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: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTRO INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA GRUPO 8

COORDINADOR O RESPONSABLE: HANDRY HOBANA QUIÑONES JIMENEZ OPERADOR: FIPADH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	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	
3/02/2025	Nueves Reforzadas	Changua con huevo	Leche	9000	9000	X		X		X		35	85	70	9	8	10	9	X		
3/02/2025	Nueves Reforzadas	Changua con huevo	Huevo	50	50	X		X		X		25	85	70	9	8	10	9	X		
3/02/2025	Nueves Reforzadas	Sandia	Sandia	20000	10000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	NA	9	X		
3/02/2025	Almuerzo	Carne en bisteck	Carne de res	160	160	X			X	X		40	84	77	8	9	10	9	X		
3/02/2025	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	1700	1700		X		X	X		45	91	83	9	9	9	9	X		
3/02/2025	Almuerzo	Ahuyama guisada con arveja	Ahuyama guisada con arveja	NA	NA	X		X		X		35	83	75	10	8	10	9	X		
3/02/2025	Almuerzo	Papa criolla al vapor	Papa criolla	2040	2040	X			X	X		35	77	68	9	8	9	9	X		
3/02/2025	Almuerzo	Jugo de guayaba	Guayaba	4400	4400	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	10	9	X		
3/02/2025	Almuerzo	Yogurt con uvas	Yogurt	10000	10000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
3/02/2025	Onces	Yogurt con uvas	Uvas	4000	3360	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	7	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY MARTINEZ SEGURA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.782.436 CARGO: TECNOLOGA EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEJANDRO CASTELLANOS CAMPOS TIPO DE DOCUMENTO: 1023970663 No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.023.970.663 CARGO: Tecnico Ambiental

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: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTRO INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA GRUPO 8

COORDINADOR O RESPONSABLE: HANDRY HOBANA QUIÑONES JIMENEZ OPERADOR: FIPADH

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	
4/02/2025	Nueves Reforzadas	Café en leche	Leche	11000	11000	X		X		X		35	86	78	8	9	9	8	X		
4/02/2025	Nueves Reforzadas	Queso doble crema	Queso doble crema	2500	2500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4/02/2025	Nueves Reforzadas	Papaya	Papaya	7142,5	5000	X		X			X	NA	NA	NA	9	8	10	9	X		
4/02/2025	Almuerzo	Pollo al ajillo	Pechuga de pollo	6875	5500	X			X	X		40	84	78	10	10	10	10	X		
4/02/2025	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	1700	1700		X		X	X		50	89	84	9	9	9	9	X		
4/02/2025	Almuerzo	Ensalada pepino tomate cilantro	Ensalada pepino tomate cilantro	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	8	10	9	X		
4/02/2025	Almuerzo	Plátano melao	Plátano maduro	3400	2040	X			X	X		35	79	70	9	9	9	9	X		
4/02/2025	Almuerzo	Sopa de verduras	Carne de res	160	160	X			X	X		45	89	85	9	10	9	10	X		
4/02/2025	Almuerzo	Jugo de tomate de árbol	Tomate de árbol	6400	3800	X		X			X	NA	NA	NA	9	8	9	9	X		
4/02/2025	Onces	Leche	Leche	11000	11000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
4/02/2025	Onces	Fresas	Fresas	4210,5	4000	X		X			X	NA	NA	NA	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY MARTINEZ SEGURA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.782.436 CARGO: TECNOLOGA EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTRO INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA GRUPO 8

COORDINADOR O RESPONSABLE: HANDRY HOBANA QUIÑONES JIMENEZ OPERADOR: FIPADH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
5}/02/2025	Nueves Reforzadas	Colada de avena	Leche	11220	11220	X		X		X		40	87	70	9	8	9	8	X		
5}/02/2025	Nueves Reforzadas	Huevos pericos	Huevos	51	51	X		X		X		25	77	60	9	9	10	9	X		
5}/02/2025	Nueves Reforzadas	Banano	Banano	14571,21	10200	X		X			X	NA	NA	NA	9	8	9	9	X		
5}/02/2025	Almuerzo	Carne a la boloñesa	Carne molilda	5720	5720	X			X	X		40	86	82	9	9	10	9	X		
5}/02/2025	Almuerzo	Spaguetti	Pasta	1450	1450		X		X	X		40	87	79	9	10	9	9	X		
5}/02/2025	Almuerzo	Ensalada espinaca papaya mango crema	Ensalada espinaca papaya mango crema	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	10	9	X		
5}/02/2025	Almuerzo	Papa cocida con cáscara	Papa	1740	1740	X			X	X		35	75	70	9	9	9	9	X		
5}/02/2025	Almuerzo	Sopa de cuchuco de cebada	Carne de res	160	160	X			X	X		45	88	81	8	8	9	8	X		
5}/02/2025	Almuerzo	Jugo de mora	Mora	4000	3600	X		X			X	NA	NA	NA	10	9	10	9	X		
5}/02/2025	Onces	Sorbete de Feijoa	Leche	9460	9460	X		X			X	NA	NA	NA	8	9	10	9	X		
5}/02/2025	Onces	Sorbete de Feijoa	Feijoa	3225	3225	X		X			X	NA	NA	NA	8	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY MARTINEZ SEGURA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.782.436 CARGO: TECNOLOGA EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTRO INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA GRUPO 8

COORDINADOR O RESPONSABLE: HANDRY HOBANA QUIÑONES JIMENEZ OPERADOR: FIPADH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/02/2025	Nueves Reforzadas	Chocolate	Leche	11000	11000	X		X		X		45	87	74	8	8	9	8	X		
6/02/2025	Nueves Reforzadas	Queso campesino	Queso campesino	2500	2500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
6/02/2025	Nueves Reforzadas	Melon	Melon	10000	5000	X		X			X	NA	NA	NA	9	8	9	9	X		
6/02/2025	Almuerzo	Tilapia	Tilapia	6875	5500	X			X	X		35	82	75	9	10	10	10	X		
6/02/2025	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	1700	1700		X		X	X		45	87	83	9	8	10	9	X		
6/02/2025	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	5416,5	3250	X		X			X	NA	NA	NA	9	8	9	9	X		
6/02/2025	Almuerzo	Plátano asado	Plátano maduro	3400	2040	X			X	X		20	76	74	9	9	10	9	X		
6/02/2025	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	6100	3600	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
6/02/2025	Onces	Ensalada de frutas con yogurt	Yogurt	10000	10000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
6/02/2025	Onces	Ensalada de frutas con yogurt	Ensalada de frutas con yogurt	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY MARTINEZ SEGURA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.782.436 CARGO: TECNOLOGA EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN HENRY BLANCO RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79.214.670 CARGO: AUXILIAR ADMINISTRATIVO

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: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTRO INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA GRUPO 8

COORDINADOR O RESPONSABLE: HANDRY HOBANA QUIÑONES JIMENEZ OPERADOR: FIPADH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	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	
7/02/2025	Nueves Reforzadas	Colada de fecula de maiz	Leche	10120	10120	X		X		X		40	91	86	9	8	9	9	X		
7/02/2025	Nueves Reforzadas	Huevos revueltos	Huevos	46	46	X		X		X		25	76	69	9	9	10	9	X		
7/02/2025	Nueves Reforzadas	Sandia	Sandia	18400	9200	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
7/02/2025	Almuerzo	Carne de cerdo asado	Carne de cerdo	5060	5060	X			X	X		40	84	73	10	9	10	9	X		
7/02/2025	Almuerzo	Arroz pajarito	Arroz	1500	1500		X		X	X		50	89	85	9	9	9	9	X		
7/02/2025	Almuerzo	Ensalada lechuga tomate cebolla cilantro	Ensalada lechuga tomate cebolla cilantro	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	8	10	9	X		
7/02/2025	Almuerzo	Yuca cocida	Yuca	2250	1800	X			X	X		35	85	73	8	8	9	8	X		
7/02/2025	Almuerzo	Sancocho	Carne de res	160	160	X			X	X		45	92	86	10	10	10	10	X		
7/02/2025	Almuerzo	Jugo de mango	Mango	7360	3680	X		X			X	NA	NA	NA	8	9	9	8	X		
7/02/2025	Onces	Peto de maiz dulce	Leche	6000	6000	X			X	X		40	87	25	9	9	9	9	X		
7/02/2025	Onces	Peto de maiz dulce	Queso campesino	1610	1610	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY MARTINEZ SEGURA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.782.436 CARGO: TECNOLOGA EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN HENRY BLANCO RODRIGUEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79.214.670 CARGO: AUXILIAR ADMINISTRATIVO

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: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTRO INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA GRUPO 8

COORDINADOR O RESPONSABLE: HANDRY HOBANA QUIÑONES JIMENEZ OPERADOR: FIPADH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/02/2025	Nueves Reforzadas	Caf é con leche	Leche	11000	11000	X		X		X		35	85	80	9	8	9	8	X		
10/02/2025	Nueves Reforzadas	Huevos con plátano maduro picado	Huevo	50	50	X		X		X		30	75	70	9	8	9	9	X		
10/02/2025	Nueves Reforzadas	Sandia	Sandia	20000	10000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
10/02/2025	Almuerzo	Carne de cerdo guisado	Carne de cerdo	5500	5500	X			X	X		45	86	75	9	9	10	9	X		
10/02/2025	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	1700	1700		X		X	X		45	87	83	9	10	9	9	X		
10/02/2025	Almuerzo	Verduras salteadas (zanahoria, zukini, apio)	Verduras salteadas	NA	NA	X		X		X		30	85	72	10	10	10	10	X		
10/02/2025	Almuerzo	Chips de arracacha	Arracacha	2400,06	2040	X			X	X		30	75	69	8	8	8	8	X		
10/02/2025	Almuerzo	Sopa de cebada perlada	Carne de res	160	160	X			X	X		45	87	83	8	9	9	9	X		
10/02/2025	Almuerzo	Jugo de mora	Mora	4444,5	4000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	10	9	X		
10/02/2025	Onces	Sorbete de curuba	Leche	11000	11000	X		X			X	NA	NA	NA	10	9	10	9	X		
10/02/2025	Onces	Sorbete de curuba	Curuba	7500	3750	X		X			X	NA	NA	NA	10	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY MARTINEZ SEGURA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.782.436 CARGO: TECNOLOGA EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTRO INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA GRUPO 8

COORDINADOR O RESPONSABLE: HANDRY HOBANA QUIÑONES JIMENEZ OPERADOR: FIPADH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/02/2025	Nueves Reforzadas	Té con leche	Leche	11000	11000	X		X		X		40	88	83	9	8	9	8	X		
11/02/2025	Nueves Reforzadas	Queso doble crema	Queso	2450	2500	X		X			X	NA	NA	NA	9	8	9	8	X		
11/02/2025	Nueves Reforzadas	Papaya	Papaya	6999,65	5000	X		X			X	NA	NA	NA	10	9	9	10	X		
11/02/2025	Almuerzo	Pechuga de pollo en salsa agridulce	Pechuga de pollo	6737,5	6875	X			X	X		50	84	80	10	10	10	10	X		
11/02/2025	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	1650	1650		X		X	X		50	86	83	9	8	10	9	X		
11/02/2025	Almuerzo	Calabaza guisada con arveja	Calabaza	NA	NA	X		X		X		40	85	76	9	8	9	9	X		
11/02/2025	Almuerzo	Papa con perejil	Papa	2475	1980	X			X	X		35	77	70	9	8	9	9	X		
11/02/2025	Almuerzo	Sopa de fideos	Carne de res	160	160	X			X	X		40	87	83	9	9	9	9	X		
11/02/2025	Almuerzo	Jugo de fresa	Fresa	4210,5	4000	X		X			X	NA	NA	NA	8	8	9	8	X		
11/02/2025	Onces	Kumis	Kumis	12960	12980	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
11/02/2025	Onces	Banano	Banano	6912	3840	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY MARTINEZ SEGURA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.782.436 CARGO: TECNOLOGA EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTRO INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA GRUPO 8

COORDINADOR O RESPONSABLE: HANDRY HOBANA QUIÑONES JIMENEZ_____ OPERADOR: FIPADH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/02/2024	Nueves Reforzadas	Aguadepanela con leche	Leche	10560	10560	X		X		X		35	85	81	8	8	9	8	X		
12/02/2024	Nueves Reforzadas	Caldo de papa con pollo	Pechuga de pollo	3000	3000	X			X	X		45	87	83	9	9	9	9	X		
12/02/2024	Nueves Reforzadas	Banano	Banano	13714,08	9600	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
12/02/2024	Almuerzo	Carne de res a las finas hierbas	Carne de res	5280	5280	X			X	X		40	85	74	9	8	10	9	X		
12/02/2024	Almuerzo	Arroz con fideos	Arroz	1650	1650		X		X	X		45	90	84	9	9	9	9	X		
12/02/2024	Almuerzo	Ensalada de espinaca, mango, fresa, miel	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	10	9	10	10	X		
12/02/2024	Almuerzo	Papa criolla dorada	Papa criolla	1980	1980	X			X	X		35	76	70	9	9	9	9	X		
12/02/2024	Almuerzo	Sopa de verduras	Carne de res	160	160	X			X	X		40	88	82	8	9	9	8	X		
12/02/2024	Almuerzo	Jugo de maracuya	Maracuya	12800,16	3840	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
12/02/2024	Onces	Sorbete de mango	Leche	10560	10560	X		X			X	NA	NA	NA	10	9	10	10	X		
12/02/2024	Onces	Sorbete de mango	Mango	7200	7200	X		X			X	NA	NA	NA	10	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY MARTINEZ SEGURA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.782.436 CARGO: TECNOLOGA EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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: BOSA_ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA_ UNIDAD OPERATIVA: CENTRO INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA GRUPO 8

COORDINADOR O RESPONSABLE: HANDRY HOBANA QUIÑONES JIMENEZ_____ OPERADOR: FIPADH_

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	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	
13/02/2025	Nueves Reforzadas	Leche caliente con canela	Leche	9460	9460	X		X		X		25	87	84	8	9	9	9	X		
13/02/2025	Nueves Reforzadas	Sandwich tostado con queso	Queso	2150	2150	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
13/02/2025	Nueves Reforzadas	Manzana	Manzana	5058,735	4300	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
13/02/2025	Almuerzo	Cazuela de frijoles	Frijol	1400	1400	X			X	X		45	89	83	9	10	10	9	X		
13/02/2025	Almuerzo	Carne molida guisada	Carne molida	4730	4730	X			X	X		20	87	82	9	9	9	9	X		
13/02/2025	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	1400	1400		X		X	X		45	91	85	9	8	9	9	X		
13/02/2025	Almuerzo	Ensalada lechuga tomate aguacate cilantro	Ensalada lechuga tomate aguacate cilantro	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
13/02/2025	Almuerzo	Platano Asado	Platano maduro	2800	1680	X			X	X		25	75	70	10	9	10	9	X		
13/02/2025	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	5733,19	3440	X		X			X	NA	NA	NA	8	9	9	9	X		
13/02/2025	Onces	Ensalada de frutas	Ensalada de frutas	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
13/02/2025	Onces	Ensalada de frutas	Queso	1290	1290	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY MARTINEZ SEGURA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.782.436 CARGO: TECNOLOGA EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JOHN HENRY BLANCO RODRIGUEZ_ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C.__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _79214670_____ CARGO: AUXILIAR ADMINISTRATIVO _____

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: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTRO INTEGRARTE DE ATENCION EXTERNA GRUPO 8

COORDINADOR O RESPONSABLE: HANDRY HOBANA QUIÑONES JIMENEZ OPERADOR: FIPADH

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	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	
14/02/2025	Nueves Reforzadas	Chocolate	Leche	7700	7700	X		X		X		45	88	82	8	9	9	8	X		
14/02/2025	Nueves Reforzadas	Huevos pericos	Huevos	35	35	X		X		X		30	76	70	8	9	9	9	X		
14/02/2025	Nueves Reforzadas	Granadilla	Granadilla	6416,55	1925	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14/02/2025	Almuerzo	Pechuga de pollo en salsa BBQ	Pechulla de pollo	4812,5	4812,5	X			X	X		40	87	80	9	8	9	9	X		
14/02/2025	Almuerzo	Spaguetti	Pasta spaguetti	1125	1125		X		X	X		20	87	83	9	8	9	8	X		
14/02/2025	Almuerzo	Ensalada de zanahoria manzana mango crema de leche	Ensalada de zanahoria manzana mango	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14/02/2025	Almuerzo	Ensalada de zanahoria manzana mango crema de leche	Crema de leche	175	175	X		X			X	NA	NA	NA	10	9	10	9	X		
14/02/2025	Almuerzo	Enyucado	Yuca	2475	1980	X			X	X		40	85	70	9	9	9	9	X		
14/02/2025	Almuerzo	Sopa de arroz	Carne de res	160	160	X			X	X		45	89	85	9	9	10	9	X		
14/02/2025	Almuerzo	Jugo de piña	Piña	6690,7	3680	X		X			X	NA	NA	NA	9	10	10	10	X		
14/02/2025	Onces	Yogurt con fresas picadas	Yogurt	7000	9200	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
14/02/2025	Onces	Yogurt con fresas picadas	Fresas	3873,66	3680	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NANCY MARTINEZ SEGURA TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.782.436 CARGO: TECNOLOGA EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ TIPO DE DOCUMENTO:___No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación y alistamiento de los alimentos ofrecidos, para garantizar la calidad y cantidad de alimentos (por preparación y la inocuidad del alimento ELIMINAR) que consumirán los beneficiarios de los servicios de la SDIS.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: registre sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social/Modalidad: diligencie nombre del servicio social o modalidad a la cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: indique nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o responsable: diligencie nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: registre nombre del operador en asociación o contratista que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Fecha: registre día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre del alimento o preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteína, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Desayuno	Huevos pericos	Huevo	60	NO APLICA
11/09/2019	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2800	2800
11/09/2019	Desayuno	Papaya picada	Papaya	5800	5000
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	queso	2500	2500
11/09/2019	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	5500	5000
11/09/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	3200	3200
11/09/2019	Almuerzo	Papa blanca en salsa criolla	Papa sabanera	7000	6500
11/09/2019	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	3200	3000
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche entera	5000	5000

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Almuerzo	Sopa de avena	carne de res murillo	650	650
11/09/2019	Onces	Mandarina en cascos	Mandarina	8500	7200
11/09/2019	Onces	Yogur	Yogur	8500	8500
11/09/2019	Cena	Carne de res en bistec	Carne de res	5500	5500
11/09/2019	Cena	Espaguetis	Pasta espaguetí	3200	3200
11/09/2019	Cena	Yuca guisada	Yuca	NO APLICA	6500
11/09/2019	Cena	Poteca de ahuyama	Poteca de ahuyama	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Jugo de mango	Mango	3800	3000
11/09/2019	Cena	Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Arroz	2000	2000
11/09/2019	Cena	Aroz con leche	Leche entera	8500	8500

Peso bruto (g/cc/unidades): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (g/cc/unidades): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: verifique las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) SI se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción: marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimento que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores Comunitarios, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente o al exterior de los empaques para el caso de yogur, kumis o quesos antes de servir las últimas porciones. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo frutas enteras.

Alimento terminado: evalúe las características organolépticas de la preparación final para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) Incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) Aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba debe realizarla el responsable de la unidad operativa o al personal administrativo que delegue, teniendo en cuenta las características de la minuta de alimentos definida por la SDIS para cada grupo poblacional. El tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio y máximo 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de color, textura, consistencia y uniformidad, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista. Para los alimentos como frutas enteras, yogur, kumis y similares que se entregan en presentación personal, no se realizará prueba organoléptica completa, solo se evaluará color, olor y aspecto, registrar N.A. en sabor.
El diligenciamiento lo realizará el coordinador o responsable de la unidad operativa o a quien se delegue, de acuerdo con los resultados de la prueba organoleptica realizada, previo al servido de alimentos a los beneficiarios, como lo establece el INS-PSS-014 Instructivo Preparación de alimentos.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este deberá ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizará si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento - manipulador de alimentos: escriba los nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.