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 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD___CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CORAZON INMACULADO DE MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR:_____DOMINICAS HIJAS DE NTRA. SRA. DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O						
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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01/03/2025	DESAYUNO	TINTO	CAFE	1000	1000		X		X	X		45	92°C	88°C	10	9	9	10	X		
01/03/2025	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		40	90°C	88°C	9	10	10	10	x		
01/03/2025	DESAYUNO	CALDO DE PESCADO	PESCADO	100 UND	100 UND		X		X	X		60	100°C	79°C	10	10	10	10	X		
01/03/2025	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	4000	4000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
01/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NA	NA		X		X	X		70	95°C	91°C	10	10	10	9	X		
01/03/2025	ALMUERZO	POLLO EN SALSA	PECHUGA	8000	8000		X		X	X		65	92°C	87°C	10	10	10	9	X		
01/03/2025	ALMUERZO	PLATANO ABORRAJADO	PLATANO	5000	5000		X		X	X		75	95°C	90°C	10	10	10	10	X		
01/03/2025	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	4500	4500		X		X	X		60	90°C	88°C	10	10	10	9	x		
01/03/2025	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	NA	NA		X		X	X		40	89°C	85°C	10	10	10	9	x		
01/03/2025	ALMUERZO	JUGIO DE LULO	LULO	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
01/03/2025	ONCES	PETO DULCE	LECHE	6000	6000		X		X	X		85	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
01/03/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	2500	2500		X		X	X		35	89°C	83°C	10	9	10	10	X		
01/03/2025	CENA	RES GUISADA	RES	5000	5000		X		X	X		75	88°C	82°C	10	10	10	9	x		
01/03/2025	CENA	ACELGA GUISADA	ACELGA	NA	NA		X		X	X		45	89°C	80°C	10	9	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Tecnico en cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA | OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2	Evalúe entre 2	Evalúe entre 2	SI	NO	
2-mar-25	DESAYUNO	CHOCOLATE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	86°C	80°C	9	10	9	10	X		
2-mar-25	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS	NA	NA	NA		X	X			X	0	10°C	10°C	10	10	9	10	X		
2-mar-25	ALMUERZO	ALBONDIGAS	CARNE DE RES	8000	8000		X		X	X		75	100°C	85°C	10	9	9	9	X		
2-mar-25	ALMUERZO	SPAGHETTI	SPAGHETTI	3500	3500		X		X	X		35	100°C	80°C	9	9	10	10	X		
2-mar-25	ALMUERZO	ENSALADA ROJA	REMOLACHA	5000	5000	X		X		X		35	75°C	3°C	10	9	10	9	X		
2-mar-25	ALMUERZO	PLÁTANO COCIDO	PLÁTANO	5000	5000	X		X		X		45	100°C	85°C	9	10	10	10	X		
2-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE MENUDENCIAS	SOPA DE MENUDENCIAS	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X		
2-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	CURUBA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
2-mar-25	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE	6000	6000		X		X	X		45	89°C	83°C	9	10	9	9	X		
2-mar-25	CENA	FILETE DE PESCADO	FILETE DE PESCADO	100 UND	100 UND		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X		
2-mar-25	CENA	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	6000	6000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X		
2-mar-25	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X		
2-mar-25	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA | OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3-mar-25	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	100°C	80°C	9	10	9	10	X		
3-mar-25	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	RES GOULASH	5000	5000	X		X		X		65	90°C	85°C	10	10	10	10	X		
3-mar-25	NUEVES	CAFE CON LECHE	LECHE	6000	6000	X		X		X		60	80°C	79°C	10	10	9	10	X		
3-mar-25	ALMUERZO	POLLO DORADO	PIERNA POLLO	130	130		X		X	X		75	100°C	85°C	10	9	9	9	X		
3-mar-25	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4000	4000		X		X	X		35	90°C	85°C	9	9	10	10	X		
3-mar-25	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO	ENSALADA DE PEPINO	N/A	N/A	X		X			X	0	7°C	4°C	10	9	10	9	X		
3-mar-25	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	6000	6000	X		X		X		45	100°C	85°C	9	10	10	10	X		
3-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X		
3-mar-25	ALMUERZO	LIMONADA DE AZUCAR	LIMON	5000	5000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
3-mar-25	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	4000	4000		X		X		X	0	4°C	4°C	9	10	9	9	X		
3-mar-25	CENA	CARNE DE CERDO	CARNE DE CERDO	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X		
3-mar-25	CENA	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5000	5000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X		
3-mar-25	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA		X	X		X		70	100°C	92°C	9	9	10	9	X		
3-mar-25	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 I2024031816 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA | OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4-mar-25	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X		
4-mar-25	DESAYUNO	HUEVOS CON QUESO	HUEVOS	110 UND	110 UND	X		X		X		65	90°C	85°C	10	10	10	10	X		
4-mar-25	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	6000	6000	X		X		X		60	85°C	80°C	10	10	9	10	X		
4-mar-25	ALMUERZO	CARNE DE CERDO DORADA	CARNE DE CERDO	8000	8000		X		X	X		75	100°C	85°C	10	9	9	9	X		
4-mar-25	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4000	4000		X		X	X		35	100°C	80°C	9	9	10	10	X		
4-mar-25	ALMUERZO	GUACAMOLE	AGUACATE	N/A	N/A	X		X			X	0	7°C	4°C	10	9	10	9	X		
4-mar-25	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR	PAPA	5000	5000	X		X		X		45	100°C	85°C	9	10	10	10	X		
4-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X		
4-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
4-mar-25	ONCES	SORBETE DE MANGO	MANGO	4000	4000		X		X		X	0	4°C	4°C	9	10	9	9	X		
4-mar-25	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	5000	5000		X		X	X		75	95°C	87°C	9	9	9	9	X		
4-mar-25	CENA	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	3000	3000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X		
4-mar-25	CENA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X		
4-mar-25	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA Y	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA Y	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍ

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA | OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O						
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						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 3 y 10	Evalúe entre	Evalúe	Evalúe entre	SI	NO
5-mar-25	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X	
5-mar-25	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	110 UND	110 UND	X		X		X		65	89°C	85°C	10	10	10	10	X	
5-mar-25	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	4000	4000	X		X		X		0	4°C	4°C	10	10	9	10	X	
5-mar-25	ALMUERZO	CERDO Y RES	CARNE DE CERDO Y RES	8000	8000		X		X	X		75	91°C	85°C	10	9	9	9	X	
5-mar-25	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4000	4000		X		X	X		35	90°C	80°C	9	9	10	10	X	
5-mar-25	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA	5000	5000	X		X		X		45	83°C	85°C	9	10	10	10	X	
5-mar-25	ALMUERZO	COCIDO BOYACENSE	COCIDO BOYACENSE	NA	NA		X		X	X		80	89°C	85°C	9	9	10	9	X	
5-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
5-mar-25	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON ENESA	LECHE	6000	6000		X		X		X	40	84°C	4°C	9	10	9	9	X	
5-mar-25	CENA	PECHUGA GRATINADA	PECHUGA	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X	
5-mar-25	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	3000	3000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X	
5-mar-25	CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	NA	NA		X	X		X		70	90°C	80°C	9	9	10	9	X	
5-mar-25	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES	NA	NA	X		X		X		60	89°C	83°C	9	10	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
6-mar-25	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X	
6-mar-25	DESAYUNO	HUEVOS COCIDOS	HUEVOS	100 UND	100 UND	X		X		X		65	89°C	85°C	10	10	10	10	X	
6-mar-25	NUEVES	CHOCOLATE	LECHE	6000	6000	X		X		X		60	80°C	10°C	10	10	9	10	X	
6-mar-25	ALMUERZO	CARNE DE RES	CARNE DE RES	8000	8000		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X	
6-mar-25	ALMUERZO	ARROZ PAJARITO	ARROZ	4000	4000		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X	
6-mar-25	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA	5000	5000	X		X		X		45	88°C	85°C	9	10	10	10	X	
6-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X	
6-mar-25	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA	POTECA DE AHUYAMA	NA	NA		X		X	X		45	89°C	80°C	10	9	9	10	X	
6-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
6-mar-25	ONCES	COLADA DE AVENA	LECHE	6000	6000		X		X		X	60	84°C	4°C	9	10	9	9	X	
6-mar-25	CENA	PECHUGA GRATINADA	PECHUGA	5000	5000		X		X	X		45	95°C	87°C	9	9	9	9	X	
6-mar-25	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	3000	3000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X	
6-mar-25	CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X	
6-mar-25	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
7-mar-25	DESAYUNO	LECHE CALIENTE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X	
7-mar-25	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	5000	5000	X		X		X		65	89°C	85°C	10	10	10	10	X	
7-mar-25	NUEVES	SORBETE DE MORA	MORA	4000	4000	X		X		X		0	4°C	4°C	10	10	9	10	X	
7-mar-25	ALMUERZO	PECGUGA DE POLLO	PECHUGA	8000	8000		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X	
7-mar-25	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	4000	4000		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X	
7-mar-25	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA	5000	5000	X		X		X		45	83°C	80°C	9	10	10	10	X	
7-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X	
7-mar-25	ALMUERZO	TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA	TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA	NA	NA		X		X	X		0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
7-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
7-mar-25	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	4000	4000		X		X		X	0	4°C	4°C	9	10	9	9	X	
7-mar-25	CENA	CARNE DE RES AL PIMENTON	CARNE DE RES	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X	
7-mar-25	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	3000	3000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X	
7-mar-25	CENA	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X	
7-mar-25	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
8-mar-25	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X	
8-mar-25	DESAYUNO	QUESO CAMPESINO	QUESO	NA	NA	X		X		X		0	4°C	4°C	10	10	10	10	X	
8-mar-25	NUEVES	BATIDO DE BANANO	BANANO	4000	4000	X		X		X		0	4°C	4°C	10	10	9	10	X	
8-mar-25	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA BBQ	CARNE DE CERDO	8000	8000		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X	
8-mar-25	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	3500	3500		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X	
8-mar-25	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA	5000	5000	X		X		X		45	83°C	80°C	9	10	10	10	X	
8-mar-25	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X	
8-mar-25	ALMUERZO	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	5000	5000		X		X	X		0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
8-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
8-mar-25	ONCES	ARROZ CON LECHE	ARROZ CON LECHE	NA	NA		X		X		X	75	89°C	83°C	9	10	9	9	X	
8-mar-25	CENA	CARNE DE RES	CARNE DE RES	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X	
8-mar-25	CENA	TAJADA DE PLATANO	PLATANO	5000	5000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X	
8-mar-25	CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X	
8-mar-25	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
9-mar-25	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X	
9-mar-25	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE	5000	5000	X		X		X		75	90°C	87°C	10	10	10	10	X	
9-mar-25	NUEVES	PATILLA	PATILLA	NA	NA	X		X		X		0	4°C	4°C	10	10	9	10	X	
9-mar-25	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO DORADO	FILETE DE PESACADO	100 UND	100 UND		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X	
9-mar-25	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	3500	3500		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X	
9-mar-25	ALMUERZO	PURE DE PAPA	PAPA	5000	5000	X		X		X		45	83°C	80°C	9	10	10	10	X	
9-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X	
9-mar-25	ALMUERZO	ENSALADA AGRICULCE	ENSALADA AGRIDULCE	NA	NA		X		X	X		0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
9-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
9-mar-25	ONCES	JUGO DE FRESA	FRESA	4000	4000		X		X		X	0	4°C	4°C	9	10	9	9	X	
9-mar-25	CENA	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X	
9-mar-25	CENA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	3000	3000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X	
9-mar-25	CENA	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X	
9-mar-25	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA | OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O						
						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	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 3 y 10	Evalúe entre	Evalúe	Evalúe entre	SI	NO
10-mar-25	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X	
10-mar-25	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PESCADO	PESCADO	100 UND	100 UND	X		X		X		75	90°C	87°C	10	10	10	10	X	
10-mar-25	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	4000	4000	X		X		X		0	4°C	4°C	10	10	9	10	X	
10-mar-25	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRI	CARNE DE RES	8000	8000		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X	
10-mar-25	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	3500	3500		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X	
10-mar-25	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA	5000	5000	X		X		X		45	83°C	80°C	9	10	10	10	X	
10-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X	
10-mar-25	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SALTEADAS	NA	NA		X		X	X		45	84°C	80°C	10	9	9	10	X	
10-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
10-mar-25	ONCES	AGUA DE PANELA	AGUA DE PANELA	NA	NA		X		X		X	60	94°C	89°C	9	10	9	9	X	
10-mar-25	CENA	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X	
10-mar-25	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	3000	3000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X	
10-mar-25	CENA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X	
10-mar-25	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11-mar-25	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	85°C	80°C	9	10	9	10	X		
11-mar-25	DESAYUNO	HUEVOS EN TORTILLA	HUEVOS	110	110	X		X		X		75	88°C	87°C	10	10	10	10	X		
11-mar-25	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	6000	6000	X		X		X		30	84°C	81°C	10	10	9	10	X		
11-mar-25	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AL AJILLO	CARNE DE CERDO	8000	8000		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X		
11-mar-25	ALMUERZO	ARROZ AL AJONJOLI	ARROZ	3500	3500		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X		
11-mar-25	ALMUERZO	YUCA SUDADA	YUCA	5000	5000	X		X		X		45	83°C	80°C	9	10	10	10	X		
11-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X		
11-mar-25	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	NA	NA		X		X	X		0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
11-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
11-mar-25	ONCES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	4000	4000		X		X		X	0	4°C	4°C	9	10	9	9	X		
11-mar-25	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X		
11-mar-25	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	3000	3000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X		
11-mar-25	CENA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X		
11-mar-25	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12-mar-25	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X		
12-mar-25	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	110 UND	110 UND	X		X		X		75	90°C	87°C	10	10	10	10	X		
12-mar-25	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	4000	4000	X		X		X		0	4°C	4°C	10	10	9	10	X		
12-mar-25	ALMUERZO	POLLO GUISADO	PERNA DE POLLO	120 UND	120 UND		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X		
12-mar-25	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	3500	3500		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X		
12-mar-25	ALMUERZO	TORTA DE PLATANO	PLATANO	5000	5000	X		X		X		45	83°C	80°C	9	10	10	10	X		
12-mar-25	ALMUERZO	AJIACO	AJIACO	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X		
12-mar-25	ALMUERZO	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	NA	NA		X		X	X		0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
12-mar-25	ALMUERZO	LIMONADA CON AZUCAR	LIMON	5000	5000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
12-mar-25	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	6000	6000		X		X		X	60	94°C	89°C	9	10	9	9	X		
12-mar-25	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA BLANCA	PESCADO	100 UND	100 UND		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X		
12-mar-25	CENA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	3000	3000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X		
12-mar-25	CENA	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X		
12-mar-25	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
13-mar-25	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X	
13-mar-25	DESAYUNO	CCALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE	5000	5000	X		X		X		85	90°C	87°C	10	10	10	10	X	
13-mar-25	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS	ENSALADA DE FRUTAS	NA	NA	X		X		X		0	4°C	4°C	10	10	9	10	X	
13-mar-25	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	RES	8000	8000		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X	
13-mar-25	ALMUERZO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	4000	4000		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X	
13-mar-25	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA	PAPA	5000	5000	X		X		X		45	83°C	80°C	9	10	10	10	X	
13-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE CEBADA PERLADA	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X	
13-mar-25	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	NA	NA		X		X	X		0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
13-mar-25	ALMUERZO	LIMONADA DE PANELA	LIMON	5000	5000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
13-mar-25	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	6000	6000		X		X		X	60	94°C	89°C	9	10	9	9	X	
13-mar-25	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X	
13-mar-25	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	3000	3000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X	
13-mar-25	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X	
13-mar-25	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14-mar-25	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X		
14-mar-25	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	110	110	X		X		X		75	90°C	87°C	10	10	10	10	X		
14-mar-25	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	6000	6000	X		X		X		0	4°C	4°C	10	10	9	10	X		
14-mar-25	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	CARNE DE CERDO	8000	8000		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X		
14-mar-25	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	4500	4500		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X		
14-mar-25	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA	5000	5000	X		X		X		45	83°C	80°C	9	10	10	10	X		
14-mar-25	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO	CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO	NA	NA		X		X	X		90	89°C	85°C	9	9	10	9	X		
14-mar-25	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGFA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGFA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA	NA	NA		X		X	X		0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
14-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
14-mar-25	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	6000	6000		X		X		X	60	94°C	89°C	9	10	9	9	X		
14-mar-25	CENA	CARNE DE RES EN SALSA DE FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X		
14-mar-25	CENA	CALABAZA GUISADA	CALAZABA	4000	4000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X		
14-mar-25	CENA	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X		
14-mar-25	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

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						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15-mar-25	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X		
15-mar-25	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	HUEVOS	110	110	X		X		X		75	90°C	87°C	10	10	10	10	X		
15-mar-25	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	4000	4000	X		X		X		0	4°C	4°C	10	10	9	10	X		
15-mar-25	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO	PESCADO	120	120		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X		
15-mar-25	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	4500	4500		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X		
15-mar-25	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA	PAPA	5000	5000	X		X		X		45	83°C	80°C	9	10	10	10	X		
15-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE COCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X		
15-mar-25	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA	NA	NA		X		X	X		0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
15-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
15-mar-25	ONCES	CAFE EN LECHE	LECHE	6000	6000		X		X		X	60	94°C	89°C	9	10	9	9	X		
15-mar-25	CENA	PECHUGA DE POLLO	POLLO	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X		
15-mar-25	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	4000	4000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X		
15-mar-25	CENA	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X		
15-mar-25	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA | OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O						
						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	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 3 y	Evalúe	Evalúe	Evalúe entre	SI	NO
16-mar-25	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X	
16-mar-25	DESAYUNO	TAMAL	TAMAL	110	110	X		X		X		75	90°C	87°C	10	10	10	10	X	
16-mar-25	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO	PESCADO	120	120		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X	
16-mar-25	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	4500	4500		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X	
16-mar-25	ALMUERZO	CUBIOS GUISADOS	CUBIOS	6000	6000	X		X		X		45	83°C	80°C	9	10	10	10	X	
16-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X	
16-mar-25	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	PLATANO	5000	5000		X		X	X		35	84°C	80°C	10	9	9	10	X	
16-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
16-mar-25	ONCES	PETO DULCE	LECHE	6000	6000		X		X		X	60	94°C	89°C	9	10	9	9	X	
16-mar-25	CENA	TERNERA GUISADA	TERNERA	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X	
16-mar-25	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4000	4000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X	
16-mar-25	CENA	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X	
16-mar-25	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON HIGUIYA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON HIGUIYA	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

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						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17-mar-25	DESAYUNO	CAFE EN LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X		
17-mar-25	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	6000	6000		X		X	X		45	89°C	85°C	9	10	10	9	X		
17-mar-25	ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTEK	PESCADO	120	120		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X		
17-mar-25	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4500	4500		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X		
17-mar-25	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	ACELGA	6000	6000	X		X		X		45	83°C	80°C	9	10	10	10	X		
17-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X		
17-mar-25	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	PLATANO	5000	5000		X		X	X		35	89°C	83°C	10	9	9	10	X		
17-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
17-mar-25	ONCES	TE EN LECHE	LECHE	6000	6000		X		X		X	60	94°C	89°C	9	10	9	9	X		
17-mar-25	CENA	CARNE DE CERDO GOULASH	CERDO	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X		
17-mar-25	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ	4000	4000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X		
17-mar-25	CENA	SOPA DE GUINEO	SOPA DE GUINEO	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X		
17-mar-25	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

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						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18-mar-25	DESAYUNO	COLADA DE FELULA DE MAIZ	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X		
18-mar-25	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON HUEVO	HUEVO	100	100		X		X	X		45	89°C	85°C	9	10	10	9	X		
18-mar-25	NUEVES	CAFE CON LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		45	86°C	82°C	10	10	9	10	X		
18-mar-25	ALMUERZO	CARNE DE CERDO MECHADA	CERDO	8000	8000		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X		
18-mar-25	ALMUERZO	PASTA EN SALSA	SPAGUETTI	4000	4000		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X		
18-mar-25	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	NA	NA	X		X		X		0	4°C	4°C	9	10	10	10	X		
18-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X		
18-mar-25	ALMUERZO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA	5000	5000		X		X	X		45	87°C	83°C	10	9	9	10	X		
18-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
18-mar-25	ONCES	FRUTA PICADA CON QUESO	FRUTA PICADA CON QUESO	NA	NA		X		X		X	0	4°C	4°C	9	10	9	9	X		
18-mar-25	CENA	FILETE DE PESCADO DORADO	PESCADO	100	100		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X		
18-mar-25	CENA	PURE DE PAPA	PAPA	5000	5000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X		
18-mar-25	CENA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X		
18-mar-25	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LICHUVA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LICHUVA	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O						
						ALIMENTO EN PROCESO								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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
													INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
19-mar-25	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X	
19-mar-25	DESAYUNO	ARROZ BLANCO	ARROZ	3000	3000		X		X	X		40	87°C	83°C	10	10	9	10	X	
19-mar-25	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVO	100	100		X		X	X		45	89°C	85°C	9	10	10	9	X	
19-mar-25	NUEVES	TE EN LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		45	86°C	82°C	10	10	9	10	X	
19-mar-25	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA	8000	8000		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X	
19-mar-25	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4000	4000		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X	
19-mar-25	ALMUERZO	ENSALADA DE PICO DE GALLO	ENSALADA DE PICO DE GALLO	NA	NA	X		X		X		0	4°C	4°C	9	10	10	10	X	
19-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X	
19-mar-25	ALMUERZO	PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	5000	5000		X		X	X		0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
19-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
19-mar-25	ONCES	SORBETE DE MANGO	MANGO	4000	4000		X		X		X	0	4°C	4°C	9	10	9	9	X	
19-mar-25	CENA	CARNE DE RES EN SALSA	RES	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X	
19-mar-25	CENA	PLATANO COCIDO	PLATANO	5000	5000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X	
19-mar-25	CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X	
19-mar-25	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON CANELA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON CANELA	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO — UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

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					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
20-mar-25	DESAYUNO	CHOCOLATE ESPUMOSOS CON CLAVOS	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	10	10	10	10	X	
20-mar-25	DESAYUNO	TORTILLA DE PAPA	HUEVOS	110	110		X		X	X		40	87°C	83°C	10	10	10	10	X	
20-mar-25	NUEVES	CAFE FRIO	LECHE	6000	6000		X		X	X		45	86°C	82°C	10	10	10	10	X	
20-mar-25	ALMUERZO	POLLO DORADO (COLOMBINA)	POLLO	110	110		X		X	X		75	91°C	75°C	10	10	10	10	X	
20-mar-25	ALMUERZO	ARROZ A LA VALENCIANA	ARROZ	4000	4000		X		X	X		75	90°C	80°C	10	10	10	10	X	
20-mar-25	ALMUERZO	ENSALADA CESAR	ENSALADA CESAR	NA	NA	X		X		X		0	4°C	4°C	9	10	10	10	X	
20-mar-25	ALMUERZO	CREMA DE TOMATE	CREMA DE TOMATE	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X	
20-mar-25	ALMUERZO	CROQUETAS DE PAPA	PAPA	5000	5000		X		X	X		0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
20-mar-25	ALMUERZO	SANGRIA SIN ALCOHOL	UVA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
20-mar-25	ONCES	TORTA DE HELADO	TORTA DE HELADO	NA	NA		X		X		X	45	80°C	76°C	9	10	9	9	X	
20-mar-25	CENA	SANDWICH DE POLLO	PECHUGA	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X	
20-mar-25	CENA	LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	NA	NA	X		X		X		0	4°C	4°C	9	9	10	9	X	
20-mar-25	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

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						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21-mar-25	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X		
21-mar-25	DESAYUNO	HUEVOS EN TORTILLA	HUEVOS	110	110		X		X	X		40	87°C	83°C	10	10	9	10	X		
21-mar-25	NUEVES	CUAJADA	CUAJADA	100	100		X		X	X		0	4°C	4°C	10	10	9	10	X		
21-mar-25	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	RES	8000	8000		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X		
21-mar-25	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4000	4000		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X		
21-mar-25	ALMUERZO	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	TOMATE	4000	4000	X		X		X		0	4°C	4°C	9	10	10	10	X		
21-mar-25	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOL	CAZUELA DE FRIJOL	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X		
21-mar-25	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO	5000	5000		X		X	X		75	81°C	79°C	10	9	9	10	X		
21-mar-25	ALMUERZO	LIMONADA DE PANELA	LIMON	5000	5000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
21-mar-25	ONCES	TE EN LECHE	LECHE	6000	6000		X		X		X	45	80°C	79°C	9	10	9	9	X		
21-mar-25	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X		
21-mar-25	CENA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	5000	5000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X		
21-mar-25	CENA	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X		
21-mar-25	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

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						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22-mar-25	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X		
22-mar-25	DESAYUNO	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPESINO	100	100		X		X	X		40	87°C	83°C	10	10	9	10	X		
22-mar-25	NUEVES	BATIDO DE MORA CON BANANO Y AVENA	MORA	4000	4000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	10	9	10	X		
22-mar-25	ALMUERZO	CARNE DE CERDO CAPAMEHUZARA	CERDO	8000	8000		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X		
22-mar-25	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	POTECA DE AHUYAMA	NA	NA		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X		
22-mar-25	ALMUERZO	PAPA EN CHUPE	PAPA	5000	5000	X		X		X		65	84°C	80°C	9	10	10	10	X		
22-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X		
22-mar-25	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	4000	4000		X		X	X		55	85°C	81°C	10	9	9	10	X		
22-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
22-mar-25	ONCES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	NA	NA		X		X		X	0	4°C	4°C	9	10	9	9	X		
22-mar-25	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	RES	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X		
22-mar-25	CENA	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	3000	3000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X		
22-mar-25	CENA	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X		
22-mar-25	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
23-mar-25	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	AGUA DE PANELA	NA	NA		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X	
23-mar-25	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO	100	100		X		X	X		40	87°C	83°C	10	10	9	10	X	
23-mar-25	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO A LAS FINAS HIERBAS	PESCADO	100	100		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X	
23-mar-25	ALMUERZO	ARROZ CON COCO	ARROZ	4000	4000		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X	
23-mar-25	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	0	4°C	4°C	9	10	10	10	X	
23-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE CEBADA PERLADA	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X	
23-mar-25	ALMUERZO	TORTA DE PLATANO	PLATANO	5000	5000		X		X	X		60	92°C	89°C	10	9	9	10	X	
23-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
23-mar-25	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON BANANO	LECHE	6000	6000		X		X		X	45	80°C	80	9	10	9	9	X	
23-mar-25	CENA	POLLO A LA JARDINERA	PECHUGA	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X	
23-mar-25	CENA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	5000	5000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X	
23-mar-25	CENA	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X	
23-mar-25	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

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					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
24-mar-25	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X	
24-mar-25	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	EMPAREDADO DE QUESO	NA	NA		X		X	X		40	87°C	83°C	10	10	9	10	X	
24-mar-25	NUEVES	SORBETE DE FRESA	FRESA	4000	4000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	10	9	10	X	
24-mar-25	ALMUERZO	POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	PECHUGA	8000	8000		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X	
24-mar-25	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4000	4000		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X	
24-mar-25	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO, TOMATE	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO, TOMATE	NA	NA		X	X			X	0	4°C	4°C	9	10	10	10	X	
24-mar-25	ALMUERZO	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X	
24-mar-25	ALMUERZO	PURE DE YUCA	YUCA	5000	5000		X		X	X		56	89°C	83°C	10	9	9	10	X	
24-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
24-mar-25	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		45	80°C	80	9	10	9	9	X	
24-mar-25	CENA	CARNE DE RES PICADA	RES	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X	
24-mar-25	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	3000	3000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X	
24-mar-25	CENA	SANCOCHITO	SANCOCHITO	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X	
24-mar-25	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES, MORA Y	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES, MORA Y	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

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						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25-mar-25	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X		
25-mar-25	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	5000	5000		X		X	X		40	87°C	83°C	10	10	9	10	X		
25-mar-25	NUEVES	TE EN LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		45	86°C	82°C	10	10	9	10	X		
25-mar-25	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	8000	8000		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X		
25-mar-25	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4000	4000		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X		
25-mar-25	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	NA	NA	X		X		X		65	79°C	76°C	9	10	10	10	X		
25-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X		
25-mar-25	ALMUERZO	PAPA AL PEREJIL	PAPA	5000	5000		X		X	X		45	89°C	85°C	10	9	9	10	X		
25-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
25-mar-25	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	9	10	9	9	X		
25-mar-25	CENA	CARNE DE CERDO EN BBQ	CERDO	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X		
25-mar-25	CENA	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	3000	3000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X		
25-mar-25	CENA	SOPA DE MAZORCA	SOPA DE MAZORCA	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X		
25-mar-25	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LICHUVA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LICHUVA	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

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					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
26-mar-25	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X	
27-mar-25	NUEVES	FRUTA PICADA CON YOGURT	FRUTA	NA	NA		X		X	X		0	4°C	4°C	10	10	9	10	X	
28-mar-25	ALMUERZO	CARNE DE RES Y PECHUGA	RES Y PECHUGA	8000	8000		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X	
28-mar-25	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4000	4000		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X	
28-mar-25	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA	NA	NA	X		X		X		0	4°C	4°C	9	10	10	10	X	
28-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X	
28-mar-25	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	5000	5000		X		X	X		78	89°C	85°C	10	9	9	10	X	
28-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X	
28-mar-25	ONCES	COLADA DE PECOLA DE MAIZ CON MORA	LECHE	6000	6000		X		X		X	45	80°C	80	9	10	9	9	X	
28-mar-25	CENA	TERNERA A LAS FINAS HIERBAS	TERNERA	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X	
28-mar-25	CENA	ARROZ AL AJONJOLI	ARROZ	3000	3000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X	
28-mar-25	CENA	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X	
28-mar-25	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27-mar-25	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X		
27-mar-25	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	100	100		X		X	X		40	87°C	83°C	10	10	9	10	X		
27-mar-25	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	6000	6000		X		X	X		45	86°C	82°C	10	10	9	10	X		
27-mar-25	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA	RES	8000	8000		X		X	X		75	91°C	75°C	10	9	9	9	X		
27-mar-25	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	4000	4000		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X		
27-mar-25	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	NA	NA	X		X		X		0	4°C	4°C	9	10	10	10	X		
27-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X		
27-mar-25	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	5000	5000		X		X	X		0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
27-mar-25	ALMUERZO	NARANJADA	NARANJA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
27-mar-25	ONCES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	4000	4000		X		X		X	0	4°C	4°C	9	10	9	9	X		
27-mar-25	CENA	POLLO GUISADO	PECHUGA	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X		
27-mar-25	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	3000	3000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X		
27-mar-25	CENA	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X		
27-mar-25	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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		SINFECC		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	
28-mar-25	DESAYUNO	CHICOLATE EN LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	90°C	80°C	9	10	9	10	X		
28-mar-25	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PESCADO	PESCADO	100	100		X		X	X		40	87°C	83°C	10	10	9	10	X		
28-mar-25	NUEVES	SORBETE DE MARACUYA	MARACUYA	4000	4000		X		X	X		0	4°C	4°C	10	10	9	10	X		
28-mar-25	ALMUERZO	GOULASH DE RES	RES	8000	8000		X		X	X		75	91°C	87°C	10	9	9	9	X		
28-mar-25	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	4000	4000		X		X	X		75	90°C	80°C	9	9	10	10	X		
28-mar-25	ALMUERZO	VERDURA MIXTA	VERDURA MIXTA	NA	NA	X		X		X		67	89°C	83°C	9	10	10	10	X		
28-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X		
28-mar-25	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA	5000	5000		X		X	X		65	94°c	90°c	10	9	9	10	X		
28-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE UVA	UVA	6000	6000		X		x		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
28-mar-25	ONCES	AGUA DE PANELA	AGUA DE PANELA	NA	NA		X		X		X	45	80°C	75°C	9	10	9	9	X		
28-mar-25	CENA	LENGUA EN SALSA	LENGUA	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X		
28-mar-25	CENA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	3000	3000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X		
28-mar-25	CENA	SOPA DE AHUYAMA	NA	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X		
28-mar-25	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD___CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CORAZON INMACULADO DE MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____DOMINICAS HIJAS DE NTRA. SRA. DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O						
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		SINFECC		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PTABIL		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/03/2025	DESAYUNO	TINTO	CAFE	1000	1000		X		X	X		45	92°C	88°C	10	9	9	10	X		
29/03/2025	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		40	90°C	88°C	9	10	10	10	x		
29/03/2025	DESAYUNO	CALDO DE PESCADO	PESCADO	100 UND	100 UND		X		X	X		60	100°C	79°C	10	10	10	10	X		
29/03/2025	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	4000	4000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
29/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NA	NA		X		X	X		70	95°C	91°C	10	10	10	9	X		
29/03/2025	ALMUERZO	POLLO EN SALSA	PECHUGA	8000	8000		X		X	X		65	92°C	87°C	10	10	10	9	X		
29/03/2025	ALMUERZO	PLATANO ABORRAJADO	PLATANO	5000	5000		X		X	X		75	95°C	90°C	10	10	10	10	X		
29/03/2025	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	4500	4500		X		X	X		60	90°C	88°C	10	10	10	9	x		
29/03/2025	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	NA	NA		X		X	X		40	89°C	85°C	10	10	10	9	x		
29/03/2025	ALMUERZO	JUGIO DE LULO	LULO	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
29/03/2025	ONCES	PETO DULCE	LECHE	6000	6000		X		X	X		85	90°C	86°C	10	10	10	10	X		
29/03/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	2500	2500		X		X	X		35	89°C	83°C	10	9	10	10	X		
29/03/2025	CENA	RES GUISADA	RES	5000	5000		X		X	X		75	88°C	82°C	10	10	10	9	x		
29/03/2025	CENA	ACELGA GUISADA	ACELGA	NA	NA		X		X	X		45	89°C	80°C	10	9	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Tecnico en cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

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 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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		SINFECC		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PTABILI		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y10	Evalúe entre 2 y10	Evalúe entre 2 y10	SI	NO	
30-mar-25	DESAYUNO	CHOCOLATE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	86°C	80°C	9	10	9	10	X		
30-mar-25	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS	ENSALADA DE FRUTAS	NA	NA		X	X			X	0	10°C	10°C	10	10	9	10	X		
30-mar-25	ALMUERZO	ALBONDIGAS	RES MOLIDA	8000	8000		X		X	X		75	100°C	85°C	10	9	9	9	X		
30-mar-25	ALMUERZO	SPAGHETTI	SPAGHETTI	3500	3500		X		X	X		35	100°C	80°C	9	9	10	10	X		
30-mar-25	ALMUERZO	ENSALADA ROJA	REMOLACHA	5000	5000	X		X		X		35	75°C	3°C	10	9	10	9	X		
30-mar-25	ALMUERZO	PLÁTANO COCIDO	PLÁTANO	5000	5000	X		X		X		45	100°C	85°C	9	10	10	10	X		
30-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE MENUDENCIAS	SOPA DE MENUDENCIAS	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X		
30-mar-25	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	CURUBA	6000	6000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
30-mar-25	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE	6000	6000		X		X	X		45	89°C	83°C	9	10	9	9	X		
30-mar-25	CENA	FILETE DE PESCADO	FILETE DE PESCADO	100 UND	100 UND		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X		
30-mar-25	CENA	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	6000	6000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X		
30-mar-25	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA		X	X		X		70	100°C	80°C	9	9	10	9	X		
30-mar-25	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Camila Barreto Bernal TIPO DE DOCUMENTO:C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1193069620 CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

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		SINFECC		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PTABILI		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31-mar-25	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	100°C	80°C	9	10	9	10	X		
31-mar-25	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	RES GOULASH	5000	5000	X		X		X		65	90°C	85°C	10	10	10	10	X		
31-mar-25	NUEVES	CAFE CON LECHE	LECHE	6000	6000	X		X		X		60	80°C	79°C	10	10	9	10	X		
31-mar-25	ALMUERZO	POLLO DORADO	PIERNA POLLO	130	130		X		X	X		75	100°C	85°C	10	9	9	9	X		
31-mar-25	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4000	4000		X		X	X		35	90°C	85°C	9	9	10	10	X		
31-mar-25	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO	ENSALADA DE PEPINO	N/A	N/A	X		X			X	0	7°C	4°C	10	9	10	9	X		
31-mar-25	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	6000	6000	X		X		X		45	100°C	85°C	9	10	10	10	X		
31-mar-25	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	NA	NA		X		X	X		65	89°C	85°C	9	9	10	9	X		
31-mar-25	ALMUERZO	LIMONADA DE AZUCAR	LIMON	5000	5000		X		X		X	0	4°C	4°C	10	9	9	10	X		
31-mar-25	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	4000	4000		X		X		X	0	4°C	4°C	9	10	9	9	X		
31-mar-25	CENA	CARNE DE CERDO	CARNE DE CERDO	5000	5000		X		X	X		30	95°C	87°C	9	9	9	9	X		
31-mar-25	CENA	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5000	5000	X		X		X		35	85°C	80°C	9	9	10	9	X		
31-mar-25	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA		X	X		X		70	100°C	92°C	9	9	10	9	X		
31-mar-25	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	NA	NA	X		X		X		60	100°C	83°C	9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: David Esteban Perdomo Sossa TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1144173293 CARGO: Nutricionista

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 9579 de 2024
Componente: Nutrición y salubridad
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

FOR-PSS-243 FORMATO PREPRACIÓN DE ALIMENTOS

REVISIÓN Y APROBACION				
FECHA		**NOMBRE**	**CARGO**	**FIRMA**
Elaboró	28/02/2025	Sara Camila Barreto	Técnico de Cocina	Sara C Barreto
Revisó	28/02/2025	David Esteban Perdomo	Nutricionista	
Aprobó	28/02/2025	Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	Hna. Anabelly Cadena