ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 9-FOR-PSS-343
Versión: 3
Fecha: Memo 12024021816 - 05/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL | UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ | OPERADOR: FUNDACION PEPASO

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	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
03-2-25	Media ma	Colada Fecula de Maiz	leche	18000	18000	P	P	P	X	40	24.1	77.9	10	10	10	10	P		
	//	Huevos Revueltos	Huevos	167	NA	P	P	P	P	35	80.9	77.9	10	10	10	10	P		
//		Patilla	Patilla	63	33	C	P	P	P	NA	AM	AM	10	10	10	10	P		
//	Almuerzo	Carne de Cerdo en trozos	Carne de Cerdo	4000	4000	P		P	P	40	78.8	77.1	10	10	10	10	P		
		Arroz blanco	Arroz	450	450	P		P	P	35	80.1	79.9	10	10	10	10	P		
03-2-25		Verduras Salteadas	Verduras Salteadas	NA	NA	P	P	-	P	NA	25	35	10	10	10	10	P		
	//	Papa al vapor	Papa	25	21	P	P		P	35	79.9	78.9	10	10	10	10	P		
//		Sopa de Cebada Perlada	Carne	250	250	P		P	P	60	79.1	76.5	10	10	10	10	P		
		Jugo de Mora	Mora	14	14	P	P		P	NA	25	35	10	10	10	10	P		
03-2-25	Onces	Sorbete de Curuba	leche	2800	2800	P	P		P	NA	24.3	24.1	10	10	10	10	P		
		// // //	Curuba	850	850	P	P		P	—		—							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Perez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1121841394 | CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Yulieth Barrero | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1070622694 | CARGO: Servicios Generales

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Martes (2024-02-21 16:16 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	COCCIÓN TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) — ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalue entre 2 x 10)	OLOR (Evalue entre 2 x 10)	SABOR (Evalue entre 2 x 10)	ASPECTO (Evalue entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
4-2-25	Media Mg	Colada avena	leche	7800	7800	F		P		X		40	80°C	77.9	10	10	10	10	F		
	//	Queso	Queso	6,500	6,500	F		F			P	NA	7.5	35	10	10	10	10	F		
		Papaya	papaya	36	30	P		F			P	NA	AM	AM	10	10	10	10	P		
	almuerzo	Tortilla corazon Picadas	Corazon de pollo	5000	5000	P			P	P		35	76.5	74.7	10	10	10	10	P		
		huevos	huevos	96	NA	P		P		F		—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		Arroz con zanahoria	arroz	4500	4500	P		P		P		40	74.8	75.6	10	10	10	10	P		
	//	Calaboza Guizada	calaboza-Guizada.	NA	NA	P		P		P		35	76.5	75.4	10	10	10	10	P		
	//	Yuca cocida	Yuca	15	12	P		P		P		30	81.9	77.6	10	10	10	10	P		
		Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	250	250	P			P	P		60	80.8	77.6	10	10	10	10	P		
		Jugo de Fresa	Fresa	19	19	P		P			P	NA	2.5	35	10	10	10	10	P		
4-2-25	Onces	leche	leche	28000	28000	P		P		P		30	81.9	76.9	10	10	10	10	P		
//	//	Pera.	Pera	32	32	P		P		P		NA	AM	AM	10	10	10	10	P		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Placido Perez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 17.184.394 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ilma Marene P — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39723978 — CARGO: Seg general

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 3-PSPS-343
Versión: 3
Fecha: Memo 20234021818 - 09/04/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR
COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

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	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	Media	Changua	leche	28000	28000	P			P	P		40	81	98	10	10	10	10	P		
	"	Huevo	Huevo	163	NA	P		P		P		35	76	78	10	10	10	10	P		
		Pera	Pera	32	32	P		P		P		NA	AM	AM	10	10	10	10	P		
	Almuerzo	Corte de res en trozos	Corte de res	900	900	P		P		P		35	79	87	10	10	10	10	P		
		Arroz con Fideos	Arroz	450	450	P		P		P		35	80	78	10	10	10	10	P		
05-02-25		Ensalada Espinaca fresa miel	Ensalada espinaca fresa miel	NA	NA	P		P		P		NA	25	35	10	10	10	10	P		
	"	Papa Criolla al vapor	Papa Criolla	12	12	P		P		P		30	79	87	10	10	10	10	P		
		Sopa Verduras	Carne	250	250	P		P		P		60	81	98	10	10	10	10	P		
		Jugo de Guayaba	Guayaba	19	19	P		P		P		NA	25	35	10	10	10	10	P		
5-2-25	Onces	Sorbete Mango	Leche	28000	28000	P		P		P		NA	25	35	10	10	10	10	P		
	"	"	Mango	38	32	P		P		P		—	—	—	—	—	—	—	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maela Perez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1121841394 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alexandra Vanegas — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013674174 — CARGO: S. Generales.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) — ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10			
6-2-25	Medias9	Colada mezcla vegetal	leche	2000	2000	P		P		A		40	298	776	10	10	10	10	P		
	//	Queso	Queso	6+500	6+500	P		P			P	NA	24	35	10	10	10	10	P		
	//	Manzana	Manzana	29	29	P		P			P	NA	AM	AM	10	10	10	10	P		
//	almuerzo	Fryoles	Fryoles	5	5	P			P	P		45	819	776	10	10	10	10	P		
//		Carne res molida	Carne res molida	4000	4000	P		P		P		35	298	776	10	10	10	10	P		
	//	Arroz blanco	Arroz	4500	4500	P		P		P		40	298	776	10	10	10	10	P		
//		Ensalada lechuga-tomate	Ensalada lechuga-tomate	NA	NA	P		P			A	NA	25	35	10	10	10	10	P		
	//	Platano maduro	Platano	20	20	P		P		P		35	809	776	10	10	10	10	P		
		Jugo Lulo	Lulo	19	19	P		P			P	NA	25	35	10	10	10	10	P		
06-2-25	onces	Arroz con leche	Arroz	2000	2000	P		P		P		40	809	776	10	10	10	10	P		
//	//	leche	leche	1000	1000	P		P		P		30	797	765	—	—	—	—	—		
//	//	Pera	Pera	32	32	P		P			P	NA	AM	AM	10	10	10	10	P		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Baez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1121841394 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Yuliet — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39674851 — CARGO: P-pedagogica

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR DE HOGAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms) UNIDADES	PESO NETO (gms) UNIDADES	LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECTADO SI	DESINFECTADO NO	DESCONTADO SI	DESCONTADO NO	TIEMPO EN MINUTOS	% ALIMENTO APROVECHADO NO	% ALIMENTO APROVECHADO %	OBSERVACIONES
3-2-25	media 9	Chocolate en leche	Leche	7000	7000	x		x		x		40	29	29	
//	//	huevos pericos	huevos	163	NA	x		x		x		35	29	29	
//	//	Granadilla	granadilla	26	26	x		x			x	NA	AN	AN	
//	almuerzo	Goulash higado pollo	higado de pollo	9000	9000	x			x	x		35	29	29	
//	//	Spaguettis	Spaguettis	12	12	x		x			x	40	29	29	
//	//	Papa chips	Papa	19	19	x		x		x		40	29	29	
4-2-25	onces	Jugo Piña	Piña	25	19	x		x			x	NA	25	35	
//	//	manzana	manzana	29	29	x		x			x	NA	AN	AN	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Perez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1121841394 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Andrea Alvarez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1057577888 — CARGO: COORD

Powered by CamScanner

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL | UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ | OPERADOR: FUNDACION PEPASO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C
10-2-25	media 9	Colada harina de Platano	leche	18000	18000	P		P		P		45	81.9	86.5
		Queso	Queso	6500	6500	P		P			P	NT	24	34
		Papaya	Papaya	27	27	P		P			P	NA	24	34
//	//	Almuerzo	Pechuga de pollo en trozos	12000	12000	P				P		45	80.9	77.5
10-2-25		Arroz con Frideos	Arroz	4500	4500	P		P			P	40	79.5	75.4
		Ajiaco con pollo	Pollo	2	2	P				P		60	81.9	77.5
//	//	Jugo de uva	Uva	16	16	P		P				NT	24	34
10-2-25	onces	Sorbete de Guanabana	leche	18000	18000	P		P			P	NT.	24	34
		" " "	Guanabana	21	17	P		P		P				

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

ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10			
10	10	10	10	P		
10	10	10	10	P		
10	10	10	10	P		
10	10	10	10	P		
10	10	10	10	P		
10	10	10	10	P		
10	10	10	10	P		
—	—	—	—	P		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yeraldin Perez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1128468394 | CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katheron Gámez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024491980 | CARGO: Docente

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO ESINFECCIÓN SI	LAVADO ESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	ALIMENTO TERMINADO: OLOR	ALIMENTO TERMINADO: SABOR	ALIMENTO TERMINADO: ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
11-2-25	Madrug	Colada Fecula Maiz	leche	18000	18000	D	D		P	45	81	76	10	10	10	10	A		
	"	Huevos Revueltos	huevos	170	NA	P	D		D	30	77	75	10	10	10	10	-		
	"	Patilla	Patilla	37	30	P	D			P	NA	AM	AM	10	10	10	10	-		
//	Almuerzo	Carne de Cerdo entroza	Carne de Cerdo	4500	4500	P		A	P	60	78	77	10	10	10	10	A		
		Arroz blanco	Arroz	4500	4500	P	P		P	45	80	76	10	10	10	10	A		
		Pepino Guisado	Pepino Guisado	NA	NA	P	A		P	35	81	77	10	10	10	10	A		
11-2-25	//	Criolla Papa	Papa Criolla	12	12	P	A		P	35	77	75	10	10	10	10	A		
		Sopa arroz	Carne	250	250	P			P	60	76	72	10	10	10	10	A		
"		Jugo de Melon	Melon	19	19	P	A		P	NA	24	24	10	10	10	10	A		
11-2-25	Onces	Kumis	Kumis	16	16	P	P		D	NA	24	24	10	10	10	10	-		
//		Pera	Pera	29	29	P	P		D	NA	AM	AM	10	10	10	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Perez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1121841394 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yamy Sanabria — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52841132 — CARGO: Docente -

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 3
Fecha: Mismo 02024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

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	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
12-2-25	Media	Leche	Leche	180000	180000	X		X		X		40	81.9	78.5	10	10	10	10	X		
	4	Huevo Cocido	Huevo	120	NA	A		X		X		35	80.8	77.5	10	10	10	10	X		
		Pera	Pera	29	29	X		X			X	NA	AM	AM	10	10	10	10	X		
/	Almuerzo	Lentejas	Lentejas	1500	1500	X			X	X		35	81.9	77.6	10	10	10	10	X		
		Carne de res en trozos	Carne de res	4500	4500	X			X	X		40	80	69.7	10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz	5000	5000	NO	X		X		X	40	77.9	75.6	10	10	10	10	X		
12-2-25	//	Ensalada lechuga tomate	Ensalada lechuga tomate	NA	NA	NO	X			NA		NA	32	35	10	10	10	10	X		
		Yuca cocida	Yuca	15	//	NO	X		X			30	77.6	72.4	10	10	10	10	X		
		Jugo lulo	lulo	20	20	NO	X			X		NA	25	35	10	10	10	10	X		
12-2-25	Onces	Queso rallado	Queso	6450	6450	NO		X		X		NA	25	35	10	10	10	10	X		
		Ensalada Frutas mango banano fresa manz	Ensalada Frutas mango banano fresa manzana	NO	NO	X				X		NA	AM	AM	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Horacela Perea — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1121841394 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Diana Posada — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52482950 — CARGO: Docente

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Marzo 03/04/2019
04/03/2024
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL | UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ | OPERADOR: FUNDACION PEPASO

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

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
13-2-25	Media Mañana	Sorbete de Guayaba	Leche	200	200	X		X		X		40	80.9	86.9	10	10	10	10	X		
		Huevos Pericos	Huevos	120	NA	X		X		X		35	77.9	85.4	10	10	10	10	X		
	Almuerzo	Pescado Guisado	Pescado merluza	38	30	X			X	X		45	81.9	91.8	10	10	10	10	X		
		Arroz con cilantro	Arroz	500	500	X		X		X		40	76.5	91.3	10	10	10	10	X		
		verduras cocidas con Mayonesa	verduras cocidas	NA	NA	X		X		X		35	77.6	85.4	10	10	10	10	X		
11		Tajada de Platano	Platano	21	16	X		X		X		40	79.9	92.6	10	10	10	10	X		
	11	Sopa Colcero	Carne	250	250	X			X	X		60	81.9	99.6	10	10	10	10	X		
		Jugo Maracuya	Maracuya	30	19	X		X			X	NA	25	35	10	10	10	10	X		
		Yogurt	Yogurt	16	16	X		X			X	NA	2.4	3.4	10	10	10	10	X		
13-2-25	Onces	Papaya	Papaya	49	49	X		X			X	NA	AM	AM	10	10	10	10	X		
	4																				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela P | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] | CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lyduvy Hernandez M | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013722006 | CARGO: Auxiliar Pedagogico

Powered by CamScanner

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

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 (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO ES (SI / NO)	ALIMENTO EN PROCESO: DESINFECCIÓN (SI / NO)	COCCIÓN: COCCIÓN (SI / NO)	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA A ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	COCCIÓN: TEMPERATURA A ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Excelente / Bueno / Aceptable)	ALIMENTO TERMINADO: OLOR (Excelente / Bueno / Aceptable)	ALIMENTO TERMINADO: SABOR (Excelente / Bueno / Aceptable)	ALIMENTO TERMINADO: TEXTURA (Excelente / Bueno / Aceptable)	ALIMENTO TERMINADO: ACEPTABILIDAD (SI / NO)	OBSERVACIONES
14-2-25	Medio9	Chocolate en leche	leche	2500	2500	N	N	F	40	81	78	10	10	10	10	N	
	11	Caldo pegarilla	Pegarilla	13	13	N	N	N	60	81	78	10	10	10	10	N	
		Mango	Mango	54	30	N	N			NA	AM	AM	10	10	10	10	N	
	Amor2	Albondiga en Salsa	Carnes molida	19	19	N		N	N	40	80	93	10	10	10	10	N	
11		Spaguettis	Spaguettis	12	12	N		N	F	35	78	75	10	10	10	10	N	
	11	Ensalada remolacha zan.	Ensalada remolacha zan.	NA	NA	N	N		N	40	76	77	10	10	10	10	N	
		Papa dorada	Papa	28	28	N	N		F	40	85	75	10	10	10	10	N	
		Jugo Piña	Piña	98	19	N	N		N	NA			10	10	10	10	N	
		helado	helado	15	15	N		N	N	NA	-15	-15	10	10	10	10	N	
14-2-25	Once5	Banano	Banano	37	30	N	N		N	NA	AM	AM	10	10	10	10	N	
11	11																	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maicol P — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1121941394 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Irma Moreno — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39773978 — CARGO: Ser - Recreadora

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YDLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evidencia antes 2 a.m.	Evidencia antes 2 p.m.	Evidencia antes 2 a.m.	Evidencia antes 2 p.m.	Evidencia antes 2 a.m.	Evidencia antes 2 p.m.	Evidencia antes 2 a.m.	Evidencia antes 2 p.m.	SI	NO	
17-2-25	Media Ma	Colada Harina Platano	leche	200	200	X		X		X		HO	81	77	10	10	10	10						
		Huevo Cocido	huevo	150	NA	X		X		X		35	80	77	10	10	10	10						
	//	Pera	Pera	29	29	X		X			X	NA	AM	AM	10	10	10	10						
	Almuerzo	Pechuga de pollo entrozada	Pechuga de pollo entorozada	1500	1250	X			X	X		HO	80.1	77.6	10	10	10	10						
		Arroz con cilantro	Arroz	9,500	9,500	X		X			X	45	80.1	77.6	10	10	10	10						
		Espinacca con huevo	Espinaca con huevo	NA	NA	X		X			X	30	77.6	77.3	10	10	10	10						
		Papa cocida	Papa	26	26	X		X		X		40	79.8	77.6	10	10	10	10						
17-2-25	//	Sopa de avena	carne	250	250	X		.	X	X		60	80.9	77.6	10	10	10	10						
		Jugo de Piña	Piña	27	19	X		X			X	NA	75	35	10	10	10	10						
		colado de avena	leche	29000	29000	X		X		X		HO	77.6	75.4	10	10	10	10						
	onces	Mandarina	Mandarina	38	30	X		X			X	NO	AM	AM	10	10	10	10						

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Perez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1121841394 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ydima Moreno — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39723978 — CARGO: S. General

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c
18-02-25	Media 9	Colada Fecula de maiz	Leche	2400	2400	P		P		P		40	80.1	77.5
	"	Sandwich de Queso	Queso	7,500	7,500	P			P		P	NA	25	35
		Banano	Banano	30	30	P		P			P	NA	AM	AM
	Almuerzo	Carne de res en trozos	Carne de res	9500	9500	P			P	P		60	79.6	77.5
		Arroz con Zanahoria	Arroz	9,500	9,500	P		P		P		40	79.8	78.9
		Ahuyama Guisada Con arveja	Ahuyama Guisada con arveja	NA	NA	P		P		P		40	77.9	75.4
	//	Papa Criolla	Papa Criolla	13	13	P		P		P		30	80.9	77.3
		Sopa de Conchitas	carne	250	250	P			P	P		60	81.9	79.9
18-2-25		Jugo tomate arbol	Tomate arbol	25	19	P		P		P		NA	25	35
	onces	Yogurt	Yogurt	17	17	P		P			P	NA	25	35
		Manzana	manzana	29	29	P		P			P	NA	AM	AM

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)																						
ALIMENTO TERMINADO																						
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													
10		10		10		10		X														
10		10		10		10		X														
10		10		10		10		X														
10		10		10		10		X														
10		10		10		10		X														
10		10		10		10		X														
10		10		10		10		X														
10		10		10		10		X														
10		10		10		10		X														
10		10		10		10		X														

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela R. — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1121841844 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherin Gomez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024491430 — CARGO: Docente

Powered by CamScanner

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA A ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA A ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) — ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10			
19-2-25	Media 9	Leche	leche	29000	29000	X		A		X		40	80	89	10	10	10	10	F		
		Huevos Pericos	Huevos	173	NA	1		A		A		35	79.5	79.6	10	10	10	10	A		
	//	MAngo	Mango	.	.	A		A			A	NA	AM	AM	10	10	10	10	F		
	Almuerzo	Garbanzo	Garbanzo	6	6	A			A	A		40	81.9	87.6	10	10	10	10	F		
		Carne de Cerdo en Trozos	Carne de Cerdo	9500	9500	X			A	A		40	79.8	85.3	10	10	10	10	F		
		Arroz con Fideos	Arroz	3500	3500	A		A		A		35	80.1	78.9	10	10	10	10	A		
	//	Zahoria rayada tomate peregil	Zanahoria tomate peregil	NA	NA	A		A			A	NA	25	35	10	10	10	10	A		
		Platano Maduro Cocido	Platano Maduro	21	15	X		A		X		45	79.8	85.3	10	10	10	10	A		
		Jugo Mora	Mora	17	17	A			A		A	NA	25	34	10	10	10	10	A		
			leche	29000	29000	A		A		X		40	80.1	87.6	10	10	10	10	A		
19-2-25	Onces	Colada Harina de Maiz	Pera.	29	29	A		A			A	NA	AM	AM	10	10	0	0	A		
		Pera																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Perez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1121841394 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jenny Sandoval — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52841452 — CARGO: Docente

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

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	COCCION: TIEMPO EN MINUTOS	COCCION: 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
20-2-25	Media 9	Colada de avena	leche	29000	29000	P		P		P		40	80	187	10	10	10	10	P		
	11	Huevos revueltos	huevos	195	NA	P		P		P		35	79	77	10	10	10	10			
		Patilla	Patilla	37	30	P		P			P	NA	AM	AM	10	10	10	10	P		
	Almuerzo	Carne de res molida	Carne de res molida	9500	9500	A			A	A		40	79,8	77,6	10	10	10	10	P		
		Spaguettis	Spaguettis	13	13	P			A	A		40	77,6	75,3	10	10	10	10	P		
		Espinaca papaya mango	Espinca papaya mango	NA	NA	P		P			P	NA	2,5	3,5	10	10	10	10	P		
	11	Dedos arracacha	arracacha	22	20	P		P		P		45	79,8	77,6	10	10	10	10	P		
		Jugo Melon	Melon	30	19	P			P		P	NA	2,5	3,5	10	10	10	10	P		
20-2-25	onces	Sorbete banano	leche	24000	24000	P		P			P	NA	2,5	3,5	10	10	10	10	P		
		11 11	banano																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Perez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1121841394 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Diana Rozada — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52889950 — CARGO: Docente

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLÍVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDÍN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10			
24-2-25	Media 9	Calda fadamaiz	leche	2000	2000	A		P		A		40	89	79	10	10	10	10	X		
	//	Huevo con Mazorca	huevo	173	NA	P		P		E		35	80	78	10	10	10	10	X		
		Pera	Pera	30	30	C		P			P	NA	AM	AM	10	10	10	10		X	
	Almuerzo	Crema cerdo arroz salsa pina	Carne de cerdo	950	950	A			P	P		35	78	74	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideos	Arroz	350	350	J		P		P		40	80	80	10	10	10	10	X		
		Hadga con huevo	huevo	30	NA	C		P		P		30	98	95	10	10	10	10	X		
//	//	Papa Criolla al vapor	papa Criolla	13	13	P			P	P		30	78	76	10	10	10	10	X		
		Sopa arracacha	carne	250	250	J		P		P		60	89	88	10	10	10	10	X		
		Jugo fresa	Fresa	16	16	P		P			A	NA	2H	3H	10	10	10	10	X		
24-2-25	Onces	Sabete mango	Leche	2000	2000	J		P			A	NA	2H	3H	10	10	10	10	X		
		" "	mango	5H	20	A		P			P	—	—		—	—	—	—		X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nuria P. — TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1121841344 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Victoria Garzón — TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52454979 — CARGO: Docente

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

ALIMENTO TERMINADO: COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO, ACEPTABILIDAD (SI / NO)

OBSERVACIONES

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL | UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ | OPERADOR: FUNDACION PEPASO

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

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	EXPOSICIÓN A ALIMENTO TERMINADO: HORA (L a V)	EXPOSICIÓN A ALIMENTO TERMINADO: FINAL (S - D)	ALIMENTO TERMINADO: COLOR		OLOR		SABOR		ESPECTO/ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
25-2-25	medias 9	Sorbete mango	leche	24000	24000	N		P		P		NB	24	34	10	10	10	10	P				
	11	Queso	queso	2,500	2,500	1		P				NB	24	34	10	10	10	10	P				
	almuerzo	Arveja verde seca	arveja seca	3	3	P			P	P		40	40	27.6	10	10	10	10		P			
//		Pechuga pollo en trozos	Pechuga pollo	2000	2000	D			D	K		60	60	36.9	10	10	10	10		P			
		Arroz con zanahoria	Arroz	3,500	3,500	N		P		P		45	45	27.6	10	10	10	10	P				
	//	Ensalada de pipino tomate	Ensalada de pepino tomate	NA	NA	N		P			P	NB	24	35	10	10	10	10	P				
		Croqueta yuca	yuca	20	14	N		P		P		50	50	36.7	10	10	10	10	P				
25-2-25		Jugo uva	uva	17	17	N		P			P	NB	24	35	10	10	10	10	P				
//	cenas	Rumis	Rumis	17	17	N			P		P	NA	24	35	10	10	10	10	P				
	11	Patilla	Patilla	68	33	N		P			P	NA	AM	AM	10	10	10	10	P				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jacob Perez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1128413514 | CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yeli Sanchez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007283817 | CARGO: Aux Pedag.

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

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 ESI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10			
26-02-25	Medias 9	leche	leche	200cc	200cc	P		N		N		30	80°C	88°C	10	10	10	10	X		
		Tatilla huevo con Queso	Huevos	173	NA	N		P		P		35	81°C	85°C	10	10	10	10	P		
	//	Queso	Queso	1 tipo	2 tipo	P		P			F	NA	81°C	90°C	10	10	10	10	P		
		Patilla	Patilla	68	33	N		P			P	NA	AM	AM	10	10	10	10	P		
	almuerzo	Hamburguesa de Carne	Carne molida	250g	250g	N			P	P		40	80°C	87°C	10	10	10	10	P		
//	//	Ensalada Conchitas Verduras	Ensalada Conchitas	NA	NA	N		P		P		NA	25	35	10	10	10	10	P		
		Platano Con bocadillo	Platano	25	18	N		P		P		35	79°C	85°C	10	10	10	10	P		
		Jugo Mango	Mango	54	20	P		P			P	NA	24	34	10	10	10	10	P		
26-2-25	onces	chocolate	leche	200cc	200cc	P		P			P	40	80°C	88°C	10	10	10	10	P		
		Pera	Pera	33	30	P		P			P	NA	AM	AM	10	10	10	10	P		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Noreth Pereb — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1026[illegible]814 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dina Posada — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5282950 — CARGO: Docente

Powered by CamScanner

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

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	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evaluar entre 2 x 10)	OLOR (Evaluar entre 2 x 10)	SABOR (Evaluar entre 2 x 10)	ASPECTO (Evaluar entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
27-2-25	Media 9	Colada de avena	leche	78000	73000	P		P		P		45	81.9	80.9	10	10	10	10	~		
	//	huevos pericos	huevos	173	NA	P		P		P		35	98.6	97.5	10	6	10	10	~		
	//	Papapa	papaya	38	30	P		P			P	NA	AM	AM	10	10	10	10	~		
//	Almuerzo	Pescado a la plancha	Pescado Merluza	39	31	P			P	P		40	80.1	78.9	10	10	10	10	~		
//	//	Arroz blanco	Arroz	950 +50	950 +50	P		P		P		40	81.9	79.7	10	10	10	10	~		
//	//	Ensalada espinaca manzana	Ensalada espinaca manzana	NA	NA	P		P			P	NA	79.5	77.5	10	10	10	10	~		
//	//	Tajada platano	platano	26	17	P		P		P		35	81.9	78.9	10	10	10	10	~		
//	//	Sopa pideas	carne	250	250	P			P	P		60	81.9	79.0	10	10	10	10	~		
//	//	Jugo lulo	lulo	20	20	P		P			P	NA	79.5	77.5	10	10	10	10	~		
27-2-25	Arces	Arroz con leche	Arroz	1350	1150	P		P		P		45	80.8	77.9	10	10	10	10	~		
//	//	leche	leche	25000	25000	P		P		P		→		←							
//	//	manzana	manzana	40	40	P		P			P	NA	AM	AM	10	10	10	10	~		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Karla Perez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1121841844 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yer Sanchez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1000780817 — CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL — UNIDAD OPERATIVA: SEMILLITAS DE AMOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: YOLIMA VELASQUEZ — OPERADOR: FUNDACION PEPASO

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 A ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	COCCIÓN: TEMPERATURA A ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ESPECTACEPTABILIDAD SI	ESPECTACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10		
28-2-25	media 9	Chocolate en leche	leche	2900	2900	P		X		P		35	80°C	78°	10	10	10	10	C	
		Queso	Queso	1450	1450	P			P			ANT	24	35	10	10	10	10	C	
		mango	mango	54	30	P		P				ANT	AM	AM	10	10	10	10	C	
//	almuerzo	Goulash de higado	higado de res	450	450	P			X	P		40	78°C	72°C	10	10	10	10	C	
		Arroz con fideos	Arroz	1000	1000	P		C		C		35	78°C	77.5	10	10	10	10	C	
	//	Ensalada de tomate y lechuga	Ensalada de tomate y	NA	NA	P		P				ANT	25	35	10	10	10	10	C	
		Sopa zanahoria	carne	250	250	P		P		P		60	81°C	72°C	10	10	10	10	C	
		Jugo de guayaba	guayaba	20	20	P		P			P	ANT	24	35	10	10	10	10	C	
28-2-25	onces	leche	leche	2900	2900	P		P		P		30	80°C	79.9°C	10	10	10	10	C	
//	//	banano	banano	30	30	P		P			P	ANT	AM	AM	10	10	10	10	C	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Rosceda G. — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1118541914 — CARGO: NUTRICION

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lizdani Hernandez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1133220063 — CARGO: Aux Pedagogica

Powered by CamScanner