ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024022515 - 09/05/2024 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO							ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01-02-25	Almuerzo	Jugo de piña	Piña	4818	2650	1		1			1	NA	4.5	5.3	10	10	8	10	/		
01-02-25	Onces	Sorbete de mango	leche	5250	5250	1		1			1	NA	5.0	5.5	10	10	9	10	/		
01-02-25	Onces	Sorbete de mango	Mango	6300	3150	1		1			1	NA	5.0	5.5	10	10	9	10	/		
01-02-25	Cena	Carne cerdo cocida	lomo cerdo	5000	5000	1			1	1		30	75	70	10	10	9	10	/		
01-02-25	Cena	Spaguetti	Spaguetti	2500	2500	1			1	1		30	70	65	10	10	9	10	/		
01-02-25	Cena	Ensalada roja	Ensalada roja	NA	NA	1		1		1		NA	4.5	50	10	10	8	10	/		
01-02-25	Cena	Papa en salsa criolla	Papa común	5200	4500	1		1		1		30	70	75	10	10	9	10	/		
01-02-25	Cena	Sopa de patacón	lomo res	150	150	1			1	1		40	80	76	10	10	9	10	/		
01-02-25	Cena	Jugo de mate árbol	tomate de arbol	4400	2650	1		1			1	NA	4.2	5.0	10	10	9	10	/		
02-02-25	Desayuno	Cafe con leche	Leche	10500	10500	1		1		1		40	80	74	10	10	9	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Nora | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 44 3550 | CARGO: Operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01-02-25	Desayuno	Colada harina de platano	Leche	10500	10500	/		/		/		30	80	76	10	10	8	10	/		
01-02-25	Desayuno	Huevo revuelto	Huevo	60	NA	/		/		/		30	70	67	10	10	9	10	/		
01-02-25	Desayuno	Refilla arepa	Refilla	12.500	5000	/		/			/	NA	4.5	5.0	10	10	10	10	/		
01-02-25	Nueves	Leche caliente	Leche	10500	10500	/		/		/		30	78	70	10	10	9	10	/		
01-02-25	Nueves	Granadilla	Granadilla	6666	NA	/		/			/	NA	AM	AM	10	10	10	10	/		
01-02-25	Almuerzo	Carne cerdo dorada	lomo cerdo	5000	5000	/			/	/		40	79	70	10	10	8	10	/		
01-02-25	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	2250	2250	/			/	/		30	70	66	10	10	9	10	/		
01-02-25	Almuerzo	Guacamole	Guacamole	NA	NA	/		/			/	NA	4.5	4.9	10	10	9	10	/		
01-02-25	Almuerzo	Papa al vapor	Papa comun	4166	3750	/		/		/		30	70	65	10	10	9	10	/		
01-02-25	Almuerzo	sopa de lentejas	Carne res	150	150	/			/	/		40	80	75	10	10	9	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.727220 | CARGO: Operaria S.A

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: CDORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021616 - 09/05/2024	
Página: 1 de 2	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
02-02-25	Onces	Colada de fresa con Fresa	Fresa	2200	1500	/		/		/		30	78	70	10	10	9	10	/		
02-02-25	Cena	Carne acaramelada	Lomo cerdo	5000	5000	/			/	/		30	79	69	10	10	9	10	/		
02-02-25	Cena	Arroz con perejil	Arroz	2250	2250	/			/	/		30	70	65	10	10	9	10	/		
02-02-25	Cena	Ensalada de Ahuyama	Ahuyama	3000	2500	/		/		/		40	80	76	10	10	9	10	/		
02-02-25	Cena	Papa en chupe	Papa comun	4200	3950	/		/		/		30	70	68	10	10	9	10	/		
02-02-25	Cena	Sopa cuchuco de trigo	Carne de res	150	150	/			/	/		40	80	73	10	10	9	10	/		
02-02-25	Cena	Jugo de guayaba	Guayaba	3500	2650	/		/			/	NA	4.6	5.2	10	10	9	10	/		
03-02-25	Desayuno	Huevo cocido	Huevo	50	50	/		/		/		35	65	62	10	10	9	10	/		
03-02-25	Desayuno	Colada Harina	Leche	10500	10500	/		/		/		45	70	69	10	10	10	10			
03-02-25	Desayuno	Ensalada Manzana	Manzana	5882	3000	/		/		/		40	3.5	4	10	10	10	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Diana Maria | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193550 | CARGO: operaria SM

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024026816 - 09/08/2024 Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
02-02-25	Desayuno Almz	Tomal	Tomal	NA	NA	/			/	/		40	80	75	10	10	10	10	/		
02-02-25	Desayuno	Arepa	Arepa	90	NA	/			/	/		30	70	67	10	10	10	10	/		
02-02-25	Desayuno	Papaya picada	Papaya	7143	5000	/		/			/	NA	40	4.6	10	10	10	10	/		
02-02-25	Nueves	Sorbete de guruba	Leche	10500	10500	/		/			/	NA	4.4	5.0	10	10	9	10	/		
02-02-25	Nueves	Sorbete de guruba	Guruba	6300	2500	/		/			/	NA	4.4	5.0	10	10	9	10	/		
02-02-25	Almuerzo	Cocido Boyacense	Cocido Boyacense	NA	NA	/		/		/		30	80	75	10	10	9	10	/		
02-02-25	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	/		.	/	/		30	70	66	10	10	9	10	/		
02-02-25	Almuerzo	Papa criolla	Papa criolla	4166	3900	/		/		/		30	75	68	10	10	9	10	/		
02-02-25	Almuerzo	Jugo de mora	Mora	3000	2500	/		/			/	NA	4.5	5.0	10	10	8	10	/		
02-02-25	Onces	Galleta con Fresa	Leche	5250	5250	/		/		/		30	78	70	10	10	9	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727270 | CARGO: Operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1037608735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021616 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
3-2-25	Cena	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		45	69	65	10	10	10	10	✓		
3-2-25	Cena	Productos de panadería varios	tamale	3750	3000	✓		✓			✓	NA	4.5	5	10	10	9	10	✓		
3-2-25	Cena	Cañuela Frijoles	cuime	150	150	✓		✓		✓		45	75	70	10	10	10	10	✓		
3-2-25	Cena	Tajadas de Platano	Platano	3708	3750	✓		✓		✓		30	64	67	10	10	10	10	✓		
3-2-25	Cena	Limonada con panela	Limon	3500	1750	✓		✓			✓	NA	4.5	96	10	10	10	9	✓		
4-2-25	Desayuno	Caldo Papa	Carne	3k	3k	✓		✓		✓		45	83	79	10	10	10	10	✓		
4-2-25	Desayuno	Lecha	Lecha	10.500	10.500	✓		✓		✓		35	8.1	78	10	10	9	10	✓		
4-2-25	Desayuno	Papaya	Papaya	7.143	5K	✓		✓			✓	NA	4.2	44	10	9	9	10	—		
4-2-25	Nocturno	Sorbeto Mora	Lecha	8400	8.400	✓		✓			✓	N.A	3.9	4.1	10	10	10	10	—		
4-2-25	Almuerzo	Pierna Dorada	Pollo	7.456	4.250	✓			✓	✓		40	79	76	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Rocha TIPO DE DOCUMENTO: PPT Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1143550 CARGO: Cocinera 99

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708733 CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/09/2024 Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO							ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3-2-25	Nueve	chocolate con leche	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		40	75	70	10	10	10	10	—		
3-2-25	Nueve	Arepa y Huevo Picado	Arepa y Huevo Picado	NA	NA	✓		✓			✓	NA	4.3	4.6	10	10	10	10	/		
3-2-25	Almuerzo	Arroz Tapado	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		45	65	60	10	10	10	10	—		
3-2-25	Almuerzo	Sopa Crema de Maiz	Crema	150	150	✓			✓	✓		40	75	70	10	10	10	10	—		
3-2-25	Almuerzo	Papa criolla con pescado	Papa	3750	3750	✓		✓		✓		30	69	66	10	10	9	10	—		
3-2-25	Almuerzo	Jugo de Mango	Mango	3941	5000	✓		✓			✓	NA	4.5	5	10	10	9	10	—		
3-2-25	Almuerzo	Pollo en salsa de champiñones	Champiñones	2941	2500	✓		✓		✓		35	65	63	10	10	10	10	—		
3-2-25	Almuerzo	Carne en Finas Hierbas	Carne	5000	5000	✓			✓	✓		45	73	68	10	10	10	10	—		
3-2-25	Onces	Galleta de manipulación	Leche	5250	5250	✓		✓		✓		30	75	70	10	10	10	10	—		
3-2-25	Cena	Carne en Salsa Mostaza	Molida	5000	5000	✓			✓	✓		35	69	66	10	10	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana del Mar | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1115550 | CARGO: operativa

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708231 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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	
4-2-25	Almuerzo	Spaguettis	Pasta	2.250	2.250		✓	-		✓		30	8.1	7.9	10	10	10	10	—		
4-2-25	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	3.9	4.10	10	9	9	10	✓		
4-2-25	Almuerzo	Papa Bordada	Papa.	4.166	3.750	✓			✓	✓		40	8.3	7.9	10	10	10	10	✓		
4-2-25	Almuerzo	Sopa Ahuyama	Carne	150	150	✓			✓	✓		50	9.0	8.3	10	10	10	10	✓		
4-2-25	Almuerzo	Jugo Piña	Piña.	4.818	2.650	✓		✓			✓	N.A	3.9	4.1	10	9	10	10	—		
4-2-25	Onces	sorbete de Guanabana	Guanabana			✓		✓			✓	NA	4.2	4.0	10	9	10	10	—		
4-2-25	Cena	Carne cerdo a la Naranja	Carne Cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		45	7.5	6.9	10	9	10	10	—		
4-2-25	Cena	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		40	6.5	6.2	10	9	10	10	—		
4-2-25	Cena	Tajada Guacamole	Aguacate	3750	2500	✓		✓			✓	NA	4.3	4.6	10	10	10	10	—		
4-2-25	Cena	Papa criolla cocida	Papa Criolla	2750	2750	✓		✓		✓		30	6.5	6.0	10	10	10	10	—		
4-2-25	Cena	Sopa de Guineo	Carne	150	150	✓			✓	✓		45	7.2	6.1	10	10	10	10	—		
4-2-25	Cena.	Jugo de Mango	Mango	10	5	✓		✓			✓	NA	4.3	4.5	10	10	10	10	—		
5-2-25	Desayuno	Chocolate	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		30	7.9	7.7	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dr. Una Nota | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1143590 | CARGO: operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033208735 | CARGO: Coordinadore

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 20234021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
5-2-25	Desayuno	Queso	Queso	2K	2K	/		/			/	N.A	3.9	4.1	10	9	10	10	/		
5-2-25	Desayuno	Mango	Mango	10K	5K	/		/			/	N.A	4.2	4.4	10	10	9	9	/		
5-2-25	Nueves	Sorbete Banano	Fache.	10.500	10.500	/		/			/	N.A	4.1	43	10	10	10	10	/		
5-2-25	Almuerzo	Camero Molida	Carne	5K	5K	/			/	/		40	8.3	8.1	10	10	10	10	/		
5-2-25	Almuerzo	Arroz Perejil	Arroz	2.250	2.250	/		/			/	30	77	70	10	10	9	10	/		
5-2-25	Almuerzo	Ensalada tomate	Tomate	3.750	3.000	/		/			/	N.A	4.6	5.0	10	10	9	10	/		
5-2-25	Almuerzo	Papa Salada	Papa	4.166	3.750	/			/	/		30	75	68	10	10	9	10	/		
5-2-25	Almuerzo	Cazuela Arveja	Zanahoria	150	150	/			/	/		40.	80	75	10	10	9	10	/		
5-2-25	Onces	Arroz con leche	Leche	10500	10500	/		/		/		45	70	68	10	10	10	10	—		
5-2-25	Onces	Fresa picada	Fresa	6750	5.300	/		/			/	NA	4.5	5	10	10	10	10	—		
5-2-25	Cena	Filete pescadorina	Pescado	10.000	10000	/			/	/		30	70	65	10	10	10	10	—		
5-2-25	Cena	Arroz con coco	Arroz	7250	7250	/			/	/		45	65	63	10	10	10	10	—		
5-2-25	Cena	ensalada Minty	ensalada Minta	NA	NA	/		/			/	4.6	4.3	4.5	10	10	10	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: PPT Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1145550 CARGO: operarios N

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708735 CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021815 - 09/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
05-2-25	Cena	Torta Platano	Platanos	5208	3750	/		/		/		35	70	63	10	10	10	10	—		
05-2-25	Cena	Sopa cebada	Carne	160	130	/			/	/		45	75	70	10	10	10	10	—		
5-2-25	Cena	Jugo de Lulo	Lulo	5250	3150	/		/			/	NA	4.5	5	10	10	10	10	—		
6-2-25	Desayuno	Caldo res	Carne.	3k	3k.	/			/	/		40	7.9	7.6	10	10	10	10	—		
6-2-25	Desayuno	Colada Avena Con Harina	Leche	10.500	10.500	/		/		/		40	8.2	7.9	10	10	10	10	—		
6-2-25	Nueces	Té Leche	Leche	10.500	10.500	/		/		/		40	8.1	7.6	10	10	10	10	—		
6-2-25	Fresa	fresa	fresa	5.263	5 k	/		/			/	NA	3.9	41	10	10	10	10	—		
6-2-25	Almuerzo	Filete pescado	Pescado	10k	5k.	/		/		/		30	6.5	6.3	10	10	10	10	—		
6-2-25	Almuerzo	Arroz/Cilantro	Arroz	2.250	2.250	/			/	/		45	6.9	6.6	10	10	10	10	—		
6-2-25	Almuerzo	Pure Papa	Papa	5.550	5k	/			/	/		40	7.2	7.1	10	10	10	10	—		
6-2-25	Almuerzo	Agri-Ensalada Dulce	Ensalado Agri-Dulce	N.A	N.A	/		/			/	N.A	3.9	4.1	10	10	10	10	—		
6-2-25	Almuerzo	Sopa Arroz	Carne	150	150.	/			/	/		50	8.1	7.6	10	10	10	10	—		
6-2-25	Almuerzo	Jugo Naranja	Naranja	8.281	2650	/		/			/	N.A	4.1	4.3	10	10	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuri Obregon | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 525[illegible].138 | CARGO: Operaria.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: Cc | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
06-02-25	Onces	Papaya picada	Papaya	6700	5000	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	9	10	✓		
06-02-25	Cena	Pollo dorado	Pollo pernil	7456 A250	4250	✓			✓	✓		35	69	67	10	10	9	10	✓		
06-02-25	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		30	68	65	10	10	9	10	✓		
06-02-25	Cena	Ensalada mixta	ensalada mixta	NA	NA	✓		✓			✓	NA	3.2	3.8	10	10	10	10	✓		
06-2-25	Cena	Yuca cocida	Yuca	4600	3750	✓			✓	✓		40	75	70	10	10	9	10	✓		
06-02-25	Cena	Sopa de Fideos	Carne res	150	150	✓			✓	✓		45	80	72	10	10	9	10	✓		
06-02-25	Cena	limonada	Limón	3500	1750	✓		✓			✓	NA	3.	3.8	10	10	9.	10	✓		
07-02-25	Desayuno	CAFE con leche	Leche	10500	10500	/		/		/		40	80	75	10	10	9	10	/		
07-02-25	Desayuno	Caldo papa con pescado	Pescado	6000	3000	/			/	/		30	80	74	10	10	9	10	/		
07-02-25	Desayuno	Papaya picada	Papaya	7183	5000	/		/			/	NA	4.0	4.4	10	10	10	10	/		
07-02-25	Nueves	Sorbete de curuba	leche	10500	10500	/		/			/	NA	4.7	5.3	10	10	9	10	/		
07-02-25	Nueves	Sorbete de curuba	Curuba	6300	3150	/		/			/	NA	4.7	5.3	10	10	9	10	/		
07-02-25	Almuerzo	Cerne sobre chimichurri	Res magra	5000	5000	/			/	/		40	75	70	10	10	9	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727220 | CARGO: operaria S.A

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033760935 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 12024021816 - 09/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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	
07-02-25	Almuerzo	Arroz al pimentón	Arroz	2250	2250	/			/	/		30	70	66	10	10	9	10	/		
07-02-25	Almuerzo	Verduras salteadas	Verduras salteadas	NA	NA	/		/		/		30	75	68	10	10	9	10	/		
07-02-25	Almuerzo	Papas a la francesa	Papa común	4600	3750	/		/		/		30	77	70	10	10	9	10	/		
07-02-25	Almuerzo	Sopa de preparación	Carne res	150	150	/			/	/		40	80	74	10	10	9	10	/		
07-02-25	Almuerzo	Jugo tonde de árbol	Tonde árbol	AA10	2650	/		/			/	NA	4.7	5.4	10	10	9	10	/		
07-02-25	Onces	Cereal	Leche	5250	5250	✓		✓		✓		30	78	70	10	10	9	10	✓		
07-02-25	Onces	Mango picado	Mango	10000	5000	✓		✓			✓	NA	3	4	10	10	9	10	✓		
07-02-25	Comida	Carne cerdo asada	Lomo cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		40	80	70	10	10	9	10	✓		
07-02-25	Comida	Arroz con zanahoria	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		30	70	65	10	10	9	10	✓		
07-02-25	Comida	Guacamole	Guacamole	NA	NA	✓		✓			✓	NA	3.2	4	10	10	9	10	✓		
07-02-25	Comida	Papa chorriada	Papa común	4166	3750	✓			✓	✓		30	78	70	10	10	9	10	✓		
07-02-25	Comida	Sopa de lentejas	Carne res	150	150	✓			✓	✓		40	80	78	10	10	9	10	✓		
07-02-25	Comida	Jugo de piña	Piña	4818	2650	✓		✓			✓	NA	32	45	10	10	9	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033208735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 20240218 16 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
08-02-25	Desayuno	Colada de avena	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		30	68	68	10	10	9	10	✓		
08-02-25	Desayuno	Huevo en tortilla	Huevo	60	NA	✓		✓		✓		38	70	68	10	10	9	10	✓		
08-02-25	Desayuno	Mandarina	Mandarina	7100	NA	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	9	9	10	✓		
08-02-25	Nueves	Yuca	Yuca	10000	10000	✓		✓			✓	NA	3	38	10	10	10	10	✓		
08-02-25	Nueves	Granadilla	Granadilla	6666	NA	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	9	10	✓		
08-02-25	Almuerzo	Carne al ajillo	Lomo cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		40	80	75	10	10	9	10	✓		
08-02-25	Almuerzo	Arroz con ajiaceite	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		30	68	65	10	10	9	10	✓		
08-02-25	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	4000	3000	✓		✓			✓	NA	TA	TA.	10	10	10	10	✓		
08-02-25	Almuerzo	Yuca cocida	Yuca	4680	3750	✓			✓	✓		35.	78	70	10	10	10	9	✓		
08-02-25	Almuerzo	Sopa de ranchitas	Carne res	150	150	✓			✓	✓		40	79	75	10	10	10	9	✓		
08-02-25	Almuerzo	Jugo de mora	Mora	3000	2650	✓			✓		✓	NA	3.	34	10	10	10	90	✓		
08-02-25	Onces	Sorbete de curuba	Leche	5250	5250	/		/			/	4.5	5	5	10	10	10	9	/		
08-02-25	Onces	Sorbete de curuba	Curuba	6300	3150	/		/			/	NA	5	5	10	10	10	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1243550 | CARGO: Operaria SN

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033709935 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 20240216 - 09/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
08-02-25	Cena	Cocido Boyacense	Cocido Boyacense	NA	NA	/		/		/		50	70	68	10	10	10	10	/		
08-02-25	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	/			/	/		40	68	65	10	10	10	10	/		
08-02-25	Cena	Papa cocida	Papa	A166	3750	/		/		/		30	65	60	10	10	10	9	/		
08-02-25	Cena	Jugo de mora	Mora	3000	2650	/		/			/	NA	46.2	46	10	10	10	9	/		
09-02-25	Desayuno	Aguapanela con leche	Leche	10500	10500	/		/		/		45	70	68	10	10	10	9	/		
09-02-25	Desayuno	Tamal	Tamal	NA	NA		/		/	/		50	75	70	10	10	10	10	/		
09-02-25	Desayuno	Pecada Patilla	Patilla	12500	5000	/		/			/	NA	46.3	46	10	10	10	10	/		
09-02-25	Nueves	Ensalada de Frutas con yogurt	Ensalada de Frutas con yogurt	NA	NA	/		/			/	NA	46.2	46	10	10	10	10	/		
09-02-25	Almuerzo	Pollo guisado	Pollo pernil	7450	5000		/		/	/		45	70	65	10	10	9	10	/		
09-02-25	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	/			/	/		68	65	65	10	10	10	10	/		
09-02-25	Almuerzo	Rodajas de tomate	Tomate	3750	3000	/		/			/	NA	46.55		10	10	10	9	/		
09-02-25	Almuerzo	Tajadas plátano maduro	Plátano maduro	5200	3750	/		/		/		35	65	60	10	10	9	10	/		
09-02-25	Almuerzo	Ajiaco	Pollo pechuga	180	150	.	/		/	/		45	70	68	10	10	9	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: TI | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1143358 | CARGO: Operativa SN

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708135 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 20244021616 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
09-02-25	Almuerzo	Limonada con azúcar	Limón	3500	1750	/		/			/	NA	43	47	10	10	9	10	/		
09-02-25	Onces	Colada Fecha con mora	Leche	5250	5250	/		/		/		45	72	69	10	10	9	10	/		
09-02-25	Onces	Colada Fecha con mora	Mora	2330	2100	/		/		/		45	72	69	10	10	9	10	/		
09-02-25	Cena	Carne de cerdo	lomo cerdo	5000	5000	/			/	/		40	75	70	10	10	9	10	/		
09-02-25	Cena	Arroz al perejil	Arroz	2250	2250	/			/	/		45	68	65	10	10	9	10	/		
09-02-25	Cena	Patela de ahuyama	Ahuyama	3000	2500	/		/		/		35	70	67	10	10	9	10	/		
09-02-25	Cena	Papa en chupe	Papa	4200	3750	/		/		/		45	75	71	10	9	9	10	/		
09-02-25	Cena	Sopa cuchuco de trigo	Carne res	150	150	/			/	/		40	80	75	10	10	9	10	/		
09-02-25	Cena	Jugo de guayaba	Guayaba	3500	2650	/		/			/	NA	5	5	10	10	9	10	/		
10-02-25	Desayuno	Cafe con leche,	Leche	10500	10500	/		/		/		40	80	74	10	10	9	10	/		
10-02-25	Desayuno	Caldo de papa con carne	Carne res	3000	3000	/			/	/		40	80	75	10	10	9	10	/		
10-02-25	Desayuno	Granadilla	Granadilla	6666	NA	/		/			/	NA	AM	AM	10	10	10	10	/		
10-02-25	Nueves	Ensalada Fruta con queso	Ensalada de Fruta con queso	NA	NA	/		/			/	NA	4.0	4.6	10	10	10	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sondra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.727220 | CARGO: Operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708135 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 12024021816 - 09/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
10-02-25	Almuerzo	Carne guisada	Lomo res	10500	10000	/			/	/		30	77	70	10	10	9	10	/		
10-02-25	Almuerzo	Arroz con espinaca	Arroz	2250	2250	/			/	/		30	70	66	10	10	9	10	/		
10-02-25	Almuerzo	Aplea de ahuyamacarulla	Aplea de ahuyamacarulla	NA	NA	/		/		/		40	75	70	10	10	9	10	/		
10-02-25	Almuerzo	Papa en salsacriolla	Papa	3950	3750	/		/		/		30	75	69	10	10	9	10	/		
10-02-25	Almuerzo	Sopa de cebada	Carne res	150	150	/			/	/		40	80	76	10	10	9	10	/		
10-02-25	Almuerzo	Limonada con panela	Limón	3500	1750	/		/			/	NA	4.5	5.0	10	10	10	10	/		
10-02-25	Onces	Colada de Fariamaiz	Leche	5250	5250	/		/		/		30	78	70	10	10	9	10	/		
10-02-25	Onces	Melón picado	Melón	10000	10000	/		/			/	NA	4.5	5.2	10	10	10	10	/		
10-02-25	Cena	Carne molidaguisada	Carne res molida	5000	5000	/			/	/		40	79	68	10	10	9	10	/		
10-02-25	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	/			/	/		30	70	66	10	10	9	10	/		
10-02-25	Cena	Ensalada tomate cebolla	Ensalada tomate y cilantro	NA	NA	/		/			/	NA	4.7	5.4	10	10	9	10	/		
10-02-25	Cena	Tajada de platano	Platano maduro	5200	3750	/		/		/		30	70	67	10	10	10	10	/		
10-02-25	Cena	Cazuela de Frijoles	Carne res	150	150	/			/	/		40	80	74	10	10	9	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.727220 | CARGO: Operaria S.A

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708235 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
10-02-25	Cena	Limonada con panela	Limón	3500	1750	/		/			/	NA	4.0	5.0	10	10	9	10	/		
11-02-25	Desayuno	Caldo de Pollo	Pollo	3750	3000	/			/	/		40	80	74	10	10	9	10	/		
11-02-25	Desayuno	Colada de avena	Leche	10.500	10.500	/		/		/		30	77	70	10	10	9	10	/		
11-2-25	Nueves	Sorbete de Fresa	Leche	10500	10500	/		/			/	NA	4.3	5.0	10	10	8	10	/		
11-2-25	Almuerzo	Arroz con ajonjoli	Arroz	2.250	2.250	/			/	/		30	70	65	10	10	9	10	/		
11-2-25	Almuerzo	Cerdo en salsa miel	Cerdo	5.000	5.000	/			/	/		40	79	71.	10	10	9	10	/		
11-2-25	Almuerzo	Ensalada mixta	Ensalada mixta	NA	NA	/		/			/	NA	4.5	5.0	10	10	9	10	/		
11-2-25	Almuerzo	Cazuela de garbanzo	Carne	150	150	/			/	/		40	80	74	10	10	9	10	/		
11-2-25	Almuerzo	Papa dorada	Papa	4.690	3.750	/		/		/		30	70	65	10	10	10	10	/		
11-2-25	Almuerzo	Jugo de mango	mango	5.300	2.650	/		/			/	NA	4.5	5.4	10	10	9	10	/		
11-2-25	onces	Chocolate en leche	Leche	10500	10500	/		/		/		45	70	68	10	10	4	10	—		
11-2-25	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	2250	2250	/			/	/		40	67	62	10	10	9	10	=		
11-2-25	Cena	Sopa crema	Carne	150	150	/			/	/		45	75	70	10	10	9	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727220 | CARGO: OPeraria S.A

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: cc | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708225 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
11-2-25	Cena	Pollo en salsa champ	Pollo	6250	5K		✓		✓	✓		45	67	65	10	10	10	9	✓		
11-2-25	Cena	Yuca cocida	Yuca	4680	3750	✓		✓		✓		50	70	68	10	10	10	10	✓		
11-2-25	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	NA	NA	✓		✓			✓	NA	4.3	4.8	10	10	10	9	✓		
11-2-25	Cena	Jugo Maracuyá	Maracuyá	8281	2650	✓		✓			✓	NA	4.2	4.6	10	10	10	10			
12-02-25	Desayuno	Te en leche	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		30	69	67	10	10	10	10	✓		
12-02-25	Desayuno	Caldo de papa con pechuga	Pollo pechuga	3750	3000	✓			✓	✓		40	80	76	10	10	10	10	✓		
12-02-25	Desayuno	Compota de manzana	Manzana	5800	5000	✓		✓		✓		30	TA	TA	10	10	10	10	✓		
12-02-25	Nueves	Sorbete de papaya	Leche	10500	10500	✓		✓			✓	NA	4	4.2	10	10	10	10	✓		
12-02-25	Nueves	Sorbete de papaya	Papaya	4500	4000	✓		✓			✓	NA	4.	42	10	10	10	10	✓		
12-02-25	Almuerzo	Pescado en salsa criolla	Filete Pescado	10000	5000	✓			✓	✓		30	70	68	10	10	10	10	✓		
12-02-25	Almuerzo	Arroz al pimenton	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		32	72	65	10	10	10	10	✓		
12-02-25	Almuerzo	Ensalada campesina	Ensalada campesina	NA	NA	✓		✓			✓	NA	3	38	10	10	10	20	✓		
12-02-25	Almuerzo	Papa guisada	Papa común	3750	3500	✓			✓	✓		35	78	72	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Juliana Pajoy Le | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.379336 | CARGO: S A operativa

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708755 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR:PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 2	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
12-02-25	Almuerzo	Sopa de conchitas	Lomo res	150	150	✓			✓	✓		38	79	72	10	10	10	10	✓		
12-02-25	Almuerzo	Jugo de piña	Piña	4810	2650	✓		✓			✓	NA	3.2	39	10	10	10	10	✓		
12-02-25	Onces	Arroz con leche	Leche	5000	5000	✓		✓		✓		45	65	60	10	10	10	10	—		
12-02-25	Onces	Arroz con leche	Arroz	1000	1000	✓		✓		✓		45	65	60	10	10	10	10	✓		
12-02-25	Onces	Fresa picada	Fresa			✓		✓			✓	NA	4.3	4.6	10	10	10	10	—		
12-02-25	Cena	Carne cerdo Agridulce	Lomo cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		45	75	70	10	10	10	10	✓		
12-02-25	Cena	Arroz al perejil	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		40	68	65	10	10	10	10	—		
12-02-25	Cena	Polleca de Ahuyama	Ahuyama	2946	2500	✓		✓		✓		50	70	67	10	10	10	10	—		
12-02-25	Cena	Papa cocida	Papa común	4160	3750	✓		✓		✓		40	68	65	10	10	10	10	✓		
12-02-25	Cena	Sopa cuchuco de trigo	Carne res	150	150	✓			✓	✓		45	72	69	10	4	10	9	✓		
12-02-25	Cena	Jugo de guayaba	Guayaba	3530	2650	✓		✓			✓	NA	4.5	5	10	10	10	10	—		
13-02-25	Desayuno	Cafe con leche	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		40	80	76	10	10	9	10	✓		
13-02-25	Desayuno	Huevos revueltos	Huevo	60	NA	✓		✓		✓		30	68	64	10	10	9	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Juliana Rojas | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52379336 | CARGO: SA operaria

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033709225 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
13-02-25	Desayuno	Banano	Banano	7143	5000	/		/			/	NA	AM.	AM.	10	10	10	10	/		
13-02-25	Nueves	Sorbete de mora	Leche	10500	10500	/		/			/	NA	4.5	5.0	10	10	9	10	/		
13-02-25	Nueves	Sorbete de mora	Mora	3500	3150	/		/			/	NA	4.5	5.0	10	10	9	10	/		
13-02-25	Almuerzo	Pollo en salsa BBQ	Pollo pechuga	6250	5000	/			/	/		30	78	70	10	10	9	10	/		
13-02-25	Almuerzo	Arroz al cilantro	Arroz	2250	2250	/			/	/		30	70	66	10	10	9	10	/		
13-02-25	Almuerzo	Cubios guisados	Cubios	2630	2500	/		/		/		30	75	67	10	10	9	10	/		
13-02-25	Almuerzo	Tajada de platano	platano maduro	5700	3750	/		/		/		30	77	70	10	10	10	10	/		
13-02-25	Almuerzo	Sopa de verduras	Carne res	150	150	/		/		/		40	80	74	10	10	9	10	/		
13-02-25	Almuerzo	Jugo de guanabana	Guanabana	3280	2650	/		/			/	NA	4.9	5.4	10	10	9	10	/		
13-02-25	Onces	Reb de maiz dulce	Leche	5000	5000	/		/		/		30	8.2	7.9	10	9	10	10	/		
13-02-25	Onces	Reb de maiz dulce	Maiz peto	1000	1000	/		/		/		50	8.2	7.9	10	10	10	10	✓		
13-02-25	Onces	Uva	Uva	5555	5000	/			/		/	N.A	4.3	4.1	10	10	10	10	-		
13-02-25	Cena	Sobrebarriga en salsa criolla	carne res sobrebarriga	5000	5000	/			/	/	/	50	8.3	7.6	10	10	10	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727226 | CARGO: Operaria

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033709735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
13-02-25	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	/		/		/		40	79	7.6	10	10	9	10	/		
13-02-25	Cena	Calabaza guisada	Calabaza	3333	3000	/		/		/		35	8.1	79	9	9	10	10	/		
13-02-25	Cena	Papa al perejil	Papa común	4160	3750	/			/	/		30	7.8	7.6	10	10	10	10	/		
13-02-25	Cena	Sopa de verduras	Carne res	150	150	/			/	/		50	8.1	79	10	9	10	10	/		
13-02-25	Cena	Jugo de mora	Mora	2940	2690	/		/			/	N.A	4.1	4.3	9	10	9	10	/		
14-02-25	Desayuno	Chocolate	Leche	10500	10500	/		/		/		40	80	76	10	10	10	10	/		
14-02-25	Desayuno	Queso	Queso doble crema	2000	2000	/		/			/	NA	4.7	5.3	10	10	10	10	/		
14-02-25	Desayuno	Arepa picada	Arepa	12500	5000	/		/			/	NA	5.0	5.4	10	10	10	10	/		
14-02-25	Nueves	Leche caliente	Leche	10500	10500	/		/		/		30	80	75	10	10	10	10	/		
14-02-25	Nueves	Granadilla	Granadilla	6266	NA	/		/			/	NA	AM	AM	10	10	10	10	/		
14-02-25	Almuerzo	Carne en bistec	Lomo res	5000	5000	/			/	/		30	80	77	10	10	9	10	/		
14-02-25	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	/			/	/		30	70	66	10	10	9	10	/		
14-02-25	Almuerzo	Tortilla de acelga	Acelga	1100	1000	/		/		/		30	75	70	10	10	9	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.727220 | CARGO: Operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
14-02-25	Almuerzo	Platano cocido	Platano harton maduro	4890	3750	/		/		/		30	78	70	10	10	10	10	/		
14-02-25	Almuerzo	Sopa de pajarilla	Pajarilla	850	850	/			/	/		40	80	77	10	10	9	10	/		
14-02-25	Almuerzo	Jugo de guayaba	Guayaba	3530	2650	/		/			/	NA	49	53	10	10	9	10	/		
14-02-25	Onces	Te en leche	Leche	5250	5250	✓		✓		✓		30	78	75	10	10	9	10	✓		
14-02-25	Onces	Picado mango y papaya	Mango y papaya picado	NA	NA	✓		✓			✓	NA.	3	4	10	10	10	10	✓		
14-02-25	Ceng	Cerdo bq salsamiel	lomo cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		35	80	72	10	10	10	10	✓		
14-02-25	Ceng	Arroz con cilantro	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		30	69	65	10	10	10	10	✓		
14-02-25	Ceng	Ensalada mixta	ensalada mixta	NA	NA	✓		✓			✓	NA.	3.2	4.0	10	10	10	10	✓		
14-02-25	Ceng	Papa en cascara	papa común	4687	3750	✓			✓	✓		35	70	69	10	10	10	10	✓		
14-02-25	Ceng	Cariuela de garbanzo	Carne res	150	150	✓			✓	✓		45.	80	70	10	10	10	10	✓		
14-02-25	Ceng	Jugo de mango	Mango	5300	2650	✓		✓			✓	NA	3.	38	10	10	10	10	✓		
15-02-25	Desayuno	Colada de fecula con mora	Leche	10500	10500	/		/		/		30	80	75	10	10	9	10	/		
15-02-25	Desayuno	Colada fecula con mora	Mora	4000	3600	/		/		/		30	80	75	10	10	9	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Juliana Rojas M. | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52779336 | CARGO: SA operaria

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033208735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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	
15-02-25	Desayuno	Caldo de huevo	Huevo	60	NA	/		/		/		40	75	70	10	10	10	10	/		
15-02-25	Nueve	Cafe con leche	Leche	10500	10500	/		/		/		40	80	73	10	10	9	10	/		
15-02-25	Nueve	Picado de piña y banano	Picado de piña y banano	NA	NA	/		1			/	NA	4.0	5.0	10	10	9	10	/		
15-02-25	Almuerzo	Carne mechada	Lomo cerdo	5000	5000	/			/	/		30	79	70	10	10	9	10	/		
15-02-25	Almuerzo	Pasta en salsa	Spaguetti	2500	2500	/			/	/		30	70	66	10	10	9	10	/		
15-02-25	Almuerzo	Ensalada roja	Ensalada roja	NA	NA	/		/		/		4.5	5.1	10	10	10	10	10	/		
15-02-25	Almuerzo	Papa en salsa criolla	Papa común	4166	3750	/		/		/		30	70	66	10	10	9	10	/		
15-02-25	Almuerzo	Sopa de pastación	Carne res	150	150	/		/		/		40	80	73	10	10	9	10	/		
15-02-25	Almuerzo	Jugo fomate árbol	Tomate de árbol	4405	2650	/		/			/	NA	5.0	5.4	10	10	9	10	/		
15-02-25	Once	Fruta picada con queso	Fruta picada con queso	NA	NA	/		/			/	NA	4.7	5.4	10	10	10	10	/		
15-02-25	Cena	Carne res y pollo guiso	Lomo res	2500	2500	/			/	/		30	77	70	10	10	9	10	/		
15-02-25	Cena	Carne res y pollo guiso	Pechuga pollo	3125	2500	/			/	/		30	77	70	10	10	9	10	/		
15-02-25	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	/			/	/		30	70	65	10	10	9	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727220 | CARGO: Operaria S.A

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708935 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo (2024021616 - 09/08/2024	
Página: 2 de 2	

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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	
15-02-25	Cena	Ensalada mixta	Ensalada mixta	NA	NA	/		/			/	NA	4.7	5.2	10	10	9	10	/		
15-02-25	Cena	Yuca Frita	Yuca	3750	3000	/		/		/		30	75	70	10	10	9	10	/		
15-02-25	Cena	Sopa cuchuco de maiz	Garbanzos	150	150	/		/		/		40	80	74	10	10	9	10	/		
15-02-25	Cena	Jugo guanabana	Guanabana	3785	2650	/		/			/	NA	4.0	4.6	10	10	9	10	/		
16-02-25	Desayuno	Agua panela con leche	Leche	10500	10500	/		/		/		30	80	74	10	10	9	10	/		
16-02-25	Desayuno	Huevos pericos	Huevos	60	NA	/		/		/		30	70	64	10	10	9	10	/		
16-02-25	Desayuno	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	/			/	/		30	70	66	10	10	9	10	/		
16-02-25	Desayuno	Patilla picada	Patilla	12500	5000	/		/			/	NA	4.0	4.8	10	10	10	10	/		
16-02-25	Nueves	te en leche	Leche	10500	10500	/		/		/		30	80	76	10	10	9	10	/		
16-02-25	Nueves	Mandarina	Mandarina	6710	NA	/		/			/	NA	AM	AM	10	10	10	10	/		
16-02-25	Almuerzo	Pechuga en salsa criolla	Pollo pechuga	6250	5000	/			/	/		30	75	70	10	10	9	10	/		
16-02-25	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	2250	2250	/			/	/		30	70	64	10	10	9	10	/		
16-02-25	Almuerzo	Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	NA	NA	/		/			/	NA	43	49	10	10	8	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Pesa | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.727220 | CARGO: Operaria S.A

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708725 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 20240218 16 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
16-02-25	Almuerzo	Pure de papa criolla	Papa criolla	5000	5000	/		/		/		30	70	66	10	10	9	10	/		
16-02-25	Almuerzo	Sopa de avena	Carne res	150	150	/			/	/		40	80	73	10	10	9	10	/		
16-02-25	Almuerzo	Jugo de mora	Mora	2950	2650	/		/			/	NA	4.6	5.0	10	10	8	10	/		
16-02-25	Once	Sorbete de mora	Leche	5250	5250	/		/			/	NA	5.0	5.4	10	10	9	10	/		
16-02-25	Once	Sorbete de mora	Mora	6300	6000	/		/			/	NA	5.0	5.4	10	10	9	10	/		
16-02-25	Cena	Filete pescado a la plancha	Filete pescado	10000	5000	/			/	/		30	70	64	10	10	9	10	/		
16-02-25	Cena	Arroz con coco	Arroz	2250	2250	/			/	/		30	70	63	10	10	9	10	/		
16-02-25	Cena	Ensalada mixta	Ensalada mixta	NA	NA	/		/			/	NA	4.6	5.2	10	10	9	10	/		
16-02-25	Cena	Torta de platano	platano maduro	5200	3750	/		/		/		30	70	67	10	10	10	10	/		
16-02-25	Cena	Sopa de cebada	Carne res	150	150	/			/	/		40	80	75	10	10	9	10	/		
16-02-25	Cena	Jugo de lulo	Lulo	NA	2650	/		/			/	NA	4.9	5.6	10	10	9	10	/		
17-02-25	Desayuno	CAFE con leche	Leche	10500	10500	/		/		/		45	70	60	10	10	9	10	—		
17-02-25	Desayuno	Huevos pericos	Huevo	60	NA	/		/		/		35	68	65	10	10	4	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.727220 | CARGO: Operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033107355 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 12024021816 - 09/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
17-02-25	Desayuno	Granadilla	Granadilla	6666	NA	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	9	10	—		
17-02-25	Nueves	Leche caliente	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		40	75	70	10	10	9	10	—		
17-02-25	Nueves	Fresa picada crema leche	Fresa	5263	5000	✓		✓			✓	NA	65	5	10	10	9	10	—		
17-02-25	Almuerzo	Carne a la naranja	lomo cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		45	69	70	10	10	9	10	✓		
17-02-25	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	2250	22.50	✓			✓	✓		45	67	65	10	10	9	10	✓		
17-02-25	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	3896	3000	✓		✓			✓	NA	65	5	10	10	9	10	✓		
17-02-25	Almuerzo	Papa criolla dorada	Papa criolla	3250	3750	✓		✓		✓		35	68	65	10	10	10	10	✓		
17-02-25	Almuerzo	Sopa de guineo	Carne res	150	150	✓		✓		✓		45	70	68	10	10	10	10	—		
17-02-25	Almuerzo	Jugo de mango	Mango	NA	2650	✓		✓			✓	NA	4.3	4.8	10	10	10	10	✓		
17-02-25	Onces	Colada harina plátano	Leche	5250	5250	✓		✓		✓		35	69	65.	10	10	10	10	✓		
17-02-25	Onces	Papaya picada	Papaya	7143	5000	✓		✓			✓	NA.	TA	TA.	10	10	10	10	✓		
17-02-25	Cena	Carne a las finas hierbas	Carne res lomo	5000	5000	✓			✓	✓		40	80	72	10	10	10	10	✓		
17-02-25	Cena	Arroz pajarito	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		30.	72	70	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Rada | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1643550 | CARGO: Operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
18-02-25	Almuerzo	Carne molida	Molida guisada	5.000	5.000	/			/	/		40	80	75	10	10	9	10	/		
18-02-25	Almuerz	Cacuela de Frijol	Carne	150	150	/			/	/		40	81	73	10	10	9	10	/		
18-02-25	Almuerz	Limonada con panela	Limón	3500	1750	/		/			/	NA	4.6	5.2	10	10	9	10	/		
18-02-25	ONCES.	Te en leche.	leche.	10.500	10.500	✓		✓		✓		30.	81	76	10	10	9	10	✓		
18-02-25	Cena.	Piernitas Dorado	Pierna Pollo	8.500	4250	✓			✓	✓		40.	82	74	10	10	9	10	✓		
18-02-25	Cena.	Spaguetti	Spaguetty	1.800	1800		✓		✓	✓		40	79	75	10	10	9	10	✓		
18-02-25	Cena.	Ensalada mixta	Ensalada mixta.	NA	NA.	✓		✓			✓	NA.	3.5	4.	10	10	9	10	✓		
18-02-25	Cena	Papa endiche	Papa.	4687	2750	✓			✓	✓		28.	70	68	10	10	9	10	✓		
18-02-25	Cena	Sopa Ahuyama	Carne res.	150	150	✓			✓	✓		40.	80	75	10	10	9	10	✓		
18-02-25	Cena.	Jugo d'Piña	Piña.	4.868	2650	✓			✓		✓	NA.	3.	39	10	10	9	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Juliana Rojas Hz. | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.379.336 | CARGO: S.A. Operaria.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: Cc | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
17-02-25	Cena	Pechuga de ahuyama	Ahuyama	NA	2.500	✓		✓		✓		30.	70	65	10	10	9	10	✓		
17-02-25	Cena	Papa criolla el perejil	Papa criolla	3750	3750	✓		✓		✓		25	72	70	10	10	9	10	✓		
17-02-25	Cena	Sopa cuchuco de trigo	Carne res	150	150	✓			✓	✓		40.	80	69	10	10	9	10	✓		
17-02-25	Cena	Jugo de mango	Mango	NA	2650	✓		✓			✓	NA	3	4.5	10	10	10	10	✓		
18-02-25	Desayuno	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	/		/		/		30	70	66	10	10	9	10	/		
18-02-25	Desayuno	Colada Fecula maiz	Leche	10500	10500	/		/		/		40	80	74	10	10	9	10	/		
18-02-25	Desayuno	Huevo en Tortilla	Huevo	3000	NA	/		/		/		30	70	64	10	10	9	10	/		
18-02-25	Desayuno	Patilla Picada.	Patilla	12500	5000	/		/			/	NA	4.0	4.5	10	10	10	10	/		
18-02-25	Nueves	Cuajada	Cuajada	2000	2000	/		/			/	NA	4.5	4.9	10	10	10	10	/		
18-02-25	Nueves	Picado de papaya mel	Picado de papaya y melon	NA	NA	/		/			/	NA	4.8	5.4	10	10	10	10	/		
18-02-25	Almuerzo	Rodaja de Tomate	Tomate	3.750	3000	/		/			/	NA	4.9	5.7	10	10	9	10	/		
18-02-25	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	2.250	2250	/			/	/		30	70	66	10	10	9	10	/		
18-02-25	Almuerzo	Platano Cocido	Platano	5.200	3.750	/		/		/		30	73	64	10	10	10	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727220 | CARGO: Operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708235 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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	
19-02-25	Desayuno	Cafe con leche	Leche	10500	10500	X		X		X		20	74	71	10	10	10	10	X		
19-02-25	Desayuno	Queso campesino	Queso campesino	2000	2000	X		X			X	NA	3	3	10	10	10	10	X		
19-02-25	Desayuno	Mango y piña picado	Mango y piña picado	NA	NA	X		X			X	NA	A	A	10	10	10	10	X		
19-02-25	Nueves	Batido de mora y banano con avena	Leche	10500	10500	X		X			X	NA	3	A	10	10	10	10	X		
19-02-25	Nueves	Batido mora y banano con avena	Mora y banano	NA	NA	X		X			X	NA	3	A	10	10	10	10	X		
19-02-25	Almuerzo	Carne acaramelizada	Lomo cerdo	5000	5000	X			X	X		30	78	75	10	9	9	10	X		
19-02-25	Almuerzo	Arroz al perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		35	77	73	10	10	10	10	X		
19-02-25	Almuerzo	Sopa crema de ahuyama y arveja	Ahuyama y arveja	NA	NA	X		X		X		28	79	76	10	9	9	9	X		
19-02-25	Almuerzo	Papa en chupe	Papa común	4166	3750	X		X		X		30	77	75	10	10	10	10	X		
19-02-25	Almuerzo	Sopa crema de trigo	Carne res	150	150	X			X	X		40	79	77	10	10	9	10	X		
19-02-25	Almuerzo	Jugo de guayaba	Guayaba	NA	7650	X		X			X	NA	A	S	10	10	9	10	X		
19-02-25	Onces	Ensalada Frutas con yogurt	Frutas	NA	NA	X		X			X	NA	3	A	10	10	10	10	X		
19-02-25	Onces	Ensalada Frutas con yogurt	Yogurt	2500	2500	X		X			X	NA	3	A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727220 | CARGO: Operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: C | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo (20245021815 08/08/2024
Página: 2 de 2

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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 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
19-02-25	Ceng	Caldo de costilla piña	lomo cerdo	5000	5000	X			X	X		35	78	75	10	10	10	10	X		
19-02-25	Ceng	Arroz al perejil	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	79	74	10	10	10	10	X		
19-02-25	Ceng	Ensalada de tomate	Tomate	3750	3000	X		X			X	NA	3	A	10	10	10	10	X		
19-02-25	Ceng	Papa salada	Papa común	A166	3750	X		X		X		30	79	77	10	10	10	10	X		
19-02-25	Ceng	Gaseosa de arveja	Colombiana	150	150	X			X	X		AO	80	80	10	10	9	10	X		
19-02-25	Ceng	Jugo de guayaba	Guayaba	3530	2650	X		X			X	NA	2.5	3	10	10	9	10	X		
20-02-25	Desayuno	Changua con huevo	Leche	10500	10500	X		X		X		30	80	78	10	10	10	10	X		
20-02-25	Desayuno	Changua con huevo	Huevo	60	NA	X		X		X		30	80	77	10	10	10	10	X		
20-02-25	Desayuno	Compota pera y mora	Pera y mora	NA	NA	X		X			X	NA	3	A	10	10	10	10	X		
20-02-25	Nueves	Ensalada de fruta con queso	Ensalada de Fruta con queso	NA	NA	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
20-02-25	Almuerzo	Filete a la finas hierbas	Filete pescado	10000	50000	X			X	X		25	79	75	10	10	10	10	X		
20-02-25	Almuerzo	Arroz con coco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	78	74	10	10	10	10	X		
20-02-25	Almuerzo	Ensalada mixta	Ensalada mixta	NA	NA	X		X			X	NA	4	5	10	10	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.727220 | CARGO: Operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1083788735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 20240218 16 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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	
20-02-25	Almuerzo	Torta de plátano	Plátano maduro	5200	3750	x		x		x		35	88	85	10	10	10	10	x		
20-02-25	Almuerzo	Sopa cebada perlada	Carne res	150	150	x			x	x		40	83	79	10	10	10	10	x		
20-02-25	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	4410	2650	x		x			x	NA	3	4	10	10	10	10	x		
20-02-25	Once	Colada Fécula con banano	Leche	5250	5250	x		x		x		30	79	75	10	10	10	10	x		
20-2-25	Once	Colada Fécula con banano	Banano	3000	2100	x		x		x		30	79	75	10	10	10	10	x		
20-2-25	Cena	Carne salsa chimichurri	Lomo res	5000	5000	x			x	x		39	79	75	10	10	10	10	x		
20-2-25	Cena	Arroz al primentón	Arroz	2250	2250	x			x	x		40	80	77	10	10	9	10	x		
20-2-25	Cena	Guacamole	Guacamole	NA	NA	x		x			x	NA	3	3.5	10	10	10	10	x		
20-2-25	Cena	Papa a la Francesa	Papa común	4680	3750	x		x		x		30	87	80	10	10	10	10	x		
20-2-25	Cena	Sopa de patacón	Carne res	150	150	x			x	x		35	88	85	10	10	9	10	x		
20-2-25	Cena	Jugo tomate de árbol	Tomate árbol	4410	2650	x		x			x	NA	3	4	10	10	10	10	x		
21-02-25	Desayuno	Colada avena	Leche	10500	10500	x			x	x		35	79	74	10	10	10	10	x		
21-2-25	Desayuno	Empanizado queso	Queso tajado	2000	2000	x		x		x	x	15	79	77	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.727220 | CARGO: Ob Rara SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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	
21-02-25	Desayuno	Papaya picada	Papaya	7143	5000	X		X			X	NA	3	A	10	10	10	10	X		
21-2-25	Nueves	Sobete Fejoa	Fejoa	3795	3150	x		x			x	NA	3	A	10	10	10	10	x		
21-2-25	Nueves	Sobete Fejoa	Leche	10500	10500	x		x			x	NA	3	A	10	10	10	10	x		
21-2-25	Almuerzo	Pollo en salsa champiñones	Pollo pechuga	6250	5000	x			x	x		35	80	78	10	10	10	10	x		
21-2-25	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	2250	2250	x			x	x		30	79	75	10	10	10	10	x		
21-2-25	Almuerzo	ensalada mixta	ensalada mixta	NA	NA	x		x			x	NA	3	5	10	10	9	10	x		
21-2-25	Almuerzo	Pure de yuca	Yuca	3750	3000	x		x			x	38	87	90	10	10	10	10	x		
21-2-25	Almuerzo	Sopa calmeada	Carne res	150	150	x			x	x		40	88	85	10	10	9	10	x		
21-2-25	Almuerzo	Jugo de maracuya	Maracuya	8281	2656	x		x			x	NA	3	A	10	10	10	10	x		
21-2-25	Onces	Cafe con leche	Leche	5250	5250	x		x		x		30	79	75	10	10	10	10	x		
21-2-25	Onces	Mango picado	Mango	10000	5000	x		x			x	NA	3	A	10	10	10	10	x		
21-2-25	Cena Nueves	Filete pescado	Filete pescado	10000	5000	x			x	x		35	80	77	10	10	9	10	x		
21-2-25	Cena	Arroz al cilantro	Arroz	2250	2250	x			x	x		30	80	75	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jordra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52722220 | CARGO: Operaria

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033788735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 20240218 16 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
21-02-25	Ceng	ensalada agridulce	ensalada agridulce	NA	NA	X		X			X	NA	3	35	10	10	9	10	X		
21-02-25	Ceng	Puré de papa	Papa común	5550	5000	X		X		X		35	79	78	10	10	10	10	X		
21-02-25	Ceng	Sopa de avena	Carne res	150	150	X			X	X		40	87	85	10	10	10	10	X		
21-02-25	Ceng	Jugo de maracuya	Maracuya	8281	2650	X		X			X	NA	4	5	10	10	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.727.220 | CARGO: Operaria

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021416 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
22-2-25	Cena	Tajada de aguacate	Aguacate	3890	3000	/		/			/	NA	NA	NA	10	10	09	9	/		
22-2-25	Cena	Yuca dorada	Yuca	4687	3750	/		/		/		55	70	67	10	10	10	9	/		
22-2-25	Cena	Sopa de concha	Caine	150	150	/			/	/		45	75	71	10	10	10	10	/		
22-2-25	Cena	Jugo de mora	Mora	2944	2650	/		/			/	NA	4.3	4.6	10	10	10	10	/		
23-2-25	Desayuno	Capuccino	Leche	10500	10500	X			X	X		20	79	78	10	10	10	10	X		
23-2-25	Desayuno	Huevo frito	Huevo	60	NA	X		X		X		15	80	77	10	10	10	10	X		
23-2-25	Desayuno	Calentado	Calentado	NA	NA	X			X	X		35	82	79	10	10	10	10	X		
23-2-25	Desayuno	Mango picado	Mango	5500	5500	X		X			X	NA	4	5	10	10	10	10	X		
23-2-25	Nueves	Agua panela con queso	Queso campesino	2000	2000	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
23-2-25	Nueves	Mandarina picada	Mandarina	5250	5000	X		X			X	NA	4	5	10	10	10	10	X		
23-2-25	Almuerzo	Pechuga gratinada	Pechuga pollo	6250	5000	X			X	X		25	80	79	10	10	10	10	X		
23-2-25	Almuerzo	Arroz florentino	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	79	77	10	10	10	10	X		
23-2-25	Almuerzo	Ensalada Fria	Ensalada Fria	NA	NA	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1143550 | CARGO: Operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033-708-735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021818 - 09/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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	
22-2-25	Desayuno	Café con leche	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		45	70	69	10	10	10	10	—		
22-2-25	Desayuno	caldo de papa carne	Guine	3000	3000	✓			✓	✓		40	75	70	10	10	9	10	—		
22-2-25	Desayuno	Tortilla Picada	Tortilla	12500	5000	✓	✓				✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	—		
22-2-25	Viernes	Te en leche	leche	10500	10500	✓		✓		✓		45	70	67	10	10	9	10	—		
22-2-25	Almuerzo	sobrebarriga en salsa cri	Sobrebarriga	5000	5000	✓			✓	✓		50	75	72	10	9	10	10	—		
22-2-25	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		40	68	65	10	10	10	10	—		
22-2-25	Almuerzo	calabaza guisada	Calabaza	3333	3000	✓		✓		✓		35	65	63	10	10	10	10	—		
22-2-25	Almuerzo	Papa al perejil	Papa	4166	3750	✓		✓		✓		45	71	67	10	10	10	10	—		
22-2-25	almuerzo	Sopa de verduras	Carne	150	150	✓			✓	✓		40	73	69	10	10	10	10	—		
22-2-25	Almuerzo	Jugo de Mora	Mora	2944	2690	✓		✓			✓	NA	63	45	10	10	10	10	—		
22-2-25	once	Sorbete guanabana	Guanabana	4500	3150	✓		✓			✓	NA	43	48	10	10	10	10	—		
22-2-25	cena	carne cerdo guisada con aji	Cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		48	70	67	10	9	10	10	—		
22-2-25	Cena	Arroz con Ajonjoli	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		45	69	65	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1143550 | CARGO: operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708935 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 2 de 2	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
23-2-25	Almuerzo	Papa al limón	Papa común	1150	2750	X		X		X		35	83	79	10	10	10	10	X		
23-2-25	Almuerzo	Crema de ranchong	Carne res	150	150	X			X	X		40	85	80	10	10	10	10	X		
23-2-25	Almuerzo	Jugo de guyuba	Guayuba	5000	4500	X		X			X	NA	3	35	10	10	10	10	X		
23-2-25	Once	Ponqueda Frutas rojas	Frutas rojas	NA	NA	X		X			X	NA	3	35	10	10	10	10	X		
23-2-25	Once	Ponqueda Frutas rojas	Leche	5250	5250	X			X		X	NA	3	35	10	10	10	10	X		
23-2-25	Cena	Carne en pepita	Carne res	5000	5000	X			X	X		35	82	80	10	10	10	10	X		
23-2-25	Cena	Arroz con brocoli	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	79	77	10	10	10	10	X		
23-2-25	Cena	Ensalada mixta	Ensalada mixta	NA	NA	X		X			X	NA	3	4	10	10	10	10	X		
23-2-25	Cena	Pure de papa con queso	Papa común	480	2750	X		X		X		35	80	77	10	10	10	10	X		
23-2-25	Cena	Crema cebolla puerro	Carne res	450	150	X			X	X		40	82	79	10	10	10	10	X		
23-2-25	Cena	Jugo de mandarina	Mandarina	5000	2750	X		X		X		NA	4	5	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1143550 | CARGO: Operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032388735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 12524021616 - 09/09/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
24-02-25	Once	Sorbete de curuba	Curuba	NA	3150	/		/			/	N.A	4.1	4.3	10	10	10	10	/		
24-02-25	Cena	Pechuga salsa champiñon	Pollo pechuga	6250	5000	/			/	/		35	7.9	7.3	10	9	10	10	—		
24-02-25	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	2250	2250	/			/	—		40	7.7	.73	10	10	10	10	—		
24-02-25	Cena	Ensalada mixta	Ensalada mixta	NA	NA	/		/			/	N.A	39	41	10	10	10	10	—		
24-02-25	Cena	Yuca cocida	Yuca	3750	3000	/			/	/		40	7.9	76	10	10	10	10	—		
24-02-25	Cena	Sopa carmelita	Carne res	150	150	/			/	—		50	8.1	7.9	10	10	10	10	—		
24-02-25	Cena	Jugo de maracuya	Maracuya	NA	2650	—		/			/	N.A	4.4	4.3	10	10	10	10	—		
25-02-25	Desayuno	Chocolate en leche	Leche	10.500	10.500	/		/		/		40	78	70	10	10	10	10	/		
25-02-25	Desayuno	Caldo de Pescado	Pescado	6000	3000	/			/	/		40	80	73	10	10	9	10	/		
25-02-25	Desayuno	Arepa	Arepa.	90	NA	/			/	/		30	70	66	10	10	9	10	/		
25-02-25	Desayuno	Papaya Picada	Papaya	7.145	5000	/		/		/		NA	4.9	5.3	10	10	9	10	/		
25-02-25	Nueves	Sorbete, maracuya	Leche	10.500	10.500	/		/			/	NA	5.0	5.5	10	10	9	10	/		
25-02-25	Almuerzo	Gulash de res guisada	Carne	5.000	5.000	/			/	/		40	80	75	10	10	9	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.727220 | CARGO: Operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033709735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
24-2-25	Desayuno	Huevos Pericos	Huevos	3.000	2.700	/		/		/		30	7.2	7.0	10	10	10	10	-		
24-2-25	Bebida Avena	Colada Leche	Leche	10.500	10.500	/		/		/		40	8.2	8.1	9	10	10	10	-		
24-2-25	Desayuno	Arroz/Blanco	Arroz	2.250	2.250	/		/		/		45	8.3	7.9	10	9	10	10	-		
24-2-25	Desayuno	Fruta Picada	Fruta.	5,263	5 K	/		/			/	N.A	4.1	40	10	9	9	10	/		
24-2-25	Nueves	Leche caliente	Leche	10500	10500	/		/		/		30	80	74	10	10	10	10	/		
24-2-25	Nueves	Mango picado	Mango	10000	5000	/		/			/	NA	4.9	5.4	10	10	10	10	/		
24-2-25	Almuerzo	Carne en salsa criolla	lomo res	5000	5000	/			/	/		50	8.1	7.9	10	9	10	10	-		
24-2-25	Almuerzo	Arroz el perejil	Arroz	2250	2250	/			/	/		45	8.3	8.2	10	10	10	10	-		
24-2-25	Almuerzo	Ensalada	Ensalada	NA	NA	/		/			/	NA	4.1	4.3	10	10	10	10	-		
24-2-25	Almuerzo	Papa cocida	Papa comun	3750	3750	/			/	/		40	8.3	8.1	10	10	10	10	-		
24-2-25	Almuerzo	Sopa de arroz	Carne res	150	150	/			/	/		45	8.4	8.0	10	10	10	10	-		
24-2-25	Almuerzo	Naranjada	Naranja	3500	2100	/		/			/	N.A	3.9	4.1	10	10	10	10	-		
24-2-25	Onces	Sorbete de coruba	Leche	5250	5250	/			/		/	N.A.	4.1	4.3	10	10	10	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727280 | CARGO: Operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708975 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
25-2-25	Almuerzo	Arroz al pimenton	Arroz	2.250	2.250	/			/	/		30	70	66	10	10	9	10	/		
25-2-25	Almuerzo	Verdura mixta	Verdura mixta	NA	NA	/		/		/		30	77	65	10	10	9	10	/		
25-2-25	Almuerzo	Papa criolla dorada	Criolla	3.750	3.750	/		/		/		30	70	66	10	10	9	10	/		
25-2-25	Almuerzo	Sopa de conchitas	Carne	150	150	/			/	/		40	80	76	10	10	9	10	/		
25-2-25	Almuerzo	Jugo de uva	uva.	2.950	2.650	/		/			/	NA	4.0	4.9	10	10	9	10	/		
25-2-25	Oncas	Queso Campesino	Queso	1.600	1.600	/		/			/	NA	4.1	43	10	9	10	10	/		
25-2-25	Oncas.	Compota Manzana	Manzana	4.706	4K	/		/		/		25	4.3	4.4	10	10	10	10	/		
25-2-25	Cena	filete Pescado	Pescado	10K	5K	/			/	/		40	7.8	7.9	10	10	10	10	/		
25-2-25	Cena	Arroz al Pimenton	Arroz	2.250	2.250	/			/	/		40	8.1	7.8	10	10	10	10	/		
25-2-25	Cena	Ensalada Campesina	Ensalado Campesina	N.A	N.A	/		/		/		45	8.2	8.0	10	10	10	10	/		
25-2-25	Cena	papa Criolla Dorada	papa	3.750	3.750	/			/	/		30	7.9	7.3	10	10	10	10	/		
25-2-25	Cena	Sopa/Conchitas	Carne	150	150	/			/	/		50	8.1	8.3	10	10	10	10	/		
25-2-25	Cena	Jugo Piña	Piña	4.818	2.650	/		/			/	NA	3.8	3.9	10	10	10	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuri Idarga | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'508.138 | CARGO: operaria

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53378873 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-283
Versión: 3
Fecha: Memo 20224021616 - 09/09/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	COCCIÓN: 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
26-02-25	Desayuno	Café con leche	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		35	78	75	10	10	10	10	✓		
26-02-25	Desayuno	Huevos pericos	Huevos	60	NA	✓		✓		✓		30	76	75	10	10	9	10	✓		
26-02-25	Desayuno	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		35	75	70	10	10	9	10	✓		
26-02-25	Desayuno	Papaya	Papaya	6666	5860	✓		✓			✓	NA.	TA	TA	10	10	9	10	✓		
26-02-25	Nueves	Refrido de guanabana	Leche	10500	10500	✓		✓			✓	NA.	3.	4.	10	10	9	10	✓		
26-02-25	Nueves	Refrido de guanabana	Guanabana	4500	3150	✓		✓			✓	NA	3	4	10	10	10	10	✓		
26-02-25	Almuerzo	Pollo a las finas hierbas	Pollo pechuga	6250	5000	✓			✓	✓		35	80	70	10	10	9	10	✓		
26-02-25	Almuerzo	Arroz Aromatado	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		30	78	70	10	10	9	10	✓		
26-02-25	Almuerzo	Ajiaco de ahuyama con arveja	Ajiaco de ahuyama con arveja	NA	NA	✓			✓	✓		40	80	75	10	10	9	10	✓		
26-02-25	Almuerzo	Pecho con queso y tomillo	Plátano maduro	5200	3750	✓			✓	✓		40	70	70	10	10	10	10	✓		
26-02-25	Almuerzo	Sopa de avena	Carne res	150	150	✓			.	✓		45	80	78	10	10	10	10	✓		
26-02-25	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	4470	2650	✓		✓			✓	NA	3.5	4.	10	10	10	10	✓		
26-02-25	Onces	Pato de maíz dulce	Leche	5250	5250	/		/		/		45	75	70	10	10	9	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Juliana Pago | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.379.336 | CARGO: Operaria SA.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033-208735 | CARGO: Operaria SA

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 20240218 16 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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	
26-02-25	Onces	Patilla	Patilla	1500	3000	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	9	10	—		
26-2-25	Cena	Carne res y pollo asada	Carne res lomo	2500	2500	✓			✓	✓		40	73	68	10	10	9	10	—		
26-2-25	Cena	Carne res y pollo asada	Pollo pechuga	3125	2500	✓			✓	✓		40	73	68	10	10	9	10	—		
26-02-25	Cena	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		45	69	65	10	10	9	10	—		
26-02-25	Cena	Ensalada mixta	Ensalada mixta	NA	NA	✓		✓			✓	NA	45	5	10	10	10	10	—		
26-02-25	Cena	Yuca cocida	Yuca	4680	3750	✓		✓		✓		50	69	66	10	10	9	10	✓		
26-02-25	Cena	Sopa cuchuco de maiz	Carne res	150	150	✓			✓	✓		40	70	69	10	10	9	10	—		
26-02-25	Cena	Jugo de guanabana	Guanabana	3780	2650	✓		✓			✓	NA	1/2	46	10	10	9	10	—		
27-02-25	Desayuno	Agua de Panela	Panela	1100	1.100	1			1	1		40	80	75	10	10	9	10	✓		
27-2-25	Desayuno	Changua con huevo	Huevo	3000	2.700	1		1		1		40	78	70	10	10	9	10	1		
27-2-25	Desayuno	Patilla Picada	Patilla	12000	5.000	1		1			1	NA	4.5	5.0	10	10	10	10	✓		
27-2-25	Nueves	Picado de melón y Patilla	Yogurt.	2.500	2.500	1		1			1	NA	4.7	5.4	10	10	10	10	✓		
27-2-25	Almuerzo	ensalsa Espaguetti	Espaguetti	2.250	2.250	1			1	1		30	70	66	10	10	9	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO: C.C | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727220 | CARGO: Operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708935 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 12024021816 - 09/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27-2-25	Almuerzo	Albondiga	Albondigas	5000	5.000	1			1	1		40	80	73	10	10	9	10	/		
27-2-25	ensalada roja	ensalada roja	ensalada roja	NA	NA	1		1		1		30	4.6	5.2	10	10	9	10	/		
27-2-25	Almuerzo	Platano Cocido	Platano	5.200	3.750	1		1		1		30	75	68	10	10	10	10	/		
27-2-25	Almuerzo	Sopa de menudencia	menudencia	850	850	1			1	1		40	80	76	10	10	9	10	/		
27-2-25	Almuerzo	Jugo guayaba	guayaba	3.540	2.650	1		1			1	NA	5.2	5.9	10	10	9	10	/		
27-2-25	onces	colada de avena con Fresa	Leche	10500	10500	/		/		/		45	70	68	10	10	9	10	/		
27-2-25	onces	colada de avena con Fresa	Fresa	2500	2000	/		/		/		45	70	68	10	10	9	10			
27-2-25	Cena	Pollo en salsa BBQ	Pollo	6250	5000		/		/	/		40	68	65	10	10	9	10	/		
27-2-25	Cena	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250	/			/	/		45	65	64	10	10	9	10	/		
27-2-25	cena	cubios guisados	Cubios	2500	2500	/		/		/		35	67	62	10	10	9	10	/		
27-2-25	Cena	Rapa guisada	Rapa	4300	3750	/		/		/		40	69	65	10	10	9	10	/		
27-2-25	Cena	Sopa de verduras	Carne	250	150	/			/	/		45	70	68	10	10	9	10	/		
27-2-25	Cena	Jugo Guanabana	Guanaba	4500	3150	1		1			1	NA	4.5	5.2	10	10	9	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Flora | TIPO DE DOCUMENTO: RIF | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1143550 | CARGO: operativa SFD

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033728735 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
28-02-25	Ceng	Carne guisada	Lomo res	5000	5000	X			X	X		40	78	74	10	10	10	10	X		
28-02-25	Ceng	Arroz con zanahoria	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	71	70	10	10	10	10	X		
28-02-25	Ceng	Sopa de ahuyama con papa	Ahuyama	2941	2500	X	X		X			40	80	77	10	10	10	10	X		
28-02-25	Ceng	Sopa de ahuyama con papa	Papa	3750	3500	X	X		X			40	80	77	10	10	9	10	X		
28-02-25	Ceng	Sopa de cebada	Carne res	150	150	X			X	X		50	80	76	10	10	10	10	X		
28-02-25	Ceng	Limonada con panela	Limón	3500	1750	X		X		X		NA	4.9	5.4	10	10	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1143550 | CARGO: Operario SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033708335 | CARGO: Coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo (20)24021816 - 05/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE MARCELA ACOSTA | OPERADOR FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28-02-25	Desayuno	Colada de avena	Leche	10500	10500	X		X		X		40	80	76	10	10	9	10	X		
28-02-25	Desayuno	Caldo de papa con carne	Lomo res	3000	3000	X			X	X		40	80	75	10	10	9	10	X		
28-02-25	Desayuno	Compota de pera	Pera	5880	5000	X		X		X		30	79	77	10	10	9	10	X		
28-02-25	Nueves	Café con leche	Leche	10500	10500	X		X		X		30	81	77	10	10	10	10	X		
28-02-25	Nueves	Fresa picada	Fresa	5260	5000	X		X			X	NA	47	54	10	10	10	10	X		
28-02-25	Almuerzo	Pollo dorado	Pollo pernil	7450	5000	X			X	X		30	78	67	10	10	10	10	X		
28-02-25	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X			X	X		30	70	65	10	10	10	10	X		
28-02-25	Almuerzo	Ensalada mixta	Ensalada mixta	NA	NA	X		X		X		NA	3	4	10	10	9	10	X		
28-02-25	Almuerzo	Yuca cocida	Yuca	4687	3750	X		X		X		30	75	70	10	10	10	10	X		
28-02-25	Almuerzo	Sopa de fideos	Carne res	150	150	X			X	X		80	80	77	10	10	9	10	X		
28-02-25	Almuerzo	limonada	Limón	3500	1750	X		X			X	NA	39	42	10	10	9	10	X		
28-02-25	Onces	Sorbete de guanabana	Leche	5250	5250	X		X			X	NA	40	53	10	10	10	10	X		
28-02-25	Onces	Sorbete de guanabana	Guanabana	4500	3150	X		X			X	NA	40	53	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Sandra Perez | TIPO DE DOCUMENTO CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52722220 | CARGO Operaria SA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033708735 | CARGO Coordinadora

Powered by CamScanner