAYA | 14,28 lb | 10 lb | X | | | X | | X | N.A | 24°C | 26°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 18/10/2024 | CENA | PECHUGA MECHADA | PECHUGA | 11 lb | 11 lb | X | | | X | X | | 120 | 87°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 18/10/2024 | CENA | ARROZ ATOMATADO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 67°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 18/10/2024 | CENA | SOPA DE PASTA | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 18/10/2024 | CENA | TÉ EN LECHE | LECHE | 7,5 lts | 7,5 lts | X | | X | | X | | 42 | 73°C | 61°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 19/10/2024 | DESAYUNO | AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON PIÑA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON PIÑA | N.A | N.A | | X | | X | X | | 20 | 85°C | 65°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 19/10/2024 | DESAYUNO | CAFÉ CON LECHE | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 35 | 75°C | 65°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 19/10/2024 | DESAYUNO | CALDO DE PAPA CON PESCADO | FILETE DE PESCADO | 6 lb | 6 lb | X | | | X | X | | 60 | 84°C | 64°C | 8 | 9 | 10 | 8 | X | | |
| 19/10/2024 | NUEVES | PAPAYA PICADA | PAPAYA | 14,28lb | 10 lb | X | | | X | | X | N.A | 24°C | 26°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 19/10/2024 | NUEVES | SORBETE DE CURUBA | CURUBA | 9 lb | 4,5 lb | X | | | X | | X | N.A | 2°C | 3°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 19/10/2024 | NUEVES | ROSCÓN | ROSCÓN | 7,5 lts | 7,5 lts | X | | X | | | X | N.A | 2°C | 3°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 19/10/2024 | ALMUERZO | CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRI | CARNE DE RES | 11 lb | 11 lb | X | | | X | X | | 120 | 87°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 19/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ AL PIMENTÓN | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 67°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 19/10/2024 | ALMUERZO | VERDURAS SALTEADAS | VERDURAS SALTEADAS | N.A | N.A | X | | | X | X | | N.A | 72°C | 66°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 19/10/2024 | ALMUERZO | PAPAS A LA FRANCESA | PAPA | 6,25 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 40 | 88°C | 64°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 19/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE PATACÓN | SOPA DE PATACÓN | N.A | N.A | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 19/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE TOMATE DE ARBOL | TOMATE DE ARBOL | 7,5lb | 4,5lb | X | | | X | | X | N.A | 2°C | 3°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 19/10/2024 | ONCES | CANDIL | LECHE | 8,1 lb | 4,5 lb | X | | X | | X | | N.A | 76°C | 62°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 19/10/2024 | ONCES | MELÓN PICADO | MELON | 25 lb | 10 lb | X | | X | | | X | N.A | 24°C | 25°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 19/10/2024 | CENA | POLLO DORADO | PECHUGA | 11 lb | 11 lb | X | | | X | X | | 120 | 87°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 19/10/2024 | CENA | CALABAZA GUISADA | CALABAZA | 7 lb | 6 lb | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 65°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 19/10/2024 | CENA | ARROZ BLANCO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 67°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 19/10/2024 | CENA | LECHE CALIENTE CON CANELA | LECHE | 7,5 lb | 7,5 lb | | X | | X | X | | 30 | 84°C | 65°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °c | FINAL °c | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 20/10/2024 | DESAYUNO | TINTO | TINTO | N.A | N.A | | X | | X | X | | 20 | 72°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 20/10/2024 | DESAYUNO | COLADA DE AVENA | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 35 | 87°C | 65°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 20/10/2024 | DESAYUNO | HUEVO EN TORTILLA | HUEVO | 60und | 60und | X | | | X | X | | 15 | 85°C | 65°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 20/10/2024 | NUEVES | PAN ROLLOS | PAN ROLLOS | N.A | N.A | | X | | X | X | | 25 | 70°C | 61°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 20/10/2024 | NUEVES | MANDARINA | MANDARINA | 50und | 50und | X | | | X | X | | N.A | 24°C | 26°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 20/10/2024 | NUEVES | ARROZ CON LECHE | ARROZ | 5 litros | 5 litros | X | | X | | X | | 42 | 92°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 20/10/2024 | NUEVES | GRANADILLA | GRANADILLA | 50 unds | 50 unds | | X | | X | X | | 60 | 26°C | 27°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 20/10/2024 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO AL AJILLO | CARNE DE CERDO | 11 lb | 11 lb | X | | | X | X | | 120 | 87°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 20/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ CON AJONJOLI | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 78°C | 67°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 20/10/2024 | ALMUERZO | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, ZANAHORIA, LECHUGA | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, ZANAHORIA, LECHUGA | 12 und | 12 und | X | | | X | | X | 40 | 24°C | 26°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 20/10/2024 | ALMUERZO | PLÁTANO MADURO COCIDO | PLATANO | 8,33 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 30 | 70°C | 61°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 20/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE CONCHITAS | CARNE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 45 | 87°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 20/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE MORA | MORA | 5 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 2°C | 3°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 20/10/2024 | ONCES | SORBETE DE CURUBA | CURUBA | 9 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 2°C | 3°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 20/10/2024 | ONCES | TORTA NEGRA | TORTA NEGRA | N.A | N.A | | X | | X | | X | N.A | N.A | N.A | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 20/10/2024 | CENA | CARNE DE RES AL CILANTRO | CARNE DE RES | 11 lb | 11 lb | X | | | X | X | | 120 | 87°C | 62°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 20/10/2024 | CENA | SPAGUETTIS | SPAGUETTIS | 5 lb | 6 lb | | X | | X | X | | 50 | 83°C | 64°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 20/10/2024 | CENA | SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 90°C | 67°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 20/10/2024 | CENA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO | 3,33 lb | 2 lb | | X | | X | X | | 42 | 85°C | 65°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °c | FINAL °c | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 21/10/2024 | DESAYUNO | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA | 2,2 lb | 2 lb | | X | | X | X | | 20 | 82°C | 63°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 21/10/2024 | DESAYUNO | AGUA DE PANELA | PANELA | 180 | 180 | | X | | X | X | | 40 | 91°C | 65°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 21/10/2024 | DESAYUNO | CHANGUA CON HUEVO | HUEVO | 20 | 50 | | X | | X | X | | 8 | 85°C | 60°C | 10 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 21/10/2024 | DESAYUNO | TOSTADA | TOSTADA | 50 und | 50 und | X | | | X | X | | 30 | 79°C | 65°C | 8 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 21/10/2024 | DESAYUNO | BANANO | BANANO | 50 und | 50 und | X | | X | | | X | N.A | 17°C | 18°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 21/10/2024 | NUEVES | GALLETA DE AVENA | GALLETA DE AVENA | | | X | | | X | | X | N.A | | | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 21/10/2024 | NUEVES | ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT | ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT | 8 LB | 9 LB | X | | | X | X | | 120 | 88°C | 64°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 21/10/2024 | ALMUERZO | ALBONDIGAS | CARNE MOLIDA | 10 lb | 10 lb | | X | | X | X | | 50 | 83°C | 64°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 21/10/2024 | ALMUERZO | SPAGUETTIS | SPAGUETTIS | 2,25 lb | 1,8 lb | X | | | X | X | | 60 | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 21/10/2024 | ALMUERZO | ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO | ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO | 6,25 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 40 | 88°C | 64°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 21/10/2024 | ALMUERZO | TAJADA DE PLÁTANO MADURO | PLÁTANO | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 21/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE MENUDENCIAS | SOPA DE MENUDENCIAS | 1,7lb | 1,7lb | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 63°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 21/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE CURUBA | JUGO DE CURUBA | 200 CC | 200 CC | | X | X | | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 21/10/2024 | ONCES | COLADA DE AVENA CON GUAYABA | COLADA DE AVENA CON GUAYABA | 200 CC | 200 CC | X | | X | | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 21/10/2024 | ONCES | TORTA DE BANANO | TORTA DE BANANO | 1 UNID | 1 UNID | | X | | X | | X | N.A | AMB | AMB | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 21/10/2024 | CENA | FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA | FILETE PESCADO | 50 und | 50 und | | X | | X | X | | 50 | 87°C | 61°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 21/10/2024 | CENA | FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA | CALABAZA | 7 lb | 6 lb | X | | X | | X | | 45 | 78°C | 65°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 21/10/2024 | CENA | CALABAZA GUISADA | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °c | FINAL °c | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 22/10/2024 | DESAYUNO | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE | N.A | N.A | X | | X | | X | | 30 | 82°C | 63°C | 10 | 10 | 8 | 9 | X | | |
| 22/10/2024 | DESAYUNO | COLADA DE HARINA DE PLÁTANO | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 10 | 73°C | 63°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 22/10/2024 | DESAYUNO | HUEVOS REVUELTOS | HUEVOS | 60 und | N.A | X | | | X | X | | 25 | 84°C | 62°C | 10 | 10 | 8 | 9 | X | | |
| 22/10/2024 | DESAYUNO | BANANO | BANANO | 50 und | 50 und | X | | | X | | X | N.A | 26°C | 27°C | 10 | 10 | 10 | 9 | X | | |
| 22/10/2024 | NUEVES | SORBETE DE FRESA | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 22/10/2024 | ALMUERZO | POLLO EN SALSA BBQ | POLLO | 50 und | 50 und | X | | | X | X | | 50 | 87°C | 61°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 22/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ AL CILANTRO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 48 | 82°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 9 | X | | |
| 22/10/2024 | ALMUERZO | CUBIOS GUISADOS | CUBIOS | 6 lb | 6 lb | X | | X | | X | | 40 | 73°C | 64°C | 7 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 22/10/2024 | ALMUERZO | PAPA EN CHUPE | PAPA | 6,25 lb | 5 lb | X | | X | | X | | 36 | 84°C | 68°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 22/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE VERDURAS | VERDURAS | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 50 | 93°C | 67°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 22/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE GUANABANA | GUANABANA | 6,4 lb | 4,5 lb | X | | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 22/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE GUANABANA | LECHE | 15 lts | 16 lts | X | | X | | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 22/10/2024 | ONCES | SORBETE FRESA | FRESA | 5 Lts | 5 Lts | X | | X | | X | | 45 | 85°C | 64°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 22/10/2024 | ONCES | PASABOCA | PASABOCA | 50 und | 50 und | X | | X | | | X | N.A | 3°C | 4°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 22/10/2024 | CENA | POLLO DORADO | PECHUGA | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 87°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 22/10/2024 | CENA | ARROZ BLANCO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 60°C | 9 | 8 | 10 | 10 | X | | |
| 22/10/2024 | CENA | SOPA DE AHUYAMA | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 83°C | 61°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 22/10/2024 | CENA | LECHE CALIENTE CON MIEL | LECHE | 7,5 litros | 7,5 litros | X | | X | | X | | 35 | 76°C | 52°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °c | FINAL °c | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 23/10/2024 | DESAYUNO | TINTO | TINTO | N.A | N.A | | X | | X | X | | 20 | 75°C | 64°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 23/10/2024 | DESAYUNO | CHOCOLATE EN LECHE | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 30 | 88°C | 60°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 23/10/2024 | DESAYUNO | QUESO DOBLE CREMA | QUESO | 4 lb | 4 lb | | X | | X | | X | N.A | 3°C | 5°C | 8 | 9 | 10 | 8 | X | | |
| 23/10/2024 | DESAYUNO | PATILLA PICADA | PATILLA | 25 lb | 10 lb | X | | | X | | X | N.A | 27°C | 28°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 23/10/2024 | NUEVES | LECHE CALI ENTE | LECHE | 15 litros | 15 litros | X | | X | | X | | 20 | 84°C | 50°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 23/10/2024 | NUEVES | MANTECADA | MANTECADA | N.A | N.A | | | | | | | | | | 10 | 10 | 10 | 10 | | | |
| 23/10/2024 | NUEVES | GRANADILLA | GRANADILLA | 50 und | 50 und | X | | | X | | X | N.A | 26°C | 27°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 23/10/2024 | ALMUERZO | PESCADO A LA PLANCHA | FILETE DE PESCADO | 50 und | 50 und | X | | | X | X | | 45 | 87°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 23/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 81°C | 65°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 23/10/2024 | ALMUERZO | TORTILLA DE ACELGA | TORTILLA DE ACELGA | N.A | N.A | X | | X | | X | | 38 | 86°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 23/10/2024 | ALMUERZO | PLÁTANO MADURO COCID | PLATANO | 8,3 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 45 | 81°C | 68°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 23/10/2024 | ALMUERZO | CREMA DE AHUYAMA | AHUYAMA | 7,6 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 120 | 78°C | 60°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 23/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE GUAYABA | GUAYABA | 6 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 2°C | 3°C | 10 | 10 | 10 | 9 | X | | |
| 23/10/2024 | ONCES | JUGO DE FRESA | FRESA | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 40 | 87°C | 65°C | 10 | 8 | 10 | 10 | X | | |
| 23/10/2024 | ONCES | SANDWICH JAMON Y QUESO | QUESO,JAMON,PAN | N.A | N.A | X | | | X | X | | N.A | 110°C | 35°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 23/10/2024 | CENA | PECHUGA A LA PLANCHA | PECHUGA | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 72°C | 60°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 23/10/2024 | CENA | ARROZ PAJARITO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 45 | 85°C | 65°C | 9 | 8 | 10 | 10 | X | | |
| 23/10/2024 | CENA | SOPA DE GUINEO | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 52 | 93°C | 67°C | 10 | 10 | 10 | 9 | X | | |
| 23/10/2024 | CENA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA | N.A | N.A | | X | | X | X | | 25 | 73°C | 63°C | 10 | 8 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °c | FINAL °c | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 24/10/2024 | DESAYUNO | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN | N.A | N.A | X | | X | | X | | 42 | 85°C | 69°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 24/10/2024 | DESAYUNO | MOCACHINO | MOCACHINO | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 40 | 87°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 24/10/2024 | DESAYUNO | HUEVOS CON CHAMPIÑONES | HUEVOS CON CHAMPIÑONES | 50 und | 50 und | X | | | X | X | | 50 | 88°C | 68°C | 8 | 9 | 10 | 8 | X | | |
| 24/10/2024 | DESAYUNO | AREPA DE CHOCLO | AREPA DE CHOCLO | 50 und | 50 und | | X | | X | X | | 20 | 78°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 24/10/2024 | DESAYUNO | MELON Y FRESA PICADO | MELON Y FRESA PICADO | 10 lb | 10 lb | X | | X | | X | | 31 | 89°C | 67°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 24/10/2024 | NUEVES | TORTA DE CUMPLEAÑOS | TORTA DE CUMPLEAÑOS | N.A | N.A | X | | X | | X | | 31 | 89°C | 67°C | 10 | 10 | 10 | 10 | | | |
| 24/10/2024 | NUEVES | SORBETE DE UVA | SORBETE DE UVA | 15 litros | 15 litros | X | | | X | | X | N.A | 26°C | 27°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 24/10/2024 | ALMUERZO | POLLO AL HORNO | POLLO AL HORNO | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 100 | 87°C | 63°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 24/10/2024 | ALMUERZO | VERDURAS SALTEADAS(SUKINI,BROOCOLI,COLIFLOR,ZANAHORIA) | VERDURAS SALTEADAS(SUKINI,BROOCOLI,COLIFLOR,ZANAHORIA) | 5 lb | 5 lb | | X | | X | X | | 60 | 83°C | 61°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 24/10/2024 | ALMUERZO | TORTA DE PAPA | TORTA DE PAPA | 10 lb | 10 lb | X | | X | | X | | 45 | 15°C | 25°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 24/10/2024 | ALMUERZO | CREMA DE VERDURAS | CREMA DE VERDURAS | 15 litros | 15 litros | X | | | X | X | | 45 | 81°C | 65°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 24/10/2024 | ALMUERZO | NARANJADA | NARANJADA | 15 litros | 15 litros | | X | | X | X | | 50 | 85°C | 67°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 24/10/2024 | ALMUERZO | DEDITO DE QUESO | DEDITO DE QUESO | 50 und | 50 und | | X | | X | | X | N.A | 2°C | 3°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 24/10/2024 | ONCES | SORBETE DE LIMON | SORBETE DE LIMON | N.A | N.A | X | | | X | X | | N.A | 110°C | 35°C | 10 | 8 | 10 | 10 | X | | |
| 24/10/2024 | ONCES | CLUB SANDWICH(POLLO,QUESO,JAMON,TOMATE,LECHUGA) | CLUB SANDWICH(POLLO,QUESO,JAMON,TOMATE,LECHUGA) | 50 und | 50 und | | X | | X | X | | 70 | 72°C | 60°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 24/10/2024 | CENA | AROMATICA DE FRUTAS Y CANELA | AROMATICA DE FRUTAS Y CANELA | N.A | N.A | X | | X | | X | | 45 | 86°C | 65°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 25/10/2024 | DESAYUNO | TINTO | TINTO | N.A | N.A | | X | | X | X | | 39 | 75°C | 64°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 25/10/2024 | DESAYUNO | AGUA DE PANELA CON LECHE | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 50 | 76°C | 65°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 25/10/2024 | DESAYUNO | TAMAL | TAMAL | N.A | N.A | | X | | X | X | | 52 | 91°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 25/10/2024 | DESAYUNO | MANDARINA | MANDARINA | 50 und | 50 und | X | | X | | | X | N.A | 23°C | 25°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 25/10/2024 | DESAYUNO | PAN ROLLO | PAN ROLLO | N.A | N.A | | | | | | | N.A | 2°C | 3°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 25/10/2024 | NUEVES | PICADO DE MANGO Y PAPAYA | PICADO DE MANGO Y PAPAYA | N.A | N.A | X | | X | | | X | N.A | 22°C | 24°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 25/10/2024 | ALMUERZO | PECHUGA EN SALSA CRIOLLA | PECHUGA | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 80 | 87°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 25/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ CON ZANAHORIA | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 81°C | 65°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 25/10/2024 | ALMUERZO | TAJADA DE AGUACATE | AGUACATE | 12 und | 12 und | X | | | X | | X | N.A | 28°C | 29°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 25/10/2024 | ALMUERZO | PURE DE PAPA CRIOLLA | PAPA CRIOLLA | 5 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 40 | 81°C | 65°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 25/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | CARNE DE RES | 150g | 150g | X | | | X | X | | 45 | 83°C | 65°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 25/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE MORA | MORA | 5 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 25/10/2024 | ONCES | SORBETE DE MANGO | LECHE | 7,5 Lts | 7,5 Lts | X | | X | | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 25/10/2024 | ONCES | PAN BLANDO | PAN BLANDO | N.A | N.A | | | | | | | N.A | 2°C | 3°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 25/10/2024 | CENA | CARNE DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES | CARNE DE RES | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 75°C | 60°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 25/10/2024 | CENA | PLATANO MADURO CON QUESO Y BOCADILLO | PLATANO | 8,3 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 45 | 106°C | 75°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 25/10/2024 | CENA | SOPA DE ARROZ | CARNE DE RES | 150g | 150g | X | | | X | X | | 45 | 85°C | 67°C | 9 | 10 | 10 | 9 | X | | |
| 25/10/2024 | CENA | LECHE CALIENTE CON CANELA | LECHE | 7,5 Lts | 7,5 Lts | X | | X | | X | | 30 | 70°C | 53°C | 10 | 8 | 9 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 26/10/2024 | DESAYUNO | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA | N.A | N.A | X | | X | | X | | 36 | 82°C | 67°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 26/10/2024 | DESAYUNO | COLADA DE AVENA | LECHE | 9 litros | 9 litros | | X | | X | X | | 42 | 80°C | 70°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 26/10/2024 | DESAYUNO | CALDO DE PAPA CON PECHUGA | PECHUGA | 6 lb | 6 lb | | X | | X | X | | 70 | 91°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 26/10/2024 | DESAYUNO | GRANADILLA | GRANADILLA | 50 und | 50 und | X | | X | | | X | N.A | 23°C | 25°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 26/10/2024 | NUEVES | HELADO | HELADO | 6 litros | 6 litros | | X | | X | | X | N.A | N.A | N.A | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 26/10/2024 | NUEVES | FRESA PICADA | FRESA | 10,5 lb | 10 lb | X | | X | | | X | N.A | 4°C | 6°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 26/10/2024 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO A LA NARANJA | CARNE DE CERDO | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 81°C | 65°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 26/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 60 | 83°C | 60°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 26/10/2024 | ALMUERZO | ENSALADA PICO DE GALLO | ENSALADA PICO DE GALLO | N.A | N.A | X | | | X | | X | N.A | 4°C | 6°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 26/10/2024 | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA DORADA | PAPA CRIOLLA | 5 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 42 | 86°C | 60°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 26/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE GUINEO | PLATANO | 150g | 150g | X | | | X | | X | N.A | 92°C | 64°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 26/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE MANGO | JUGO DE MANGO | 9 lb | 4,5 lb | X | | X | | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 26/10/2024 | ONCES | CROISANT | CROISANT | N.A | N.A | | | | | | | N.A | 2°C | 3°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 26/10/2024 | ONCES | COLADA DE HARINA DE PLÁTANO CON GUAYABA | LECHE | 7,5 Lts | 7,5 Lts | | X | | X | X | | 41 | 73°C | 64°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 26/10/2024 | CENA | FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA | FILETE DE PESCADO | 50 und | 50 und | | X | | X | X | | 45 | 87°C | 61°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 26/10/2024 | CENA | VERDURAS SALTEADAS | VERDURAS SALTEADAS | N.A | N.A | X | | | X | X | | 40 | 85°C | 62°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 26/10/2024 | CENA | ARROZ AL CILANTRO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 60 | 87°C | 61°C | 9 | 10 | 10 | 9 | X | | |
| 26/10/2024 | CENA | TÉ EN LECHE | LECHE | 7,5 Lts | 7,5 Lts | X | | X | | X | | 40 | 70°C | 63°C | 10 | 8 | 9 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 27/10/2024 | DESAYUNO | TINTO | TINTO | N.A | N.A | | X | | X | X | | 39 | 75°C | 64°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 27/10/2024 | DESAYUNO | COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON GUAYABA | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 42 | 85°C | 68°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 27/10/2024 | DESAYUNO | HUEVO EN TORTILLA | HUEVO | 60 und | 60 und | X | | | X | X | | 15 | 79°C | 63°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 27/10/2024 | DESAYUNO | ARROZ BLANCO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 60 | 85°C | 65°C | 10 | 9 | 10 | 9 | X | | |
| 27/10/2024 | NUEVES | QUESO CAMPESINO | QUESO | 50 und | 50 und | | X | | X | | X | N.A | 3°C | 5°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 27/10/2024 | NUEVES | PICADO DE PAPAYA Y MELÓN | PICADO DE PAPAYA Y MELÓN | N.A | N.A | X | | | X | | X | N.A | N.A | N.A | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 27/10/2024 | ALMUERZO | CARNE DE RES MOLIDA GUISADA | CARNE RES | 10 lb | 10 lb | X | | X | | | X | 130 | 94°C | 66°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 27/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 60 | 89°C | 61°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 27/10/2024 | ALMUERZO | RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA | RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA | N.A | N.A | X | | X | | | X | N.A | 24°C | 26°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 27/10/2024 | ALMUERZO | PLÁTANO MADURO COCIDO | PLÁTANO | 8,3 lb | 8,3 lb | X | | | X | X | | 45 | 81°C | 65°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 27/10/2024 | ALMUERZO | CAZUELA DE FRIJOLES | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 110 | 84,5°C | 63°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 27/10/2024 | ALMUERZO | LIMONADA CON PANELA | LIMON | 6 lb | 3 lb | X | | X | | | X | N.A | 2°C | 4°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 27/10/2024 | ONCES | FLAN | LECHE | 5 Lts | 5 Lts | X | | X | | X | | 30 | 20°C | 23°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 27/10/2024 | ONCES | PATILLA PICADA | PATILLA | N.A | N.A | | X | | X | | X | N.A | 23°C | 26°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 27/10/2024 | CENA | PECHUGA MECHADA | PECHUGA | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 52 | 89°C | 60,1°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 27/10/2024 | CENA | ARROZ CON ESPINACA | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 55 | 89°C | 61°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 27/10/2024 | CENA | SOPA DE FIDEOS | CARNE DE RES | 150g | 150g | X | | | X | X | | 60 | 87°C | 66°C | 9 | 10 | 10 | 9 | X | | |
| 27/10/2024 | CENA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA | N.A | N.A | X | | X | | X | | 34 | 70°C | 63°C | 10 | 8 | 9 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 28/10/2024 | DESAYUNO | AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN | N.A | N.A | X | | X | | X | | 35 | 90°C | 66°C | 10 | 9 | 9 | 10 | X | | |
| 28/10/2024 | DESAYUNO | COLADA DE HARINA DE PLÁTANO | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 38 | 86°C | 69°C | 9 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 28/10/2024 | DESAYUNO | QUESO CAMPESINO | QUESO | 4 lb | 4 lb | | X | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 8 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 28/10/2024 | DESAYUNO | AREPA | AREPA | N.A | N.A | | X | | X | X | | 15 | 72°C | 64°C | 10 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 28/10/2024 | DESAYUNO | MANGO Y PIÑA PICADO | MANGO Y PIÑA PICADO | N.A | N.A | | X | | X | | X | N.A | 23°C | 25°C | 10 | 10 | 10 | 9 | X | | |
| 28/10/2024 | NUEVES | BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA EN HOJUELAS | BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA EN HOJUELAS | N.A | N.A | | X | | X | | X | N.A | 4°C | 6°C | 10 | 9 | 10 | 8 | X | | |
| 28/10/2024 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO CARAMELIZADO | CARNE CERDO | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 122 | 85°C | 67°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 28/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ AL PEREJIL | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 57 | 83°C | 62°C | 8 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 28/10/2024 | ALMUERZO | CALABAZA GUISADA CON ZANAHORIA | CALABAZA GUISADA CON ZANAHORIA | N.A | N.A | X | | | X | X | | 47 | 86°C | 67°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 28/10/2024 | ALMUERZO | PAPA EN CHUPE | PAPA | 6,25 lb | 5 lb | X | | | X | X | | 42 | 86°C | 60°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 28/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO | CARNE DE RES | 150g | 150g | X | | | X | X | | 62 | 93°C | 64°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 28/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE GUAYABA | GUAYABA | 6 lb | 4,5 lb | X | | X | | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 28/10/2024 | ONCES | ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT | ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT | N.A | N.A | | X | | X | | X | N.A | 4°C | 5°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 28/10/2024 | CENA | CARNE DE RES AL CILANTRO | CARNE DE RES | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 128 | 85°C | 67°C | 10 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 28/10/2024 | CENA | TORTILLA DE ACELGA | TORTILLA DE ACELGA | N.A | N.A | X | | X | | X | | 45 | 85°C | 62°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 28/10/2024 | CENA | SPAGUETTIS | SPAGUETTIS | 5 lb | 5 lb | | X | | X | X | | 63 | 87°C | 61°C | 9 | 10 | 10 | 9 | X | | |
| 28/10/2024 | CENA | TÉ EN LECHE | LECHE | 7,5 Lts | 7,5 Lts | X | | X | | X | | 37 | 87°C | 60°C | 10 | 8 | 9 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °c | FINAL °c | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 29/10/2024 | DESAYUNO | TINTO | TINTO | N.A | N.A | | X | | X | X | | 45 | 86°C | 65°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 29/10/2024 | DESAYUNO | TE EN LECHE | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 26 | 73°C | 63°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 29/10/2024 | DESAYUNO | EMPAREDADO DE QUESO | EMPAREDADO DE QUESO | N.A | N.A | | X | | X | | X | N.A | 27°C | 28°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 29/10/2024 | DESAYUNO | PAPAYA PICADA | PAPAYA PICADA | 14,3 lb | 10 lb | X | | | X | | X | N.A | 28°C | 29°C | 8 | 9 | 10 | 8 | X | | |
| 29/10/2024 | NUEVES | SORBETE FREIJOA | SORBETE FREIJOA | 7,5 Lts | 7,5 Lts | X | | X | | | X | N.A | 3°C | 6°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 29/10/2024 | NUEVES | MANTECADA | MANTERCADA | N.A | N.A | | | | | | | N.A | 3°C | 6°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 29/10/2024 | ALMUERZO | POLLO SUDADO EN SALSA CRIOLLA | POLLO | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 84 | 87°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 29/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ CON ZANAHORIA | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 46 | 81°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 29/10/2024 | ALMUERZO | POTECA DE AHUYAMA | AHUYAMA | N.A | N.A | X | | X | | | X | N.A | 27°C | 28°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 29/10/2024 | ALMUERZO | PAPA Y PLATANO EN SALSA CRIOLLA | PAPA Y PLATANO | 8,3 lb | 5 lb | X | | X | | X | | 35 | 83°C | 62°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 29/10/2024 | ALMUERZO | MAZAMORRA CHIQUITA | PETO | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 93°C | 67°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 29/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE MARACUYA | MARACUYA | 8,1 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 2°C | 3°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 29/10/2024 | ONCES | ARROZ CON LECHE | LECHE | 5 litros | 5 litros | X | | X | | X | | 42 | 92°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 9 | X | | |
| 29/10/2024 | ONCES | FRESA PICADA | FRESA | 9 litros | 9 litros | | X | | X | X | | 40 | 87°C | 52°C | 10 | 8 | 10 | 10 | X | | |
| 29/10/2024 | CENA | CARNE DE RES PICADA | CARNE DE RES | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 72°C | 60°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 29/10/2024 | CENA | ARROZ BLANCO | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 46 | 81°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 29/10/2024 | CENA | SANCOCHITO | CARNE DE RES | 150g | 150g | | X | | X | X | | 54 | 87°C | 66°C | 9 | 8 | 10 | 10 | X | | |
| 29/10/2024 | CENA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y HIERBABUENA | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y HIERBABUENA | N.A | N.A | | X | | X | X | | 40 | 93°C | 67°C | 10 | 10 | 10 | 9 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 30/10/2024 | DESAYUNO | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL | AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL | N.A | N.A | | X | | X | X | | 42 | 83°C | 62°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 30/10/2024 | DESAYUNO | CAPUCHINO | CAPUCHINO | N.A | N.A | | X | | X | X | | 40 | 82°C | 63°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 30/10/2024 | DESAYUNO | OMELET QUESO Y ESPINACA | OMELET QUESO Y ESPINACA | 50 und | 50 und | X | | | X | X | | 50 | 91°C | 58°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 30/10/2024 | DESAYUNO | AREPUELA | AREPUELA | 50 und | 50 und | X | | X | | X | | 38 | 72°C | 61°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 30/10/2024 | DESAYUNO | COMPOTA FRUTOS ROJOS | COMPOTA FRUTOS ROJOS | 11 lb | 11 lb | X | | | X | | X | N.A | 3°C | 4°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 30/10/2024 | NUEVES | PASTEL DE POLLO | PASTEL DE POLLO | 50 und | 50 und | | X | | X | X | | 60 | 87°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 30/10/2024 | NUEVES | SORBETE DE GUANABANA | SORBETE DE GUANABANA | 15 Lts | 15 Lts | X | | | X | X | | 46 | 85°C | 62°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 30/10/2024 | ALMUERZO | PARRILLADA MIXTA(CANE DE CERDO,POLLO,CHORIZO,MORCILLA) | PARRILLADA MIXTA(CANE DE CERDO,POLLO,CHORIZO,MORCILLA) | 20 LB | 20 LB | X | | X | | | X | N.A | 27°C | 28°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 30/10/2024 | ALMUERZO | PAPA,PLATANO | PAPA,PLATANO | 10 lb | 10 lb | X | | X | | X | | 35 | 89°C | 69°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 30/10/2024 | ALMUERZO | GUACAMOLE | GUACAMOLE | 20UND | 20UND | | X | | X | X | | 60 | 93°C | 67°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 30/10/2024 | ALMUERZO | LIMONADA | LIMONADA | 15LT | 15LT | | X | | X | | X | N.A | 2°C | 3°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 30/10/2024 | ALMUERZO | GALLETA CUCA | GALLETA CUCA | 50 und | 50 und | | | | | | | N.A | 3°C | 6°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 30/10/2024 | ONCES | SORBETE FRUTOS TROPICALES | SORBETE FRUTOS TROPICALES | 15 Lts | 15 Lts | X | | X | | X | | 45 | 87°C | 65°C | 9 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 30/10/2024 | ONCES | AJIACO SANTAFEREÑO | AJIACO SANTAFEREÑO | 11 lb | 11 lb | | X | | X | X | | 60 | 88°C | 61°C | 10 | 8 | 10 | 10 | X | | |
| 30/10/2024 | CENA | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 8 lb | 8 lb | X | | | X | X | | 20 | 72°C | 60°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 30/10/2024 | CENA | POLLO MECHADO | POLLO MECHADO | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 46 | 81°C | 65°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 30/10/2024 | CENA | AROMATICA DE HIERBA BUENA | AROMATICA DE HIERBA BUENA | 7,5 Lts | 7,5 Lts | X | | X | | X | | 32 | 72°C | 56°C | 9 | 8 | 10 | 10 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-243<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g/cc/ unidades) | PESO NETO (g/cc/ unidades) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 31/10/2024 | DESAYUNO | TINTO | TINTO | N.A | N.A | | X | | X | X | | 20 | 80°C | 62°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 31/10/2024 | DESAYUNO | CAFÉ CON LECHE | LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 20 | 75°C | 65°C | 8 | 10 | 9 | 10 | X | | |
| 31/10/2024 | DESAYUNO | ALDO DE PAPA CON CARN | CALDO DE PAPA CON CARNE | 6 lb | 6 lb | X | | | X | X | | 60 | 80°C | 65,1°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 31/10/2024 | DESAYUNO | PATILLA PICADA | PATILLA PICADA | 25 lb | 10 lb | X | | | X | | X | N.A | 25,1°C | 26°C | 8 | 9 | 10 | 8 | X | | |
| 31/10/2024 | NUEVES | TÉ EN LECHE | TÉ EN LECHE | 9 litros | 9 litros | X | | X | | X | | 35 | 83°C | 72°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 31/10/2024 | NUEVES | PAN DE MAÍZ | PAN DE MAÍZ | 50und | 50und | X | | X | | X | | 35 | 25,1°C | 26°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 31/10/2024 | ALMUERZO | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 87°C | 60°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 31/10/2024 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 31/10/2024 | ALMUERZO | CALABAZA GUISADA | CALABAZA GUISADA | 7 lb | 6 lb | X | | X | | X | | 45 | 78°C | 65°C | 9 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 31/10/2024 | ALMUERZO | PAPA AL PEREJIL | PAPA AL PEREJIL | 6,25 lb | 6 lb | X | | | X | X | | 40 | 81°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 31/10/2024 | ALMUERZO | SOPA DE ARROZ | SOPA DE ARROZ | 150g | 150g | | X | | X | X | | 50 | 93°C | 67°C | 9 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 31/10/2024 | ALMUERZO | JUGO DE MORA | JUGO DE MORA | 5 lb | 4,5 lb | | X | | X | | X | N.A | 3°C | 2°C | 8 | 8 | 10 | 9 | X | | |
| 31/10/2024 | ONCES | CANDIL | CANDIL | 7,5 litros | 7,5 litros | X | | X | | X | | 20 | 76°C | 62°C | 10 | 10 | 10 | 9 | X | | |
| 31/10/2024 | ONCES | GALLETAS INTEGRALES | GALLETAS INTEGRALES | 20 lb | 10 lb | X | | | X | | X | N.A | 27°C | 28°C | 10 | 8 | 10 | 10 | X | | |
| 31/10/2024 | CENA | CARNE DE CERDO EN SALSA BBQ | POLLO | 10 lb | 10 lb | X | | | X | X | | 120 | 85°C | 61°C | 8 | 9 | 10 | 10 | X | | |
| 31/10/2024 | CENA | PAPA EN SALSA CRIOLLA | PAPA | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 31/10/2024 | CENA | ARROZ AL PIMENTON | ARROZ | 4,5 lb | 4,5 lb | X | | | X | X | | 50 | 72°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 31/10/2024 | CENA | AROMATICA HIERBA BUENA | HIERBA BUENA | 2 lb | 2 lb | X | | X | | X | | 20 | 80°C | 63°C | 10 | 10 | 10 | 9 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

| REVISIÓN Y APROBACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | | NOMBRE COMPLETO | CARGO | FIRMA |
| Elaboró | 31/10/2024 | Juan Daniel Correa Córdoba | Tecnólogo de Alimentos | |
| Revisó | 31/10/2024 | Nancy Sánchez Duarte | Nutricionista | |
| Aprobó | 31/10/2024 | María del Pilar García Galvis | Coordinadora | |