ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código	FOR-PSS-241
Versión	2
Fecha Memo	20230942 20/12/2023
Página	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LOS MARTIRES

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE

UNIDAD OPERATIVA: SAMPER MENDOZA

COORDINADOR O RESPONSABLE: NON ANDREA CAMPOS

OPERADOR: FUNDACIÓN CONTRUYENDO FUTURO ONG

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
01-02 25	Desayuno	colado platano	Leche	5250	5250	X		X		X		30	90	85	10	10	10	10	X		
01 02 25	Desayuno	Pastilla	Pastilla	3000	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
01 02 25	Nueves	LecheCaliente	Leche	5250	5250	X		X		X		30	90	89	10	10	10	10	X		
01 02 25	Nueves	Granadilla	Granadilla	3000	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
01 02 25	Almuerzo	Sopa lentejas	C. Res	150	150	X		X		X		35	95	90	10	10	10	10	X		
01 02 25	Almuerzo	Arroz Zanahoria	Arroz	2250	2250	X		X		X		35	90	90	10	10	10	10	X		
01 02 25	Almuerzo	Guacamole	Aguacate	3000	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
01 02 25	Almuerzo	C Cerdo	C Cerdo	150	150	X		X		X		35	90	90	10	10	10	10	X		
01 02 25	Almuerzo	Papa Vapor	Papa	4187	3750	X		X		X		30	89	85	10	10	10	10	X		
01 02 25	Almuerzo	Jugo Pitaya	Pitaya	3000	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
01.02. 25	ONces	Sorbete Mango	leche	5250	5250	X		X			X	10	10c	4c	10	10	10	10	X		
01. 02. 25	Cena	C. Res Guisada	C. Res	5.000	5.000	X		X		X		30	98c	80c	10	10	10	10	X		
01. 02. 25	Cena	Spaguettis	Spaguettis	2500	2500	X			X	X		25	94c	74c	10	10	10	10	X		
01. 02. 25	Cena	E. Roja.	Remolacha	3450	3250	X		X		X		20	86c	4c	10	10	10	10	X		
01. 02. 25	Cena	Papa Salsa c.	papa.	4187	3750	X		X		X		25	98c	82c	10	10	10	10	X		
01. 02. 25	Cena	Sopa patacón	C. Res	150	150	X		X		X		50	94c	76c	10	10	10	10	X		
01. 02. 25	Cena	Jugo tomate A.	tomate Arbol	3500	2650	X		X			X	10	10c	4c	10	10	10	10	X		
02. 02. 25	desayuno	Café leche	leche	10.500	10.500	X		X		X		25	94c	82c	10	10	10	10	X		
02. 02. 25	desayuno	Papaya Picada	Papaya	10.000	5.000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
02. 02. 25	desayuno	Tamal	tamal	50	50	X		X		X		70	98c	79c	10	10	10	10	X		
02. 02. 25	Nueves	Sorbete Curuba.	leche	10.500	10.500	X		X			X	10	10c	4c	10	10	10	10	X		
02. 02. 25	Almuerzo	Cocido bogotano	cocido.	4137	4000	X		X		X		45	96c	82c	10	10	10	10	X		
02. 02. 25	Almuerzo	C. Res. Cerdo	C. Res. Cerdo	5.000	5.000	X		X		X		30	90c	80c	10	10	10	10	X		
02. 02. 25	Almuerzo	Papa Vapor	papa.	4187	3750	X		X		X		20	86c	74c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jonath Y | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51821481 | CARGO: Aux. Cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LOS MARTIRES

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE

COORDINADOR O RESPONSABLE: IVON ANDREA CAMPOS

UNIDAD OPERATIVA: SAMPER MENDOZA

OPERADOR: FUNDACION CONTRUYENDO FUTURO ONG

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c
02.02.25	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	x			x	x		35	96°c	80°c
02.02.25	Cena.	Jugo Mora.	Mora,	3.000	3.000	x		x		-	x	10	10c	4c
02.02.25	Cena	Sopas cocho.	C. Res	150	150	x		x		x		50	98c	79c
02.02.25	Cena	Poleca Ahuy.	Ahuyama.	3500	2900	x		x		x		25	86c	74c
02.02.25	Cena	Papa chupe	Papa.	4187	3750	x		x		x		25	84c	74c
02.02.25	Cena	C. Cerdo A.	C. Cerdo.	5.000	5.000	x		x		x		30	96c	74c
02.02.25	Cena	Jugo tomate	tomate' Arbol	3500	2650	x		x			x	10	9c	4c
03-02-25	DESAY.	Compota manzan.	Manzana	7000	5500	x		x		x		NA	NA	NA
03-02-25	DESA.	Huevo cocido	Huevo	50	50	x		x		x		15	80	75
03-02-25	DESAY	Col. Fecula Maiz	Leche	10.500	10.500	x		x		x		25	85	80
03-02-25	NUEVES	chocolate leche	Leche	10.500	10.500	x		x		x	/	20	85	80
03-02-25	NUEVES	Pizza de la patilla	Sandia patilla	7.000	7001	x		x			x	NA	NA	NA
03-02-25	ALMUER	Poleca ahuyam	ahuyama	3000	3000	x		x		x		20	80	75
03-02-25	ALMUER	papacriolla	Papa criolla	3000	3000	x		x		x		15	85	80
03-02-25	ALMUER	Sopa de producto.	C. RES	150	150	x		x		x		40	90	85
03-02-25	ALMUER	C. Res a la H.	C. RES	5000	5000	x		x		x		45	95	93
03-02-25	ALMUER	arroz paprito	arroz	2250	2250	x		x		x		25	90	85
03-02-25	ALMUER	Jugo de mango	Mango	3000	3000						x	NA	10°	10°
03-02-25	ONCES	col Avena Garab.	Leche	10.500	10.500					x		30	90	83
03-02-25	cena	Bolon torta cil.	torta	3000	3000						x	NA	NA	NA
03-02-25	CENA	ARROZ blanco	arroz	2250	2250					x		15	90	85
03-02-25	cena	tajada platano	Platano	5000	4000					x		25	85	83
03-02-25	cena	cazuela frijoles	C. RES	150	150					x		45	95	90
03-02-25	CENA	carne molida	C. RES molido	5000	5000					x		35	90	85

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

ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
NA	NA	NA	NA	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		
10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana D. TIPO DE DOCUMENTO: Ce No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005435014 CARGO: Aux Cocina.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LOS MARTIRES

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE

UNIDAD OPERATIVA: SAMPER MENDOZA

COORDINADOR O RESPONSABLE: IVON ANDREA CAMPOS

OPERADOR: FUNDACIÓN CONTRUYENDO FUTURO ONG

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	
03-02-25	Cena	limonada	limon	3000	3000	X		X			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	X		
04-02-25	DESAYUNO	Calentado RES	C. RES	3000	3000	X		X		X		35	90	85	10	10	10	10	X		
04-02-25	DESAYUNO	Leche caliente	Leche	10500	10500	X		X		X		25	85	80	10	10	10	10	X		
04-02-25	DESAYUNO	papaya picada	papaya	7000	5000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
04-02-25	NUEUES	Sorbete mora	Leche	10.500	10.500	X		X			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	X		
04-02-25	ALMUERZO	spaguetis	Spaguetis	2250	2250	X		X		X		30	90	85	10	10	10	10	X		
04-02-25	ALMUERZO	papa dorada	papa	4187	3500	X		X		X		20	85	80	10	10	10	10	X		
04-02-25	ALMUERZO	pollo dorado	pollo	5000	5000	X		X		X		40	90	85	10	10	10	10	X		
04-02-25	ALMUERZO	Ens. Fed. Tat. Ceb.	Leche. Fi. Ceb.	3200	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
04-02-25	ALMUERZO	Sopa de ahuyama	C. RES	150	150	X		X		X		45	90	85	10	10	10	10	X		
04-02-25	ALMUERZO	Jugo de piña	Piña	3000	3000	X		X			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	X		
04.02.25	ONCES	Sorbete guana.	leche	5250	5250	X		X			X	10	10°	4°	10	10	10	10	X		
04.02.25	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		40	98°	80°	10	10	10	10	X		
04.02.25	Cena	C. Cerdo N.	C. cerdo	5.000	5.000	X		X		X		45	94°	82°	10	10	10	10	X		
04.02.25	Cena	tajado Aquara	Aquacate	3500	3.000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
04.02.25	Cena.	Sopa quineo	C Res	150	150	X		X		X		60	98°	84°	10	10	10	10	X		
04.02.25	Cena	Papa Criolla D.	Papa Criolla	4187	4187	X		X		X		30	94°	81°	10	10	10	10	X		
04.02.25	Cena	Jugo Mango	Mango	6300	2650	X		X			X	10	9°	4°	10	10	10	10	X		
05-02-25	DESAYUNO	Chocolate leche	leche	10.500	10.500	X		X		X		25	85	80	10	10	10	10	X		
05-02-25	DESAYUNO	Queso campesino	...	2000	2000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
05-02-25	DESAYUNO	mango picado	mango	7000	5000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
05-02-25	NUEUES	batido Banano L.	leche	10.500	10.500	X		X				NA	10°	10°	10	10	10	10	X		
05-02-25	ALMUERZO	arroz al perejil	arroz	2250	2250	X		X		X		20	90	85	10	10	10	10	X		
05-02-25	ALMUERZO	ensalada aguja	C. RES	150	150	X		X		X		45	93	87	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cadiz Zabaleta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 50849770 CARGO: Aux cocina

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LOS MARTIRES

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE

UNIDAD OPERATIVA: SAMPER MENDOZA

COORDINADOR O RESPONSABLE: IVON ANDREA CAMPOS

OPERADOR: FUNDACIÓN CONTRUYENDO FUTURO ONG

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					ALIMENTO TERMINADO						
													TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						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	
5-02-25	Almuerzo	Cres molida	Carne molido Res	5000	5000	x		x		x		35	90	85	10	10	10	10	x		
5-02-25	Almuerzo	Rodajas tomate	tomate	3000	3000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
5-02-25	Almuerzo	Jugo Guayaba	Guayaba	3000	3000	x		x			x	NA	10	10°	10	10	10	10	x		
5-02-25	Almuerzo	Papa Salada	Papa	4187	3500	x		x		x		25	85	80	10	10	10	10	x		
5.02.25	ONCes	Arroz leche	leche	5250	5250	x		x		x		30	96c	81c	10	10	10	10	x		
5.02.25	ONCes	Fresa Picada	Fresa	6300	5.000	x		x			x	NA	Na	NA	10	10	10	10	x		
5.02.25	Cena	Arroz Coco	Arroz	2250	2250	x			x	x		40	89c	74c	10	10	10	10	x		
5.02.25	Cena	Filete S. Criolla	Filete	10.000	5.000	x		x		x		35	94c	78c	10	10	10	10	x		
5.02.25	Cena	Sopas Cebada	C. Res	150	150	x		x		x		60	89c	74c	10	10	10	10	x		
5.02.25	Cena.	toma. lechu. Cebo.	toma. lechu. Cebolla.	3300	3.000	x		x			x	10	10c	4c	10	10	10	10	x		
5.02.25	Cena.	Jugo Lulo	lulo.	4650	2650	x		x			x	10	10c	4c	10	10	10	10	x		
6-02-25	DESAYUNO	cable pollo-cres	C. RES	3000	3000	x		x		x		40	90	85	10	10	10	10	x		
6-02-25	DESAYUNO	Colada Hojaldre	Leche	10.500	10.500	x		x		x		25	90	83	10	10	10	10	x		
6-02-25	NUEVES	Te con leche	Leche	10.500	10.500	x		x		x		25	90	85	10	10	10	10	x		
6-02-25	NUEVES	Fresa picada	Fresa	5000	5000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
6-02-25	Almuerzo	Filete pescado	Pescado	5000	5000	x		x		x		25	90	85	10	10	10	10	x		
6-02-25	Almuerzo	arroz cilantro	arroz	2250	2250	x		x		x		20	90	85	10	10	10	10	x		
6-02-25	Almuerzo	pure de papa	Papa	4187	3000	x		x		x		25	85	80	10	10	10	10	x		
6-02-25	Almuerzo	Sopa de AVENA	C. RES	150	150	x		x		x		45	90	85	10	10	10	10	x		
6-02-25	Almuerzo	Ensal. Abridulce	Repollo zanahoria pi	3200	3000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
6-02-25	Almuerzo	Jugo Mora cuya	Mora cuya	3000	3000	x		x			x	NA	10	10	10	10	10	10	x		
6.02.25	ONCes	Flan.	leche	5250	5250	x		x		x		35	94c	80c	10	10	10	10	x		
06.02.25	ONCes	Papaya Picada	Papaya	10.000	5.000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
06.02.25	Cena	Pollo dorado	Pollo	6300	5.000	x		x		x		40	98c	78c	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cadiz Zabaleta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 50849770 CARGO: Aux Cocina

06.02.25	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		40	96c	53c	10	10	10	10	X		
06.02.25	Cena	Yuca Cocida	Yuca	4117	3500	✓		✓		✓		30	88c	70c	10	10	10	10	X		
06.02.25	Cena	Sopas Fideos	C. Res	150	150	✓		✓		✓		50	98c	74c	10	10	10	10	X		
06.02.25	Cena	Pepino tomate	Pepino tomate Cebolla	3218	3108	✓		✓			X	10	10c	4c	10	10	10	10	X		
06.02.25	Cena	Jugo Mora	Mora	3500	2450	✓		✓			X	10	9c	4c	10	10	10	10	X		
07-02-25	Desayuno	Calentado	Calentado	3000	3000	X		X		X		35	70	83	10	10	10	10	X		
03-02-25	Desayuno	Leche	Leche	10.300	10.300	X		X		X		25	90	85	10	10	10	10	X		
03-02-25	Desayuno	Papaya picada	Papaya	3000	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
03-02-25	Desayuno	Leche Avena	Leche	10.300	10.300	X		X			X	NA	10	10	10	10	10	10	X		
03-02-25	Almuerzo	Sopa de pollo con	C. Res	150	150	X		X		X		45	90	85	10	10	10	10	X		
03-02-25	Almuerzo	Carne Desmid.	C. Res	3000	3000	X		X		X		40	90	85	10	10	10	10	X		
03-02-25	Almuerzo	Papa a la Francesa	Papa	4117	3500	X		X		X		30	55	80	10	10	10	10	X		
03-02-25	Almuerzo	Habichuela Zanahoria	Zanahoria	3500	3000	X		X		X		13	10	60	10	10	10	10	X		
03-02-25	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	X		X		X		25	90	85	10	10	10	10	X		
03-02-25	Almuerzo	Jugo Tropical	Jugo Guayaba	3000	3000	X		X			X	NA	10	10	10	10	10	10	X		
04-02-25	Onces	Leche	Huevo Cocido	5250	5250	X		X		X		30	85	80	10	10	10	10	X		
04-02-25	Onces	Jugo Piña	Jugo Piña	2000	2000	X		X		X		NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
04-02-25	Onces	Mango picado	Mango	3000	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
04-02-25	Cena	C. Di Cerdo	C. Di Cerdo	3000	3000	X		X		X		35	90	85	10	10	10	10	X		
04-02-25	Cena	Pure Zanahoria	Queso	2250	2250	X		X		X		20	65	89	10	10	10	10	X		
04-02-25	Cena	Cereales	Chocolate	5000	5000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
04-02-25	Cena	Papa Sancochada	Papa	4103	3000	X		X		X		20	60	85	10	10	10	10	X		
04-02-25	Cena	Salpicon Tropical	C. Di Res	150	150	X		X		X		40	90	85	10	10	10	10	X		
04-02-25	Cena	Yuca de plancha	Pan	3000	3000	X		X			X	NA	10	10	10	10	10	10	X		

Ana D. — 1005433834 — Aux Cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LOS MARTIRES

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE

UNIDAD OPERATIVA: SAMPER MENDOZA

COORDINADOR O RESPONSABLE: IVON ANDREA CAMPOS

OPERADOR: FUNDACIÓN CONTRUYENDO FUTURO ONG

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
8-02-25	DESAYUNO	COL. AVENA	Leche	10500	10500	X		X		X		25	90	85	10	10	10	10	X		
8-02-25	DESAYUNO	HUEVO tortilla	HUEVO	50	50	X		X		X		15	85	80	10	10	10	10	X		
8-02-25	NUEVES	Kumis	Kumis	10.500	10.500	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
8-02-25	ALMUERZO	Cerdo al ajillo	C. Cerdo.	5000	5000	X		X		X		35	90	87	10	10	10	10	X		
8-02-25	ALMUERZO	arroz Atahualpa	arroz	2250	2250	X		X		X		20	85	80	10	10	10	10	X		
8-02-25	ALMUERZO	yuca Bocado	yuca	3000	3000	X		X		X		15	80	75	10	10	10	10	X		
8-02-25	ALMUERZO	tajada Abuela	Aguacate	5000	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
8-02-25	ALMUERZO	Sopa de verdete	C. RES	150	150	X		X		X		40	90	85	10	10	10	10	X		
8-02-25	ALMUERZO	jugo de mora	Mora	3000	3000	X		X			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	X		
8-02-25	ONCES	Sorbete cerula	Leche	5.250	5250	X		X			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	X		
8-02-25	CENA	arroz blanco	arroz	2250	2250	X		X		X		15	85	80	10	10	10	10	X		
8-02-25	CENA	cocido R.C.	C. cerdo y RES	5000	5000	X		X		X		30	90	85	10	10	10	10	X		
8-02-25	CENA	Papa Doncha	Papa	4187	3500	X		X		X		20	80	75	10	10	10	10	X		
8-02-25	CENA	Limonada	Limon	3000	3000	X		X			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	X		
9-02-25	DESAYUNO	Aqui	Tapioca	50	50	X		X		X		NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
9-02-25	DESAYUNO	Aborgo en leche	Leche	10.500	10.500	X		X		X		25	90	85	10	10	10	10	X		
9-02-25	DESAYUNO	patilla picada	Patilla	10.000	10.000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
9-02-25	NUEVES	Ensal. Fruta y P.L. Arroz b.		5000	5000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
9-02-25	ALMUERZO	arroz blanco	Arroz	2250	2250	X		X		X		15	90	85	10	10	10	10	X		
9-02-25	ALMUERZO	ajiaco	C. RES	150	150	X		X		X		45	90	85	10	10	10	10	X		
9-02-25	ALMUERZO	pollo Guisado	Pollo	5000	5000	X		X		X		35	90	83	10	10	10	10	X		
9-02-25	ALMUERZO	tajada platano	platano	4000	3000	X		X		X		20	85	80	10	10	10	10	X		
9-02-25	ALMUERZO	Pollo Tomate	Tomate	3000	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
9-02-25	ALMUERZO	limonada	Limon	3000	3000	X		X			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cadiz Zableta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 50849770 CARGO: Auxiliar cocina

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oc/ unidades)	PESO NETO (g/oc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9-02-25	onces	cotnet. Mora	Leche	5250	5250	x		x		x		30	90	85	10	10	10	10	x		
9-02-25	cena	arrozal pricy.	Arroz	2250	2250	x		x		x		25	90	83	10	10	10	10	x		
9-02-25	Cena	sopa de cachuco	C. DE RES	150	150	x		x		x		40	90	85	10	10	10	10	x		
9-02-25	cena	Carne de cerdo	C. de Cerdo	5000	5000	x		x		x		40	85	80	10	10	10	10	x		
9-02-25	cena	pote de ahuya.	ahuyama	3500	3000	x		x		x		25	80	75	10	10	10	10	x		
9-02-25	cena	Papa enchuple	Papa	4187	3750	x		x		x		15	80	70	10	10	10	10	x		
9-02-25	cena	Jugo Guayaba	Guayaba	3500	2650	x		x			x	NA	10°	10°	10	10	10	10	x		
10.02.2025	desayuno	Caldo papa C. Res	C. Res	3000	3.000	x		x		x		40	96c	80c	10	10	10	10	x		
10.02.2025	desayuno	Café leche	leche	10.500	10.500	x		x		x		25	90c	79c	10	10	10	10	x		
10.02.2025	desayuno	Granadilla.	Granadilla.	50	50	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
10.02.2025	Nueves	Fruta picada	E. de Fruta.	3200	3.000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
10.02.2025	Almuerzo	C. Res Guisa.	C. Res	5.000	5.000	x		x		x		35	98c	82c	10	10	10	10	x		
10.02.2025	Almuerzo	Arroz Espinaca	Arroz	2250	2250	x			x	x		40	89c	79c	10	10	10	10	x		
10.02.2025	Almuerzo	Pote ra Ahuyama	Ahuyama.	3500	2650	x		x		x		30	96c	76c	10	10	10	10	x		
10.02.2025	Almuerzo	Papa S. Criolla.	Papa.	4187	3500	x		x		x		25	76c	70c	10	10	10	10	x		
10.02.2025	Almuerzo	Sopa Cebada P.	C. Res	150	150	x		x		x		45	97c	81c	10	10	10	10	x		
10.02.2025	Almuerzo	Jugo Guayaba	Guayaba.	3500	2650	x		x			x	10	10c	4c	10	10	10	10	x		
10.02.2025	ONces	Colada Fecula M.	leche	5250	5250	x		x		x		30	94c	80c	10	10	10	10	x		
10.02.2025	ONces.	Melon Picado	Melon	10.000	5.000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
10.02.2025	Cena	C. Res Molida	C. Res M.	5.000	5.000	x		x		x		35	90c	78c	10	10	10	10	x		
10.02.2025	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	x			x	x		45	92c	76c	10	10	10	10	x		
10.02.2025	Cena	Rodaja tomate	tomate	3.000	3.000	x		x			x	10	9c	4c	10	10	10	10	x		
10.02.2025	Cena.	Tajada Platano	Platano.	4187	3750	x		x		x		30	98c	77c	10	10	10	10	x		
10.02.2025	Cena	Cazuela Frijol.	C. Res	150	150	x		x		x		60	89c	72c	10	10	10	10	x		
10.02.2025	Cena	Limonada Panela	Limón	3.000	3.000	x		x			x	10	10c	4c	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cabz Zabdet TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 50849770 CARGO: Aux cocina

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo (20230364? - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD _____ UNIDAD OPERATIVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE _____ OPERADOR _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
11.02.2025	desayuno	Caldo papa Pecho.	Pechuga.	3750	3.000	x		x		x		45	96c	80c	10	10	10	10	x		
11.02.2025	desayuno	Colada Avena	leche	10.500	10.500	x		x		x		25	86c	70c	10	10	10	10	x		
11.02.2025	desayuno	Papaya Picada	Papaya.	7100	5.000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
11.02.2025	Nueves	Sorbete Fresa.	leche	10.500	10.500	x		x			x	10	10c	4c	10	10	10	10	x		
11.02.2025	AlMuerzo	C. Cerdo S. Miel	C. Cerdo	5.000	5.000	x		x		x		30	86c	74c	10	10	10	10	x		
11.02.2025	AlMuerzo	Arroz Ajonjolí	Arroz	2250	2250	x			x	x		35	98c	82c	10	10	10	10	x		
11.02.2025	AlMuerzo	Papa dorada	Papa.	4187	3750	x		x		x		40	89c	78c	10	10	10	10	x		
11.02.2025	AlMuerzo	Cdzuela Garba.	Callo	150	150	x		x		x		60	98c	82c	10	10	10	10	x		
11.02.2025	AlMuerzo	Jugo Mango	Mango.	5300	2650	x		x			x	10	9c	4c	10	10	10	10	x		
11.02.2025	onces	chocolate leche	Leche	5250	5250	x		x		x		25	83	80	10	10	10	10	x		
11.02.2025	onces	arepa	Harina De Maiz	2250	2250	x		x		x		20	90	85	10	10	10	10	x		
11.02.2025	cena	arroz con zahoria	arroz	2250	2250	x		x		x		20	90	85	10	10	10	10	x		
11.02.2025	cena	sopa carmelita	C. RES	150	150	x		x		x		40	95	90	10	10	10	10	x		
11.02.2025	cena	yuca cocida	yuca	3000	3000	x		x		x		20	90	85	10	10	10	10	x		
11.02.2025	cena	ensal p. lat. cab?	fajc. zh. pep. cb.	3200	3000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
11.02.2025	cena	pollo en S chapii	Pollo	5000	5000	x		x		x		35	85	80	10	10	10	10	x		
11.02.2025	cena	Jugo maracuya	Maracuya	3000	3000	x		x			x	NA	10°	10°	10	10	10	10	x		
12.02.2025	desayuno	Caldo Papa P.	Pechuga	3750	3.000	x		x		x		45	96c	80c	10	10	10	10	x		
12.02.2025	desayuno	Compota Manza.	Manzana	10.000	5.000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
12.02.2025	desayuno	Te en leche	leche	10.500	10.500	x		x		x		25	96c	81c	10	10	10	10	x		
12.02.2025	Nueves	Sorbete guanabana.	leche	10.500	10.500	x		x			x	10	11c	4c	10	10	10	10	x		
12.02.2025	AlMuerzo	Filete S. Criolla.	Filete	10.000	5.000	x		x		x		30	98c	76c	10	10	10	10	x		
12.02.2025	AlMuerzo	Arroz pimentón	Arroz	2250	2250	x			x	x		40	94c	77c	10	10	10	10	x		
12.02.2025	AlMuerzo	Papa Criolla Salsa.	Papa.	4187	4187	x		x		x		25	98c	76c	10	10	10	10	x		
12.02.2025	AlMuerzo	E. Campesina	lechuga. tomate.	3200	3.000	x		x			x	10	10c	4c	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Ana O. TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1005435054 CARGO Aux cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo (20230942 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

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

COORDINADOR O RESPONSABLE _____ OPERADOR _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
															COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
12.02.2025	Almuerzo	Jugo PIÑA	PIÑA	4800	2650	x		x			x	10	10°c	4c	10	10	10	10	x		
12-02-2025	Onces	arrozcon leche	Leche	5250	5250	x		x		x		35	80	75	10	10	10	10	x		
12-02-2025	Onces	Fiesa picada	Fiesa	5000	5000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
12-02-2025	Cena	arroz al Perejil	Arroz	2250	2250	x		x		x		25	90	85	10	10	10	10	x		
12-02-2025	Cena	Sopas de C. Res	C. Res	150	150	x		x		x		45	95	90	10	10	10	10	x		
12-02-2025	Cena	polleca ahuyama	ahuyama	2800	2800	x		x		x		30	90	85	10	10	10	10	x		
12-02-2025	Cena	C. Cerdo carnitas	C. Cerdo	5000	5000	x		x		x		35	40	83	10	10	10	10	x		
12-02-2025	Cena	papa Dorada	papa	4187	3000	x		x		x		25	85	80	10	10	10	10	x		
12-02-2025	Cena	Jalada Guayaba	Guayaba	3000	3000	x		x			x	NA	10	10	10	10	10	10	x		
13.02.2025	desayuno	Café leche	leche	10.500	10.500	x		x		x		25	10	80c	10	10	10	10	x		
13.02.2025	desayuno	Huevos Revuelto	Huevos	3000	2700	x		x		x		30	10	79c	10	10	10	10	x		
13.02.2025	desayuno	Banano	Banano	50	50	x		x			x	10	10	4c	10	10	10	10	x		
13.02.2025	Noeves	Sorbete Mora.	Mora; leche	10.500	10.500	x		x			x	10	10	4c	10	10	10	10	x		
13.02.2025	Almuerzo	Pollo salsa bbq.	pollo	6375	5000	x		x		x		40	10	79c	10	10	10	10	x		
13.02.2025	Almuerzo	Arroz Cilantro	Arroz	2250	2250	x		x		x		20	10	74c	10	10	10	10	x		
13.02.2025	Almuerzo	Cubios Guisado	Cubios	3100	3100	x		x		x		25	10	76c	10	10	10	10	x		
13.02.2025	Almuerzo	Jalada Platano	platano	4187	3150	x		x		x		20	10	10	10	10	10	10	x		
13.02.2025	Almuerzo	Sopas Verduras.	C. Res	150	150	x		x		x		50	100	10	10	10	10	10	x		
13.02.2025	Almuerzo	Jugo Guanabana	Guanabana.	3500	2650	x		x			x	10	10c.	10c.	10	10	10	10	x		
13-02-2025	Onces	pito dominico	Leche	5250	5250	x		x		x		40	80	75	10	10	10	10	x		
13-02-2025	Onces	uvas.	uvas	5000	5000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
13-02-2025	Cena	arroz blanco	arroz	2250	2250	x		x		x		15	90	85	10	10	10	10	x		
13-02-2025	Cena	Sopas de Verdu.	C. Res	150	150	x		x		x		40	95	90	10	10	10	10	x		
13-02-2025	Cena	Sobrebarriga	Sobrebarriga Res	5000	5000	x		x		x		45	90	85	10	10	10	10	x		
13-02-2025	Cena	calabaza Guisad.	Calabaza	4000	3000	x		x		x		25	85	80	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Ana O TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1005438057 CARGO Aux Cocina.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-249
Versión: 2
Fecha: Memo (20230942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)								
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
13-02-2025	Cena	Juego de mora	Mora	3000	3000	X		X			X	NA	10°	10	10	10	10	10	10	NA	X	
13-02-2025	cena	papa al perejil	Papa	4143	3000	X		X		X		25	80	75	10	10	10	10	X			
14-02-2025	DESAYUNO	Queso doble c.	Queso	2000	2000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X			
14-02-2025	DESAYUNO	Tortilla picada	Tortilla	10000	9000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X			
14-02-2025	DESAYUNO	Chocolate leche	Leche	10.500	10.500	X		X		X		25	90	85	10	10	10	10	X			
14-02-2025	NUEVES	Cafe con leche	Leche	10.500	10500	X		X		X		25	85	80	10	10	10	10	X			
14-02-2025	NUEVES	Granadilla	Granadilla	50	50	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X			
14-02-2025	almuerzo	C. RES bistec.	C. RES	5000	5000	X		X		X		35	90	85	10	10	10	10	X			
14-02-2025	Almuerzo	arroz blanco	arroz.	2250	2250	X		X		X		15	85	80	10	10	10	10	X			
14-02-2025	almuerzo	tortilla asada	asado. H.	3000	3000	X		X		X		25	80	75	10	10	10	10	X			
14-02-2025	almuerzo	sopa de papa criolla	papa criolla.	500	500	X		X		X		40	90	85	10	10	10	10	X			
14-02-2025	almuerzo	limonada	limon	3000	3000	X		X			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	X			
14-02-2025	almuerzo	platano maduro	Platano	5000	3000	X		X		X		25	80	75	10	10	10	10	X			
14-02-2025	ONCES	Te con leche	Leche	5250	5250	X		X		X		25	85	80	10	10	10	10	X			
14-02-2025	ONCES	picamango papay.	papaya y mango	7000	7000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X			
14-02-2025	CENA	C. CERDO ESAS.	C. Cerdo	5000	5000	X		X		X		35	90	85	10	10	10	10	X			
14-02-2025	CENA	arroz ajonjoli	Arroz	2250	2250	X		X		X		20	90	85	10	10	10	10	X			
14-02-2025	CENA	papa en cascos	Papa	4143	3000	X		X		X		20	95	80	10	10	10	10	X			
14-02-2025	CENA	salsa de tomate	C. RES	150	150	X		X		X		40	90	85	10	10	10	10	X			
14-02-2025	CENA	ensal. tel f. z.	fotis todo 2h.	3200	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	NA			
14-02-2025	CENA	juego de mango	mango	3000	3000	X		X			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	X			
15. 02. 2025	desayuno	Caldo papa hue.	Huevo	3.000	2700	X		X		X		50	96c	80c	10	10	10	10	X			
15. 02. 2025	desayuno.	Colado F. Mora.	leche.	10.500	10.500	X		X		X		25	94c	79c	10	10	10	10	X			
15. 02. 2025	Nueves	Cafe leche	leche	10500	10.500	X		X		X		20	90c	80c	10	10	10	10	X			
15. 02. 2025	Nueves	Piña. banano	piña. banano	10.000	5.000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cadz Zabaleta TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 50849772 CARGO: Aux cocina

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD _LOS MARTIRES SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD CENTRO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

COORDINADOR O RESPONSABLE _IVON ANDREA CAMPOS REY OPERADOR_FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO ONG

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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
15.02.2025	Almuerzo	C. Cerdo Hecha.	C. Cerdo	5.000	5.000	X		X		X		30	98c	80c	10	10	10	10	X		
15.02.2025	Almuerzo	Pasta en Salsa	Spaquettis	2500	2500	X			X	X		25	94c	76c	10	10	10	10	X		
15.02.2025	Almuerzo	E. Roja.	Remolacha	3200	3000	X		X		X		20	86c	4c	10	10	10	10	X		
15.02.2025	Almuerzo	Papa Salsa Crio.	Papa	4187	3500	X		X		X		30	85c	70c	10	10	10	10	X		
15.02.2025	Almuerzo	Sopa Patacón	C. Res	150	150	X		X		X		45	94c	73c	10	10	10	10	X		
15.02.2025	Almuerzo	Jugo tomate A.	tomate A.	3500	2650	X		X			X	10	10c	4c	10	10	10	10	X		
15.02.2025	ONces	Fruta Picada.	Mango. Papa. Man.	10.000	5.000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
15.02.2025	Cena	C. Res. Pollo G.	C. Res. Pollo.	5.000	5.000	X		X		X		35	98c	82c	10	10	10	10	X		
15.02.2025	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		40	96c	84c	10	10	10	10	X		
15.02.2025	Cena	Yuca frita.	Yuca.	4187	3750	X		X		X		30	97c	82c	10	10	10	10	X		
15.02.2025	Cena	Sopa Cuchuco	C. Res	150	150	X		X		X		50	94c	78c	10	10	10	10	X		
15.02.2025	Cena	Jugo guanaba.	guanabana.	4300	2650	X		X			X	10	10c	4c	10	10	10	10	X		
16.02.2025	desayuno	Huevo Perico.	Huevo	3000	2700	X		X		X		25	98c	80c	10	10	10	10	X		
16.02.2025	desayuno	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		40	89c	75c	10	10	10	10	X		
16.02.2025	desayuno	Patilla Picada	Patilla	10.000	5.000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
16.02.2025	desayuno	Aguapanela leche	leche	10.500	10.500	X		X		X		40	96c	81c	10	10	10	10	X		
16.02.2025	Nuves	Te en leche	leche	10.500	10.500	X		X		X		30	98c	79c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Ana O. TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1005438054 CARGO Aux Cocina.

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código	FOR-PSS-243
Version	2
Fecha	Memo I2023039 42 - 20/12/2023
Pagina	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _LOS MARTIRES SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD CENTRO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

COORDINADOR O RESPONSABLE _IVON ANDREA CAMPOS REY OPERADOR _FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO ONG

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
16.02.2025	Almuerzo	Pollo Guiso	Pollo	6300	5.000	X		X		X		30	96c	80c	10	10	10	10	X		
16.02.2025	Almuerzo	Arroz Zanahoria	Arroz	2250	2250	X			X	X		40	89c	72c	10	10	10	10	X		
16.02.2025	Almuerzo	E. Pico Gallo.	toma. Cebolla	3200	3.000	X		X			X	10	10c	4c	10	10	10	10	X		
16.02.2025	Almuerzo	Pacnolla. Pure.	Papa Criolla.	4187	3500	X		X		X		25	84c	70c	10	10	10	10	X		
16.02.2025	Almuerzo	Sopas Avena	C. Res	150	150	X		X		X		50	96c	74c	10	10	10	10	X		
16.02.2025	Almuerzo	Jugo Mora.	Mora	3.000	3.000	X		X			X	10	10c	4c	10	10	10	10	X		
16.02.2025	Almuerzo	Sorbete Mango	leche	5250	5250	X		X			X	10	9c	4c	10	10	10	10	X		
16.02.2025	Cena	Filete S. Criol.	Filete.	10.000	5.000	X		X		X		30	96c	82c	10	10	10	10	X		
16.02.2025	Cena	Arroz Coco	Arroz Coco	2250	2250	X			X	X		40	94c	80c	10	10	10	10	X		
16.02.2025	Cena	toma. lecho. cebo.	toma. lecho. Cebolla	3200	3.000	X		X			X	10	9c	4c	10	10	10	10	X		
16.02.2025	Cena	torta Platano	Platano	4187	3750	X		X		X		35	98c	82c	10	10	10	10	X		
16.02.2025	Cena	Sopa Cebada P.	C. Res	150	150	X		X		X		50	89c	72c	10	10	10	10	X		
16.02.2025	Cena	Jugo Lulo	Lulo	3500	2650	X		X			X	10	9c	4c	10	10	10	10	X		
17.02.2025	DESAYUNO	Cafe con leche	Leche	10.500	10.500	X		X		X		20	90	85	10	10	10	10	X		
17-02-2025	DESAYUNO	Huevos pericos	Huevos	50	50	X		X		X		10	85	80	10	10	10	10	X		
17-02-2025	DESAYUNO	Granadilla	Granadilla	50	50	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
17-02-2025	NUEVES	Leche caliente	Leche	10.500	10.500	X		X		X		20	80	75	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana O. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005438054 CARGO: AUX Cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _LOS MARTIRES SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

COORDINADOR O RESPONSABLE: _IVON ANDREA CAMPOS REY OPERADOR: _FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO ONG

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	
17-02-2025	VIVERES	Fiesa picada	Fiesa	5000	5000	X		X		X	X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
17-02-2025	ALMUERZO	C. Cerdo a la naranja	C. Cerdo	5000	5000	X		X		X		30	90	85	10	10	10	10	X		
17-02-2025	ALMUERZO	arroz blanco	arroz	2250	2250	X		X		X		20	90	83	10	10	10	10	X		
17-02-2025	ALMUERZO	tajada de Aguacate	Aguacate	5000	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
17-02-2025	ALMUERZO	Sopa de Guineo	C. RES	150	150	X		X		X		40	90	85	10	10	10	10	X		
17-02-2025	ALMUERZO	papa criolla dorada	papa criolla	3000	3000	X		X		X		15	85	80	10	10	10	10	X		
17-02-2025	ALMUERZO	juego de mango	mango	5000	5000	X		X			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	X		
17-02-2025	ONCES	col. H. a platano	leche	5250	5250	X		X		X		25	80	75	10	10	10	10	X		
17-02-2025	ONCES	papaya picada	papaya	5000	5000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
17-02-2025	CENA	arroz pajarito	arroz	2250	2250	X		X				25	90	85	10	10	10	10	X		
17-02-2025	CENA	papa criolla picada	papa criolla	3000	3000	X		X				20	85	80	10	10	10	10	X		
17-02-2025	CENA	patoca ahuyama	ahuyama	3000	3000	X		X				25	80	75	10	10	10	10	X		
17-02-2025	CENA	Sopa de cuchuco tri	C. RES	150	150	X		X				45	90	85	10	10	10	10	X		
17-02-2025	CENA	C. RES a la 7. Hierbas	C. RES	5000	5000	X		X				35	90	85	10	10	10	10	X		
17-02-2025	CENA	juego de Guayaba	Guayaba	3000	3000	X		X			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	X		
18-02-2025	DESAYUNO	arroz blanco	arroz	2250	2250	X		X		X		15	90	85	10	10	10	10	X		
18-02-2025	DESAYUNO	col. 7. DE MAIZ	leche	10.500	10.500	X		X		X		30	85	80	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cadiz Zabaleta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 50849770 CARGO: Aux cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _LOS MARTIRES SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

COORDINADOR O RESPONSABLE: _IVON ANDREA CAMPOS REY OPERADOR: _FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO ONG

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
18-02-2025	DESAYUNO	Huevo tortilla	Huevos	50	50	x		x		x		10	90	85	10	10	10	10	x		
18-02-2025	DESAYUNO	patilla picada	patilla	10000	5000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
18-02-2025	NUEVES	Ensalada	ensalada	2000	2000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
18-02-2025	NUEVES	picada Mela papaya	Mela papaya	7000	5000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
18-02-2025	ALMUZO	arroz blanco	arroz	2250	2250	x		x		x	x	15	90	85	10	10	10	10	x		
18-02-2025	ALMUZO	carnuda frijol	C. Res	150	150	x		x		x	x	40	95	90	10	10	10	10	x		
18-02-2025	ALMUZO	Carne molida	C. Res molida	5000	5000	x		x		x	x	30	90	85	10	10	10	10	x		
18-02-2025	ALMUZO	Salsa tomate	tomate	3000	3000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
18-02-2025	ALMUZO	limonada panela	limon	3000	3000	x		x			x	NA	10°	10°	10	10	10	10	x		
18-02-2025	ALMUZO	platano cocido	platano	5000	3000	x		x		x		20	80	75	10	10	10	10	x		
18.02.2025	ONCES	Té en leche	leche	10.500	10.500	x		x		x		25	96c	80c	10	10	10	10	x		
18.02.2025	ONCES	Mandarina	Mandarina	50	50	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
18.02.2025	Cena	Pollo dorado	Pollo	6300	5.000	x		x		x		30	98c	78c	10	10	10	10	x		
18.02.2025	Cena	Spaguettis	Spaguettis	2500	2500	x			x	x		35	94c	76c	10	10	10	10	x		
18.02.2025	Cena	Sopas Ahuyama	C. Res	150	150	x		x		x		50	93c	78c	10	10	10	10	x		
18.02.2025	Cena	lecho. tomate. ceba	lecho. toma. Cebolla	3200	3.000	x		x			x	10	9c	4c	10	10	10	10	x		
18.02.2025	Cena	Papa en chope	Papa.	4187	3750	x		x		x		30	98c	81c	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana O. TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1005435054 CARGO: Aux cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I2023038 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD _LOS MARTIRES SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD CENTRO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

COORDINADOR O RESPONSABLE _IVON ANDREA CAMPOS REY OPERADOR: _FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO ONG

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
18.02.2025	Cena	Jugo Piña	Piña	3500	2650	x		x			x	10	10°c	4°c	10	10	10	10	x		
19-02-2025	DESAYUNO	Caña en trocha	Leche	10.500	10.500	x		x		x		25	85	80	10	10	10	10	x		
19-02-2025	DESAYUNO	arepa	Harina de maiz	2250	2.250	x		x		x		35	80	75	10	10	10	10	x		
19-02-2025	DESAYUNO	Queso campesino	Queso campesino	2000	2000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
19-02-2025	DESAYUNO	picado papaya pina	papaya piña	7000	5000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
19-02-2025	NUEUES	batido AVENA MBa	Leche	10.500	10.500	x		x			x	NA	10	10	10	10	10	10	x		
19-02-2025	ALMUERZO	arroz con zanahoria	arroz	2.250	2250	x		x		x		25	90	85	10	10	10	10	x		
19-02-2025	ALMUERZO	sopas de cachuco	Caina de res	150	150	x		x		x		40	95	90	10	10	10	10	x		
19-02-2025	ALMUERZO	papa en chupo	papa	4187	3200	x		x		x		20	85	80	10	10	10	10	x		
19-02-2025	ALMUERZO	C.Cerdo caramel.	C.Cerdo	5000	5000	x		x		x		30	90	85	10	10	10	10	x		
19-02-2025	ALMUERZO	pataca de ahuyam	ahuyama	3500	3000	x		x		x		25	80	75	10	10	10	10	x		
19-02-2025	ALMUERZO	jugo de Guayaba	Guayaba	3000	3000	x		x			x	NA	10	10	10	10	10	10	x		
19-02-2025	ONCES	ensal. Frutas y cer.	piña. banano. Maiz	8000	5000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
19-02-2025	cena	arroz al perejil	arroz	2250	2250	x		x		x		25	90	85	10	10	10	10	x		
19-02-2025	cena	C.Cerdo ens. piña	C.Cerdo	5000	5000	x		x		x		40	90	85	10	10	10	10	x		
19-02-2025	cena	Rodajas tomate cil.	Tomate	3000	3000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
19-02-2025	cena	papa salada	papa	4187	3200	x		x		x		20	85	80	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Cadiz Zabaleta TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 50849772 CARGO Aux cocina

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I20230942 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD _LOS MARTIRES SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD CENTRO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

COORDINADOR O RESPONSABLE _IVON ANDREA CAMPOS REY OPERADOR _FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO ONG

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19-02-2025	Cena	cazuela de arveja	C. RES	150	150	x		x		x		45	90	85	10	10	10	10	x		
19-02-2025	Cena	jugo de mora	Mora	3000	3000	x		x			x	NA	10°	10°	10	10	10	10	x		
20-02-2025	DESAYUNO	changua Leche	Leche	10.500	10.500	x		x		x		40	90	85	10	10	10	10	x		
20-02-2025	DESAYUNO	changua en leche	HUEVO	50	50	x		x		x		40	90	85	10	10	10	10	x		
20-02-2025	DESAYUNO	ensalada pera Mora	PERA Y MORA	7000	5000	x		x		x		NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
20-02-2025	NUEVES	ensal. fruta DESS	banano, uvas, piña P.	7000	5000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
20-02-2025	ALMUERZO	arroz con coco	arroz	2250	2250	x		x		x		25	90	85	10	10	10	10	x		
20-02-2025	ALMUERZO	filete pescado	filete pescado	5000	5000	x		x		x		25	85	80	10	10	10	10	x		
20-02-2025	ALMUERZO	torta de platano	platano	5000	3000	x		x		x		30	80	75	10	10	10	10	x		
20-02-2025	ALMUERZO	sopas de cebada	C. RES	150	150	x		x		x		40	90	85	10	10	10	10	x		
20-02-2025	ALMUERZO	ensal. ceb. tomate	cebolla tomate	3000	3000	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
20-02-2025	ALMUERZO	jugo de lulo	lulo	3000	3000	x		x			x	NA	10°	10°	10	10	10	10	x		
20-02-2025	ONCES	col. fru. en horno	Leche	5250	5250	x		x		x		35	90	85	10	10	10	10	x		
20-02-2025	CENA	arroz al pimpa	arroz	2250	2250	x		x		x		20	90	85	10	10	10	10	x		
20-02-2025	Cena	C. RES en S. dividida	C. RES	5000	5000	x		x		x		35	85	80	10	10	10	10	x		
20-02-2025	Cena	papas a la francesa	Papa	4187	3500	x		x		x		45	90	85	10	10	10	10	x		
20-02-2025	Cena	Sopa de patacon	C. RES	150	150	x		x		x		30	85	80	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cindy Zabaleta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 50849770 CARGO: Aux Cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS.243	
Versión: 2	
Fecha: Memo 20230342 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _LOS MARTIRES SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

COORDINADOR O RESPONSABLE: _IVON ANDREA CAMPOS REY OPERADOR: _FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO ONG

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	
21-02-2025	CENA	puré de papa	Papa	4187	3000	√		√		√		25	75	70	10	10	10	10	√		
21-02-2025	CENA	Sopa de AVena	C. RES	150	150	√		√		√		45	90	85	10	10	10	10	√		
21-02-2025	CENA	jugo de Mora.	Mora	3000	3000	√		√			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	√		
22-02-2025	DESAYUNO	Cafe con leche	Leche	10.500	10.500	√		√		√		25	90	85	10	10	10	10	√		
22-02-2025	DESAYUNO	caldo para cena	C. RES	3000	3000	√		√		√		35	90	85	10	10	10	10	√		
22-02-2025	DESAYUNO	AREPA	Harina de maiz	2250	2250	√		√		√	√	30	80	75	10	10	10	10	√		
22-02-2025	DESAYUNO	patilla picado	patilla	10500	5000	√		√			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	√		
22-02-2025	ALMUERZO	Te con Leche	Leche	10.500	10.500	√		√		√		25	90	85	10	10	10	10	√		
22-02-2025	ALMUERZO	mandarina	mandarina	50	50	√		√			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	√		
22-02-2025	ALMUERZO	arroz blanco	arroz	2.250	2.250	√		√		X		20	90	83	10	10	10	10	√		
22-02-2025	ALMUERZO	sobrebarriga	sobrebarriga	5000	5000	√		√		√		40	85	80	10	10	10	10	√		
22-02-2025	ALMUERZO	papa criolla.	Papa	4187	3000	√		√		√		20	80	75	10	10	10	10	√		
22-02-2025	ALMUERZO	arroz perejil	arroz	2250	2250	√		√		√		25	90	85	10	10	10	10	√		
22-02-2025	ALMUERZO	sopa de verduras	C. RES	150	150	√		√		X		40	95	90	10	10	10	10	√		
22-02-2025	ALMUERZO	jugo de mora	Mora	3000	3000	√		√			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	√		
22-02-2025	ONCES	sanduche Bienestar	Leche	5250	5250	√		√		√	X	NA	10°	10°	10	10	10	10	√		
22-02-2025	CENA.	CREMA DE ARVEJA	C. Crudo.	5000	5000	√		√		√		35	90	85	10	10	10	10	√		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cadiz zabaleta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 50849770 CARGO: AUX cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _LOS MARTIRES SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

COORDINADOR O RESPONSABLE: _IVON ANDREA CAMPOS REY OPERADOR: _FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO ONG

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	
22-02-2025	CENA	arroz con vegetales	arroz	2250	2250	X		X		X		25	90	85	10	10	10	10	X		
22-02-2025	CENA	Topella de Aguacate	Aguacate	5000	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
22-02-2025	CENA	Sopa de arveja	C. PES	150	150	X		X		X		40	90	85	10	10	10	10	X		
22-02-2025	CENA	yuca Dorada	YUCA	3000	3000	X		X		X		25	80	75	10	10	10	10	X		
22-02-2025	CENA	Jugo Mandarina	Mandarina	3000	3000	X		X			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	X		
23-02-2025	DESAYUNO	Empanada de Queso	Queso	2000	2000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
23-02-2025	DESAYUNO	chocolate a la leche	Leche	10.500	10.500	X		X		X		25	90	85	10	10	10	10	X		
23-02-2025	DESAYUNO	Mandarina	Mandarina	50	50	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
23-02-2025	HUEVOS	Ensalada Fruta Queso	pan-huevo-fruta-queso	3200	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
23-02-2025	ALMUERZO	arroz blanco	arroz	2250	2250	X		X		X		20	90	85	10	10	10	10	X		
23-02-2025	ALMUERZO	Sopa de carde. maiz	C. PES.	150	150	X		X		X		40	90	85	10	10	10	10	X		
23-02-2025	ALMUERZO	yuca cocida	yuca	3000	3000	X		X		X		25	80	75	10	10	10	10	X		
23-02-2025	ALMUERZO	Carne RES y pollo guisado	C. RES y pollo	5000	5000	X		X		X		35	85	80	10	10	10	10	X		
23-02-2025	ALMUERZO	Ensalada leche-fruta c	Leche-fruta cebada	3000	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
23-02-2025	ALMUERZO	Jugo Guanabana	Guanabana	3000	3000	X		X			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	X		
23-02-2025	ONCES	colada de maizena	Leche	5250	5250	X		X		X		30	90	85	10	10	10	10	X		
23-02-2025	CENA	arroz blanco	arroz	2250	2250	X		X		X		15	90	85	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cindi Zabaleta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 50849770 CARGO: Aux cocina

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PS5-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2023039942 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _LOS MARTIRES SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD CENTRO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

COORDINADOR O RESPONSABLE: _IVON ANDREA CAMPOS REY OPERADOR _FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO ONG

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						COCCION			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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
23-02-2025	CENA	pollo guisado	Pollo	5000	5000	V		V		V		30	85	80	10	10	10	10	V		
23-02-2025	CENA	Arroz	Pollo	500	500	V		V		V		40	90	85	10	10	10	10	V		
23-02-2025	CENA	tajada de platano	platano	5000	3500	V		V		V		25	85	80	10	10	10	10	V		
23-02-2025	CENA	bodega tomate	Tomate	3000	3000	V		V			V	NA	NA	NA	10	10	10	10	V		
23-02-2025	CENA	limonada	Limon	3000	3000	+		V			+	NA	10°	10°	10	10	10	10	V		
24-02-2025	Desayuno	colada Avena	Leche	10500	10500	X		X		X		35	85	80°	10	10	10	10	X		
24 02 2025	Desayuno	Arroz Blanco	arroz	2250	2250	X		X		X		35	90°	85°	10	10	10	10	X		
24 02 2025	Desayuno	fresa picado	fresa	3000	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
24 02 2025	Desayuno	Huevos pericos	Huevos	3000	2750	X		X		X		35	90	85	10	10	10	10	X		
24 02 2025	Nueves	Leche colonje	Leche	10500	10500	X		X		X		30	89°	85°	10	10	10	10	X		
24 02 2025	Nueves	Mango picado	Mango	3000	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
24 02 2025	ALMUERZO	Sopa Arroz	C. Res	150	150	X		X		X		30	90°	90°	10	10	10	10	X		
24 02 25	ALMUERZO	Arroz Perejil	Arroz	2250	2250	X		X		X		35	90°	85°	10	10	10	10	X		
24 02 25	ALMUERZO	C. Mechada Camp	C. Res	150	150	X		X		X		35	90°	85°	10	10	10	10	X		
24 02 25	ALMUERZO	Papa Cascara	Papa	4130	3750	X		X		X		30	85°	80°	10	10	10	10	X		
24 02 25	ALMUERZO	Ensalada Campe	Tomate Lechuga	3000	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
24 02 25	ALMUERZO	Naranjada	Naranja	3000	3000	X		X		X		NA	NA	NA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cruz Zabala TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 50844770 CARGO Aux cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PS5-243
Versión: 2
Fecha: Memo 20230942 - 20122023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD _LOS MARTIRES SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD CENTRO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

COORDINADOR O RESPONSABLE _IVON ANDREA CAMPOS REY OPERADOR _FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO ONG

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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
25-02-25	Almuerzo	Agua de panela	Panela	5250	5250	X		X		X		30	90°	90°	10	10	10	10	X		
25-02-25	Onces	Queso Campesino	Queso	2000	2000	X		X			X	10	9°	4°	10	10	10	10	X		
25-02-25	Cena	Sopa conchitas	C. Res	150	150	X		X		X		35	90°	90°	10	10	10	10	X		
25 02 25	Cena	Arroz Zanahoria	Arroz	2250	2250	X		X		X		35	90°	85°	10	10	10	10	X		
25 02 25	Cena	Papa criolla d	Papa	41182	3750	X		X		X		30	85	80°	10	10	10	10	X		
25 02 25	Cena	Sopa piña	Piña	3500	2650	X		X			X	10	10°	4°	10	10	10	10	X		
25 02 25	Cena	Ens. Campesina	Lechuga Tomate Za.	3200	3000	X		X			X	10°	10°	4°	10	10	10	10	X		
25 02 25	Cena	Pescado S/C.	Pescado	6300	5000	X		X		X		30	85	80	10	10	10	10	X		
26 02 25	Desayuno	Cafe Leche	Leche	5250	5250	X		X		X		30	85°	80°	10	10	10	10	X		
26 02 25	Desayuno	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	X		X		X		35	90°	85	10	10	10	10	X		
26 02 25	Desayuno	Huevos Pericos	Huevos	3000	2750	X		X		X		35	90	80°	10	10	10	10	X		
26 02 25	NUEVES	Sorbete Guanabana	Guanabana de	5250	5250	X		X			X	10	9°	4°	10	10	10	10	X		
26 02 25	Almuerzo	Sopa Avena	C. Res	150	150	X		X		X		30	85°	80°	10	10	10	10	X		
26 02 25	Almuerzo	Arroz Tomate	Arroz	2250	2250	X		X		X		35	90°	85°	10	10	10	10	X		
26 02 25	Almuerzo	pate a Aujama Au	Aujama	3000	3000	X		X		X		30	85	80	10	10	10	10	X		
26 02 25	Almuerzo	Pollo Finas H.	Pollo	6300	5000	X		X		X		30	90°	85	10	10	10	10	X		
26 02 25	Almuerzo	plátano Q. Bo.	Plátano	5000	3500	X		X		X		30	85°	80°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Janeth M Oi TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 51821481 CARGO: Aux cocina

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243
Version: 2
Fecha: Memo (20230942 - 29/12/2023
Pagina: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _LOS MARTIRES SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD CENTRO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

COORDINADOR O RESPONSABLE: _IVON ANDREA CAMPOS REY OPERADOR _FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO ONG

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
27.02.2025	Almuerzo	Jugo Lulo	Lulo.	3300	2600	X		X			X	10°	10°	4°	10	10	10	10	X		
27 02 2025	Dnces	colada R. Guayaba	Leche	5150	5150	X		X		X		25°	96°	85°	10	10	10	10	X		
27 02 2025	Cena	Pollo Salsa BB	Pollo	6.300	5000	X		X		X		35°	94°	81°	10	10	10	10	X		
27 02 2025	Cena	Arroz cilantro	Arroz	2250	2250	X		X		X		40°	84°	77°	10	10	10	10	X		
27 02 2025	Cena	Sopa Verduras	C. Res.	150	150	X		X		X		30°	94°	87°	10	10	10	10	X		
27 02 2025	Cena	Papa Vapor	Papa	4187	3750	X		X		X		30°	90°	85°	10	10	10	10	X		
27 02 2025	Cena	Cubio Guisado	cubios	3000	3000	X		X		X		25°	90°	80°	10	10	10	10	X		
27 02 2025	Cena	Jugo Guanabana	Guanabana.	3500	2650	X		X			X	10°	10°	4°	10	10	10	10	X		
28 02 2025	Desayuno	Colada Spaguetty	Leche.	10.500	10500	X		X		X		30°	90°	85	10	10	10	10	X		
28 02 2025	Desayuno	Huevos rancheros	Huevos	50	50	X		X		X		20°	90°	90°	10	10	10	10	X		
28 02 2025	Nueves	Sorbete Guayabal	Leche.	10.500	10500	X		X		X		NA	10°	10°	10	10	10	10	X		
28 02 2025	Almuerzo	Arroz Piña	Arroz	2250	2250	X		X		X		35°	90°	85	10	10	10	10	X		
28 02 2025	Almuerzo	Sancocho pollo	Pollo	500	500	X		X		X		40°	90°	90°	10	10	10	10	X		
28 02 2025	Almuerzo	Bisteck caballo	C. Res Huevo	5000	5000	X		X		X		35°	90°	85°	10	10	10	10	X		
28 02 2025	Almuerzo	Jugo Tamarindo	Tamarindo	3000	3000	X		X		X		NA	10°	10°	10	10	10	10	X		
28 02 2025	Almuerzo	Ensalada Cesar	Lechuga Salahid	3000	3000	X		X			X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
28 02 2025	Dnces	chicha Tomate arroz	Arroz	2250	2250	X		X		X		30°	90°	80°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO.

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Janeth M TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 51821451 CARGO Aux. Cocina.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código	FOR-PSS-243
Versión	2
Fecha Memo	20230342 - 28/12/2023
Página	1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD _LOS MARTIRES SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD CENTRO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

COORDINADOR O RESPONSABLE _IVON ANDREA CAMPOS REY OPERADOR _FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO ONG

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28 02 2025	Cena	Sopa Germana	C. Res. Pollo	150	150	X		X		X		35'	90°	85	10	10	10	10	X		
28 02 2025	Cena	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	X		X		X		35	90°	90°	10	10	10	10	X		
28 02 2025	Cena	Higado Valenciana	C. Res.	150	150	X		X		X	X	30	90°	85°	10	10	10	10	X		
28 02 2025	Cena	En Roja. Mezcla	Remolacha. Za	3000	3000	X		X		X		NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
28 02 2025	Cena	Jugo Mango	Mango	3000	3000	X		X			X	NA	10°	10°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO