UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR	PROCESO PRESTACIÓN DEL SERVICIO SOCIAL FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-P11-211 Versión 3 Fecha Vigencia 08/11/2022 - 01/01/2024 Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / MODALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cerrado Transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multietnica

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 (gr/cc/unidades)	PESO NETO (gr/cc/unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10			
1-06-25	Bebida	Aromatica	Fresa.	827	1736	X			X	X		45m	79	69	7	7	9	7	X		
1-06-25	Desayuno	Chocolate en leche	Leche descremada	6510	6510	X		X		X		30m	74	68	8	7	8	7	X		
1-06-25	Desayuno	Emparedado de queso	Queso.	0857	6200	X			X		X	NA	4	6	8	8	8	7	X		
1-06-25	Desayuno	Mandarina	Mandarina	4650	3906	X			X		X	NA	4	6	7	8	7	8	X		
1-06-25	Nueve	Ensalada frutas	Fruta picada.	NO Aplica	NO Aplica		X		X	X		30m	89	74	8	8	9	8	X		
1-06-25	Almuerzo	Carne de cerdo	lomo cerdo.	3100	3100	X			X	X		30m	77	68	7	9	8	7	X		
1-06-25	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz.	2490	2490	X			X	X		NA	4	6	7	7	7	7	X		
1-06-25	Almuerzo	Ensalada de fruta.	tomate. cebolla cabezona	NO Aplica	NO Aplica	X			X		X	NA	4	6	7	9	8	7	X		
1-06-25	Almuerzo	Yuca. cocida	Yuca.	NO Aplica	NO Aplica	X			X		X	NA	4	6	7	8	8	7	X		
1-06-25	Almuerzo	Sopa cuchuco	carne morillo	186	186	X			X	X		30m	76	67	7	9	8	7	X		
1-06-25	Almuerzo	Jugo Guanabana	Guanabana	NO Aplica	NO Aplica	X			X	X		40m	68	65	8	8	8	8	X		
1-06-25	Once	Galletas Festival	Leche descremada	1610	6510	X			X	X		45m	70	68	7	8	9	7	X		
1-06-25	Once	Con mora.	Mora	2983	2604	X		X		X		NA	4	6	7	8	7	7	X		
1-06-25	Cena	Pollo guisado	Pollo	6200	6200	X			X	X		40m	78	69	7	8	9	7	X		
1-06-25	Cena	Arroz	Arroz	2490	2490		X		X	X		30m	80	75	7	7	8	9	X		
1-06-25	Cena	Nodagos tomate	tomate	NO Aplica	NO Aplica			X	X	X		NA	4	6	7	7	9	8	X		
1-06-25	Cena	Tajadas platano	Platano	5478	4618	X		X			X	30m	69	65	7	8	7	8	X		
1-06-25	Cena	Ajiaco	carne morillo	186	186	X			X	X		NA	4	6	7	8	7	9	X		
1-06-25	Cena	Aromatica	Mango	1827	1136	X		X		X		45m	71	62	9	7	8	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jamioy TIPO DE DOCUMENTO: CC No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52231491 CARGO: Operaria Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096857542 CARGO: Coordinadora

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PSS-243 Versión 3 Fecha Vigencia 02/02/2016 - 01/01/2024 Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: cuidado transitorio — UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila García — OPERADOR: Multiétnicos

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 (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2-06-25	Refrigerio	tinto	tinto	3720	3720	Y			X	Y		45m	78	64	7	8	9	8	Y		
2-06-25	Desayuno	colada de Avena	leche descremada	6510	6510		Y		X	Y		50m	87	68	8	8	9	7	Y		
2-06-25	Desayuno	Huevos P.	Huevos.	62	62		Y		Y	Y		30m	75	64	8	9	7	8	Y		
2-06-25	Desayuno	Arroz	Arroz	2790	2790	Y			Y	Y		NA	4	6	7	8	9	7	X		
2-06-25	Refrigerio	Fresa.	Fresa.	6526	6200	Y		Y			X	40m	64	61	7	8	8	9	Y		
2-06-25	Nueno	leche colab	leche descremada.	13020	13020		Y	Y	Y			35m	66	62	8	9	8	9	Y		
2-06-25	Nueno	Mango P.	Mango	12400	6200	Y		Y		Y		NA	4	6	7	8	8	7	Y		
2-06-25	Almuerzo	carne res	carne Magra.	3100	3100	Y			Y	Y		50m	78	69	8	8	9	7	X		
2-06-25	Almuerzo	Arroz	Arroz.	2790	2790	Y			Y		X	35m	84	74	7	9	7	7	Y		
2-06-25	Almuerzo	Ensalada tomate	tomate.	no aplica	no Aplica	Y		Y		Y		NA	4	6	8	7	9	9	Y		
2-06-25	Almuerzo	tajada plátano	plátano	4340	2604	Y		Y		Y		45m	78	65	7	9	8	7	Y		
2-06-25	Almuerzo	cazuela. Frijoles	carne Molida	186	186	Y			Y	Y		45m	79	69	8	9	7	8	X		
2-06-25	Almuerzo	Naranjada	Naranja	4340	2604	Y		X	Y			35 m	72	68	7	8	8	7	Y		
2-06-25	Onces.	Sabalete de	leche descremada	6510	6510	X			Y	Y		NA	4	6	8	8	9	8	X		
2-06-25	Onces.	Curuba	Curuba	2790	6200	Y		Y			X	50m	79	68	7	8	8	7	Y		
2-06-25	Cena	Pechuga en salsa.	Pechuga pollo	7750	6200	Y			Y		X	NA	4	6	7	9	7	8	Y		
2-06-25	Cena	Arroz con Zanahoria	Arroz	2790	2790	Y			Y	Y		NA	4	6	7	8	8	8	+		
2-06-25	Cena	ensalada. Pepino tomate	tomate Pepino Zanahoria	no Aplica	no aplica	Y			Y		X	40m	72	64	7	8	7	8	Y		
2-06-25	Cena	Yuca Cocida	Yuca	4650	3720	Y		Y		X		45m	69	61	7	9	7	8	Y		
2-06-25	Cena	Sopa carmelita	Carne molida	186	186	Y			Y	Y		50m	73	67	8	8	9	8	X		
2-06-25	Cena	Tomate	Maracuya	3720	2790	Y			Y		X	5m	73	67	9	8	8	8	Y		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Sarmiento — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52237497 — CARGO: Operaria Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila García — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096857543 — CARGO: cordinadora

Secretaría de Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PSS-011 Versión 3 Fecha Inicio 09/01/2016 - 31/01/2016 Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multietnicas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3-06-25	Bebido	Aromatica	tulo	2893	1336	X		X		X		45m	71	69	8	7	9	7	X		
3-06-25	Desayuno	Chocolate con leche.	leche descremada.	6510	6510	X		X		X		45m	78	69	7	8	9	7	X		
3-06-25	Desayuno	caldo papa Pescado	tilapia.	7740	3720	X		X			X	30m	71	69	9	8	8	7	X		
3-06-25	Desayuno	Arepa	Arepa.	No aplica	No aplica	X		X		X		NA	4	6	7	7	9	7	7		
3-06-25	Desayuno	Papaya picada	Papaya.	8857	6200	X		X		X		NA	4	6	7	7	9	7	X		
3-06-25	Nueve.	Bebida de Maracuya	leche descremada.	13020	13020	X		X		X		NA	4	6	8	8	7	9	X		
3-06-25	Nueve	Maracuya	Maracuya.	12206	3906	X		X		X		30m	79	65	8	7	8	7	X		
3-06-25	Almuerzo	Goulash de Carne.	carne magra	3100	3100	X		X			X	40m	80	70	8	7	9	8	X		
3-06-25	Almuerzo	Arroz al pimentón	Arroz.	2790	2790	X			X	X		NA	4	6	7	8	9	8	X		
3-06-25	Almuerzo	verduras mixtas	Verduras.	No Aplica	No Aplica	X		X		X		45m	76	65	7	8	7	8	X		
3-06-25	Almuerzo	Papa criolla.	Papa criolla.	4650	4650	X		X		X		40m	69	65	8	7	8	7	X		
3-06-25	Almuerzo	Sopa comunitaria	carne molida	186	186	X		X			X	45m	79	67	7	9	8	7	X		
3-06-25	Almuerzo	Jugo de Uva	Uva.	3631	3286	X		X		X		NA	4	6	7	7	8	9	X		
3-06-25	Onces	Agua de panela con	Panela	No Aplica	No Aplica	X		X	X			NA	4	6	7	8	7	9	X		
3-06-25	Onces	Queso	Queso	2480	2480	X		X		X		45m	78	69	7	9	9	8	X		
3-06-25	Onces	comodin de fruta	Manzana	7294	6200	X		X			X	NA	4	6	7	9	8	8	X		
3-06-25	Onces	Banano	Banano	7294	6200	X		X			X	40m	70	68	7	9	7	8	X		
3-06-25	Cena	Filete de pescado	tilapia.	17400	6200	X		X		X		NA	4	6	7	8	9	8	8		
3-06-25	Cena	Arroz al pimentón	Arroz.	2790	2790	X			X	X		20m	69	65	7	8	7	9	X		
3-06-25	Cena	ensalada campesina	Ensalada campesina.	No Aplica	No Aplica	X		X	X			45m	67	60	7	8	9	8	X		
3-06-25	Cena	Papa criolla	Criolla.	4650	4650	X			X	X		NA	4	6	7	8	9	8	X		
3-06-25	Cena	Sopa comunitaria	carne molida	186	186	X		X		X		20m	69	65	7	9	8	9	X		
3-06-25	Cena	Aromatica	Piña	3720	3720	X		X		X		45m	67	60	7	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO; MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Sarmiento TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52232491 CARGO: Operaria cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096857143 CARGO: Coordinadora.

Ministerio de Educación Nacional	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR PSS-211 Versión 3 Fecha Vigencia 08/03/2021 Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Zapatal Unbe Unbe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cotidiano transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multietnicos

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4-06-21	Refrig	tinto	tinto.	3720	3720	X			X	X		45m	78	69	7	8	7	9	X		
4-06-21	Desayuno	café en leche.	leche descremada	6510	6510	X		X		X		30m	74	65	7	9	7	8	X		
4-06-21	Desayuno	Huevo pericos	Huevos	62	62	X		X			X	NA	4	6	7	8	8	7	X		
4-06-21	Desayuno	Arroz	Arroz.	2790	2790	X			X	X		NA	4	6	7	8	8	7	X		
4-06-21	Desayuno	Granadilla	Granadilla.	8854	6200	X			X		X	NA	4	6	7	8	9	7	X		
21-06-21	Nueva	Batido de	leche descremada	13020	13020	X			X		X	NA	4	6	7	8	9	8	X		
4-06-21	Nueva	Guanabana	Guanabana.	5580	3486	X		X	X			50m	82	71	7	9	9	8	X		
4-06-21	Almuerzo	Pollo alo Finca b.	Pollo	6200	6200		X		X	X		NA	4	6	8	7	9	7	X		
4-06-21	Almuerzo	Arroz atomatado	Arroz.	2790	2790	X		X			X	45m	68	65	8	8	7	7	X		
4-06-21	Almuerzo	Papa. Ahuyama	Ahuyama Ahuyama	no Aplica	no Aplica	X		X		X		35m	70	67	8	7	8	9	X		
4-06-21	Almuerzo	Platano con Queso	Platano	4650	4650	X			X	X		35m	72	65	9	8	7	8	X		
4-06-21	Almuerzo	Sopa Avena	carne molida	186	186	X			X	X		30m	89	69	7	8	7	9	X		
4-06-21	Almuerzo	Jugo lulo	Lulo			X			X	X		NA	4	6	7	9	8	7	X		
4-06-21	Once	Pelo.	Leche descremada	6510	6510	X		X			X	35m	78	69	7	8	9	7	X		
4-06-21	Once	Patilla p	Patilla	11500	11500	X		X		X		40	76	69	7	8	7	7	X		
4-06-21	Cena	carde. y	carne magra	6200	6200	X		X		X		40m	79	69	7	8	7	7	X		
4-06-21	Cena	Pollo	Pollo	6200	6200	X		X		X		NA	4	6	9	7	7	8	X		
4-06-21	Cena	Arroz	Arroz	2790	2790	X		X	X			NA	4	6	9	8	7	9	X		
4-06-21	Cena	ensalada de lechuga	Lechuga tomate	no Aplica	no Aplica	X		X	X			30m	78	69	7	8	7	8	X		
4-06-21	Cena	Yuca	Yuca	5813	4650	X		X		X		25m	69	65	8	7	7	8	X		
4-06-21	Cena	Sopa cuaco Maiz	Carne molida	186	186	X		X		X		30m	78	69	8	7	7	8	X		
4-06-21	Cena	Aromatica	Fiexa	3720	3720	X		X		X		25m	69	65	8	7	9	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jamioy TIPO DE DOCUMENTO: CC No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52231491 CARGO: Operaria Cosina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096857543 CARGO: Contratista Cordinadora

Secretaría Distrital de Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR PSS-911 Versión 3 Fecha Vigencia 09/03/2016 - 09/08/2018 Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila García OPERADOR: Multiétnica

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C FINAL	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
5-06-25	Cena	Aromatica	Mora.	3720	3720	V		V		V		45m	71	65	7	7	7	7	V		
5-06-25	Desayuno	Agua de panela	Panela.	No Aplica	No Aplica	V		V		V		35m	69	62	7	75	7	75	V		
5-06-25	Desayuno	Changua con	Leche descremada	6510	6510	V			V	X		NA	A	6	8	9	7	7	V		
5-06-25	Desayuno	huevo	huevo	62	62	V			V	V		NA	A	6	8	8	7	7	V		
5-06-25	Desayuno	Granadilla	Granadilla.	4650	3906	V		V		V		NA.	A	6	9	9	7	8	V		
5-06-25	Nueves	picado pastilla M.	Pastilla Melon.	No Aplica	No Aplica	V			V	X		50m	68	60	7	7	7	7	V		
5-06-25	Almuerzo	Albondiga	carne molida.	3100	3100	V		V		V		50m	69	60	6	65	6	65	V		
5-06-25	Almuerzo	Spaguetti	pasta	2790	2790	V			V	V		45m	72	69	9	9	8	8	V		
5-06-25	Almuerzo	ensalada roja.	Ensalada roja.	No Aplica	No Aplica	V			V		V	NA	A	6	8	7	9	9	V		
5-06-25	Almuerzo	Platano C	Platano.	4548	4612.	V		V		V		30m	65	60	6	7	6	7	V		
5-06-25	Almuerzo.	Sopa Menud	higado pollo.	527	527	V			V	V		40 m	65	60	8	9	8	7	V		
5-06-25	Almuerzo	corazon p	corazon pollo	527	527	V			V	X		40m	69	68	8	8	8	8	V		
5-06-25	Almuerzo	Jugo Coruba	Coruba	4650	3906	V		V		V		NA	A	6	6	6	6	6	V		
5-06-25	Onces	cidra Arena	Leche descremada	13020	13020	V		V		V		55m	70	65	9	8	7	6	V		
5-06-25	Onces	con. Guayaba	Guayaba.	2470	2470	V		V		V		NA	9	6.	9	8	8	7	V		
5-06-25	cena	cornados es.	Pollo.	3100	3100	V			V	V		55m	80	72	7	7	7	7	V		
5-06-25	cena	Arroz al C.	Arroz	2790	2790	V			V	V		45m	60	60	7	7	75	7	V		
5-06-25	Cena	Cubios 6.	cubios.	No Aplica	No Aplica	V			V		V	NA	A	6	9	8	7	7	V		
5-06-25	Cena	Papa 6.	Papa	4650	3906	V		V		V		30m	65	60	7	7	8	9	V		
5-06-25	Cena	Sopa Verdu	carne molida	186	186	V			V	V		55m	75	70	7	7	7	7	V		
5-06-25	Cena.	Agua de cpu nela con	Leche descremada	6510	6510	V		V		V		30m	65	60	7	7	7	7	V.		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO; MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Sanmiguel TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52231491 CARGO: Operaria Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camilo García TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096857543 CARGO: Cordinadora

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PSS-211 Versión 3 Fecha 10/mes 08/año 2018 Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cuidado transitorio — UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila García — OPERADOR: Multiétnicos

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																					DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)											
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO																	
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6-06-25	Bebida	tinto	tinto	3720	3720	✓		✓		✓		45m	70	65	7	7	7	7	✓		
6-06-25	Bebida	te con leche	leche deslactosada	6510	6510	✓		✓		✓		50m	69	62	8	8	8	8	✓		
6-06-25	Almuerzo	caldo papa c.	carne molida	186	186	✓			✓	✓		55m	80	75	7	8	9	7	✓		
6-06-25	Desayuno	zanahoria picada	Pera	8854	6541	✓		✓		✓		30m	68	62	7	8	8	7	✓		
6-06-25	Bebida	cafe con leche	leche deslactosada	6510	6510	✓		✓		✓		40m	65	60	8	9	9	8	✓		
6-06-25	Bebida	Fresa picada	Fresa	4650	3906		✓		✓	✓		NA	4	6	8	9	7	8	✓		
6-06-25	Almuerzo	Pollo Desmechado	Pollo	3100	3100	✓			✓	✓		55m	65	60	6	65	6	65	✓		
6-06-25	Almuerzo	Arroz	Arroz	2790	2790	✓			✓	✓		45m	65	60	9	9	7	7	✓		
6-06-25	Almuerzo	ensalada zanahoria	Zanahoria pepa	no aplica	no aplica	✓			✓		✓	NA	A	6	6	7	8	8	✓		
6-06-25	Almuerzo	yuca cocida	yuca	no aplica	no aplica	✓			✓		✓	NA	A	6	9	8	8	7	✓		
6-06-25	Almuerzo	Sopa fideos	carne molida	186	186	✓		✓		✓		60m	80	79	9	8	8	7	✓		
6-06-25	Almuerzo	limonada	limon	2450	1820	✓		✓		✓		NA	A	6	9	7	7	8	✓		
6-06-25	Onces	sabe de	leche deslactosada	3020	3020	✓		✓		✓		40m	65	60	6	9	9	6	✓		
6-06-25	Onces	Guanabana	Guanabana	no aplica	no aplica		✓		✓		✓	NA	A	6	7	7	7	7	✓		
6-06-25	cena	carne desmechada	carne magra	3100	3100	✓			✓	✓		55m	70	65	6	6	6	6	✓		
6-06-25	Cena	Arroz con verduras	Arroz	2790	2790		✓		✓	✓		45m	72	69	6	6	6	6	✓		
6-06-25	Cena	Guiso de Ahuyama	Ahuyama	no aplica	no aplica	✓			✓		✓	NA	4	6	8	7	9	8	✓		
6-06-25	Cena	Papa	papa	4651	3906		✓		✓	✓		50m	80	75	7	9	8	7	✓		
6-06-25	Cena	Sopa cebada	carne molida	186	186	✓		✓		✓		30m	66	60	9	6	7	8	✓		
6-06-25	Cena	Agua de pepa	limon	2450	1810	✓			✓	✓		30m	65	60	7	7	7	7	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jaimes Lo — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52237494 — CARGO: Operaria Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1098673543 — CARGO: Cordinadora

UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS	PROCESO INTERACCIÓN CON SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOINPS55-011 Versión 3 Fecha Vigencia 08/11/2018 - 01/01/2021 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multiétnicas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/unidades)	PESO NETO (g/cc/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
7-06-25	Bebida	Aromatica	Freesa.	3720	3720	V		V		X		45m	65	60	8	8	8	8	V		
7-06-25	Desayo	cereal de platano	leche descremada	6510	6510	V			V	V		30m	69	62	7	7	7	7	V		
7-06-25	Desayo	Huevo revuelto	Huevos.	62	62.	V		X		V		30m	70	65	6	6F	6	6F	V		
7-06-25	Desayo	Patilla p	Patilla.	13500	13500		V		V	V		NA	4	6	9	8	7	8	X		
7-06-25	Nevo	leche caliente	leche descremado.	13020	13020	V		Y		X		30m	65	60	9	7	7	8	X		
7-06-25	Nevo	Granadilla	Granadilla	4650	4200	V			V	V		NA	4	6	6	9	9	7	V		
7-06-25	Almo	carne de c.	Lomo de cerdo	3100	3100	V		V		V		55m	70	65	8	7	9	7	V		
7-06-25	Almo	Arroz con zana	Arroz.	2790	2790	V			V	V		45m	65	60	6	9	7	7	V		
7-06-25	Almo	Cucharada	Aguacate.	NO APLICA	NO APLICA	X		V			X	NA	4	6	4	6	6	6	X		
7-06-25	Almo	Papa al V.	Papa.	4650	4200	V			V	V		45m	60	60	7	7	7	7	V		
7-06-25	Almo	Sopa tentejas	carne mundo	186	186	X		V	V		V	50m	70	65	7	7	7	7	V		
7-06-25	Almo	Jugo piña	Piña	3906	2480	V			V	V		NA	4	6	9	8	7	6	V		
7-06-25	Onces	Sorbete	leche descremada	13020	13020		V		V	V		NA	4	6	9	8	8	9	V		
7-06-25	Onces	de mango	Mango.	6681	4650		V		V	V		NA	4	6	7	7	8	8	X		
7-06-25	Cena	carne de cerdo	Lomo de cerdo	3100	3100		V		V	V		50m	65	60	7	9	8	7	X		
7-06-25	Cena	Spaguetti	Pasta.	2790	2790	V			V	V		30m	65	60	6	9	6	9	X		
7-06-25	Cena	ensalada roja	ensalada roja.	NO APLICA	NO APLICA	V		V			V	NA	4	6	7	7	7	7	V		
7-06-25	Cena	tajadas platano	Platano.	4650	3906	V		V		X		20m	62	60	6	6F	6	6F	X		
7-06-25	Cena	sopa patacon.	Carne mundo	186	186	V		V		X		50m	70	65	7	7	9	9	X		
7-06-25	Cena	Aromatica	tomate de Arbol	3720	3720	V		V		V		30m	65	60	6	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Sanabria TIPO DE DOCUMENTO: CC No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52237497 CARGO: Operaria cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camilo Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1098637743 CARGO: Cordinadora

PROCESO: ATENCIÓN DE NIÑOS Y NIÑAS
FORMATO: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P13-013
Versión: 3
Fecha: Vigente 08/11/2022 - 07/11/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / MODALIDAD: Rafael Uribe Uribe — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cuidado transitorio — UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia — OPERADOR: Multiétnicas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/unidades)	PESO NETO (g/cc/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10			
8-06-25	Desayuno	tinto.	tinto.	3720	3720	V		V		V		45m	65	60	7	7	7	7	V		
8-06-25	Desayuno	cafe en leche	leche descremada.	6510	6510	V		V		X		40m	65	60	7	7	7	7	V		
8-06-25	Desayuno	tamal	tamal.	No Aplica	No Aplica	V			V		X	NA	4	6	7	10	7	6	X		
8-06-25	Desayuno	Arepa	Arepa.	No Aplica	No Aplica	V			V		V	NA	4	6	9	8	7	8	X		
8-06-25	Desayuno	papaya p	Papaya.	8856	6420	V		V	V			NA	4	6	8	8	7	7	V		
8-06-25	Nueve.	sorbete de	leche descremada	13020	13020	V			V	V		50m	70	65	7	7	7	7	V		
8-06-25	Nueve	Corviba	corviba.	No Aplica	No Aplica	V	V			V		NA	4	6	7	8	7	8	V		
8-06-25	Almuerzo	cerdo y	lomo cerdo	6200	6200	V		V	V			55m	70	65	6	9	6	9	V		
8-06-25	Almuerzo	tes.	carne magra	6200	6200	V		V	V			55m	70	65	8	7	6	8	X		
8-06-25	Almuerzo	cocido p	Cocido.	8856	6451	V		V		V		55m	70	65	8	8	8	8	X		
8-06-25	Almuerzo	Papa D.	Papa	4650	3906	V		V		V		30m	65	60	7	7	7	7	V		
8-06-25	Almuerzo	jugo Mora	Mora	3906	2410	V			V		V	NA	4	6	9	8	7	9	V		
8-06-25	Onces	colada de	Leche descremado	6510	6510	V		V		X		50m	65	60	6	7	9	8	V		
8-06-25	Onces	Fresa	Fresa.	2410	1810	V		V	X			NA	4	6	8	8	7	7	V		
8-06-25	Cena	cadede C.	lomo de cerdo.	3100	3100	V			V	V		40m	70	65	7	7	8	8	X		
8-06-25	Cena	Arroz al p	Arroz	2790	2790	V			V	V		45m	65	60	7	7	9	8	X		
8-06-25	Cena	papa en: Empaq	Papa.	4650	3906	V		V	X			30m	60	60	8	7	8	7	V		
8-06-25	Cena	Crema V.	carne molida	186	186	V	V			V		50m	70	65	7	7	7	7	V		
8-06-25	Cena	Aromatica	Fresa.	3720	3720	V		V		V		45m	65	60	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Lomicato — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52-237491 — CARGO: Operaria Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096871143 — CARGO: Coordinadora

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PS-111 Versión 3 Fecha Mayo 08/2018 - 01/10/2021 Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila García OPERADOR: Multietnias

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE LA(S) MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
9-06-21	Bebida	Aromática	tomate de árbol	3720	3720	V		V		V		45 m	70	65	7	7	7	7	V		
9-06-21	Desayuno	colada Fécula	leche descremada	6510	6510	V	V		V			30 m	65	60	6	6	6	6	V		
9-06-21	Desayuno	Huevo Cocido	Huevo	62	62	V	V		V			30 m	60	60	7	7	7	7	V		
9-06-21	Desayuno	compota manzana	Manzana	8816	6200	V		V		V		35 m	69	65	8	9	7	7	V		
9-06-21	Almuerzo	KUMIS	Kumis.	NO Aplica	NO Aplica	V			V		V	NA	4	6	8	8	7	7	V		
9-06-21	Almuerzo	Picado patilla y m	patilla y melon	NO Aplica	NO Aplica	V			V		V	NA	4	6	9	8	7	7	V		
9-06-21	Almuerzo	arepitas finas h.	Carne magra	6200	6200	V	V			V		50 m	70	62	8	8	9	7	V		
9-06-21	Almuerzo	Arroz al vapor	Arroz.	2790	2790	V			V	V		45 m	65	60	9	8	7	7	V		
9-06-21	Almuerzo	Pepitas Ahoyama	Ahoyama.	NO Aplica	NO Aplica	V		V		V		NA	4	6	7	7	7	7	V		
9-06-21	Almuerzo	Papa criolla	Criolla	2450	1986	V		V	V			30 m	65	60	6	6	6	6	V		
9-06-21	Almuerzo	Sopa cuchuco +	carne molida	186	186	V		V		V		NA	4	6	6	6.5	6	6.5	V		
9-06-21	Almuerzo	Jugo Mango	Mango	4650	3906	V		V		V		50 m	70	69	7	7	7	7	V		
9-06-21	Onces	colada de Avena.	leche descrem	13020	13020	V	V		V			NA	4	6	6	6	6.5	7	V		
9-06-21	onces	con Guayaba	Cocoyaba.	4650	3906	V	V		V			35 m	80	72	7	6	7	6.5	V		
9-06-21	cena	carne de res molida	Carne magra	6200	6200	V		V		V		45 m	65	60	8	8	8	8	V		
9-06-21	Cena	Arroz	Arroz.	2790	2790	V			V	V		NA	4	6	7	8	7	9	V		
9-06-21	Cena	ensalada campesina	ensalada Campes.	NO Aplica	NO Aplica	V	V				V	50 m	4	6	7	9	8	7	V		
9-06-21	Cena	Papa salada	Papa	4650	3666	V		V		V		30 m	70	65	65	6	6.5	6	V		
9-06-21	Cena	Sopa arroz.	carne molida	186	186	V	V		V			55 m	69	60	7	6	9	8	V		
9-06-21	Cena	Agua de panela con	limon.	3720	3720	V	V		X			45 m	70	65	7	7	7	7	V		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jaimeto TIPO DE DOCUMENTO: CC No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52237497 CARGO: Operaria cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila García TIPO DE DOCUMENTO: CC No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1098537543 CARGO: Coordinadora

Secretaría Distrital de Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FCM-P35-F11 Versión: 3 Fecha: Mayo 09 de 2018 - 01 de 2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cuidado transitorio | UNIDAD OPERATIVA: CDI Trogos

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila García | OPERADOR: Multiétnica

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						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 TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
10-06-24	Bebida	Tinto.	Tinto.	3720	3720	X	X			X		45m	69	65	8	8	8	8	X		
10-06-24	Descanso	Leche Galak	Leche descremada.	6510	6510	X		X		X		60m	75	68	7	8	7	8	X		
10-06-24	Desayuno	caldo para arroz	Arroz mollo.	186	186	X		X		X		30m	60	55	7	9	8	7	X		
10-06-24	Desayuno	Papaya picada	Papaya.	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6	8	9	8	8	X		
10-06-24	Almuerzo	Sorbete de mor	Leche descremada	13020	13020	X		X		X		30m	80	75	7	9	8	7	X		
10-06-24	Almuerzo	Mora	Mora	3906	2430	X	X		X			NA	4	6	6	7	9	8	X		
10-06-24	Almuerzo	Pollo dorado	Pollo	6200	6200	X		X		X		35m	70	65	7	8	9	7	X		
10-06-24	Almuerzo	Spaguetti	Pasta	2790	2790	X		X	X			40m	55	50	8	9	8	9	X		
10-06-24	Almuerzo	Salsa de tomate	tomate	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6	9	9	9	9	X		
10-06-24	Almuerzo	Papa dorada	Papa.	3906	2430	X	X			X		60m	70	65	7	8	9	8	X		
10-06-24	Almuerzo	Sopa arveja	carne mollo	186	186	X		X		X		35m	80	72	8	9	8	8		X	
10-06-24	Almuerzo	Jugo piña	Piña	3650	3906	X		X	X			NA	4	6	8	7	9	8	X		
10-06-24	Onces	Sorbete de	Leche descremada	13020	13020	X			X	X		NA	4	6.	8	8	8	8	X		
10-06-24	Onces	Guanabana	Guanabana	4650	3906	X			X	X		NA	4	6	9	7	8	7	X		
10-06-24	Cena	carnecita cerdo	Lomo cerdo.	6200	6200	X	X		X			60m	69	65	9	8	7	8	X		
10-06-24	Cena	Arroz	Arroz	2790	2790	X			X	X		45m	69	65	9	8	6	6	X		
10-06-24	Cena	tapada	Aguacate.	No Aplica	No Aplica	X	X		X			NA	4	6	7	7	7	7	X		
10-06-24	Cena	Papa criolla	Criolla.	8889	6200	X		X		X		40m	80	69	7	7	7	7	X		
10-06-24	Cena	Sopa guineo	carne mollo	186	186	X	X		X			45m	70	65	8	9	8	7	X		
10-06-24	Cena	Aromatica	Jugo	3720	2790	X		X		X		40m	65	60	7	7	7	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jamilo | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52231497 | CARGO: Operaria cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila García | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1095875143 | CARGO: Cordinadora

Secretaría Distrital de Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR P55-211 Versión 3 Fecha Vigencia 09/01/2018 - 01/01/2021 Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: comedor transitorio — UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia — OPERADOR: Multiethnic

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Escala entre 2 y 10	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	ASPECTO Escala entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11-06-25	Bebida	Aromatica	Frutos Rojos	3720	3720	X		X		X		45m	70	65	7	7.5	7	7.5	V		
11-06-25	Desayuno	chocolate con leche	leche descremada	6510	6510	X		X		X		40m	65	60	6	6	6	6	V		
11-06-25	Desayuno	Queso C.	queso.	2450	2450	X		X		X		40m	65	60	7	7	7	7	V		
11-06-25	Desayuno	Mango P	Mango.	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6	7	7	7	7	V		
11-06-25	Nocturno	Batido.	leche descrudo	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6	6	6	6	6	X		
11-06-25	Nocturno	Guineo	Guineo	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6	6.5	6	6.5	6	X		
11-06-25	Almuerzo	carne Molida	Carne Magra	6200	6200	X	X		X			60m	80	65	7	7	8	8	V		
11-06-25	Almuerzo	Arroz a la P	Arroz.	2790	2790	X			X	X		45m	65	60	8	9	8	7	V		
11-06-25	Almuerzo	Salsa con tomate	tomate.	No Aplica	No Aplica	X		X			X	NA	4	6	7	8	9	8	V		
11-06-25	Almuerzo	Papa salada	Papa.	4650	2950	X			X	X		40m	60	60	7	8	9	7	V		
11-06-25	Almuerzo	Cazuela Alverja	Carne muralla	186	186		X		X	X		50m	70	65	7	8	9	7	V		
11-06-25	Almuerzo	Jugo Guayaba	Guayaba	4650	2410		X		X	X		NA	4	6	8	9	6	7	X		
11-06-25	Onces	Arroz en leche.	Leche descremada	13020	13020	X		X	X			55m	70	65	6	6.5	6.5	7	V		
11-06-25	Onces	Fresa picada	Fresa.	6200	4418		X	X	X			40m	65	60	7	6.5	7	6.5	V		
11-06-25	Cena	Filete pezal	tilapia.	6200	6200	X		X		X		45m	65	60	6	6	6	6	V		
11-06-25	Cena	Arroz con Coco	Arroz.	2790	2790		X		X	X		NA	4	6	8	9	7	8	V		
11-06-25	Cena	ensalada tomate C	cebolla lechuga.	No Aplica	No Aplica	X		X			X	30m	60	60	8	8	7	7	X		
11-06-25	Cena	tasta platano	Platano	4650	3906		X		X		X	55m	70	69	9	8	7	6	V		
11-06-25	Cena	Sopa cebada	carne muralla.	186	186	X		X	X			55m	70	69	7	6	9	8	V		
11-06-25	Cena	Aromatica	Ochuva	3720	3720	X		X		X		45m	70	65	7	7	7	7	V		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jamenta — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52237493 — CARGO: Operana Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014187743 — CARGO: Coordinadora

Bienestar Legislativo	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PSS-211 Versión 3 Fecha Vigencia 02/03/2018 - 01/08/2018 Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / MODALIDAD: Parque Urbe Urbe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cordoba transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Monitecnicos

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
12-06-21	Desayuno	tinto.	tinto.	3720	3700	V		V		V		41m	70	65	7	7	7	7	V		
12-06-21	Desayuno	colacao. platano.	leche descremada	6510	6510	V		V	V			40m	65	60	7	7	7	7	V		
12-06-21	Desayuno	con mora.	Mora.	No Aplica	No Aplica	V			V		No	40m	4	6	8	9	8	7	V		
12-06-21	Desayuno	asado para sandwiche	Carne molida	186	186	V		V		V		55m	60	60	7	7	8	8	V		
12-06-21	Almuerzo	Fresa. leche.	leche descremada	13020	13020	V		V		V		40m	75	62	9	8	7	6	V		
12-06-21	Almuerzo	Fresa. P	Fresa	6540	3900	V		V		V		NA	4	6	7	9	8	7	V		
12-06-21	Almuerzo	Filete. Pescado	tilapia.	6200	6200	V		V		V		50m	70	65	7	7	8	8	V		
12-06-21	Almuerzo	Arroz asado	Arroz.	2790	2790	V			V	V		45m	65	63	8	9	7	8	V		
12-06-21	Almuerzo	ensalada agricultor	ensalada Agricultor	No Aplica	No Aplica	V		V			V	NA	4	6	8	9	8	8	V		
12-06-21	Almuerzo	Pure papa	Papa.	4650	3906	V		V	V			40m	65	60	7	9	9	7	V		
12-06-21	Almuerzo	Sopa. Menestra	carne molida.	186	186	V		V	V			40m	70	65	6	7	9	6	V		
12-06-21	Almuerzo	Jugo Maracuya	Maracuya	6665	4658	V		V		V		NA	4	6	6	6	7	7	V		
12-06-21	Almuerzo	Flan	leche descremada	13020	13020	V		V	V			50m	70	65	8	8	7	7	V		
12-06-21	Almuerzo	papaya P	Papaya	8858	6200	V			V	V		NA	4	6	7	9	7	8	V		
12-06-21	Cena	Pollo dorado	Pollo	6200	6200	V		V		V		55m	70	65	7	9	8	9	V		
12-06-21	Cena	Arroz	Arroz.	2790	2790	V			V	V		45m	65	60	7	7	9	9	V		
12-06-21	Cena	ensalada Zanahoria	Zanahoria pepino	No Aplica	No Aplica	V		V			V	NA	4	6	9	9	7	8	V		
12-06-21	Cena	Yuca C.	Yuca.	No Aplica	No Aplica	V			V		V	NA	4	6	7	8	9	7	V		
12-06-21	Cena	Sopa F.	carne molida	186	186	V		V		V		55m	70	65	7	8	9	8	V		
12-06-21	Cena	Aromatica	Maracuya.	3720	3720	V		V		V		30m	65	60	7	7	8	8	V		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO; MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jamaica TIPO DE DOCUMENTO: CC No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52237491 CARGO: Operario. Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1098857543 CARGO: Coordinadora.

Universidad Industrial de Santander	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PSS-311 Versión 3 Fecha Vigencia 09/01/2018 - 01/01/2021 Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: cocinas transitorias UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERACIÓN: Multiétnicas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13-06-21	Refrigerio	Aromatica.	Piña.	3720	3720	X		X		X		45m	70	69	8	8	8	8	X		
13-06-21	Desayuno	Cafe con leche.	Leche descremada.	6510	6510	X		X	X			40m	70	65	7	7	7	7	X		
13-06-21	Desayuno	Caldo de pescado.	tilapia.	186	186	X			X	X		50m	75	60	6	7	4	8	X		
13-06-21	Desayuno	Papaya p.	Papaya.	NO Aplica	NO Aplica	X			X		X	NA	4	6	6	7	8	9	X		
13-06-21	Almuerzo	Sancocho de	Leche descremada	13020	13020	X		X		X		50m	70	60	6	65	6	65	X		
13-06-21	Almuerzo	Cordobes	cordobes	NO Aplica	NO Aplica	X			X		X	NA	4	6	7	7	7	7	X		
13-06-21	Almuerzo	Carne de res. en J	Carne magra.	6200	6200	X		X	X			45m	75	69	7	8	9	8	X		
13-06-21	Almuerzo	Arroz al pan	Arroz.	2790	2790	X		X	X			45m	69	65	7	8	9	8	X		
13-06-21	Almuerzo	Verduras salteadas	Verdura.	NO Aplica	NO Aplica	X		X			X	NA	4	6	7	8	8	9	X		
13-06-21	Almuerzo	Papa a la Francesa	Papa	4650	3596	X			X	X		50m	70	60	7	7	7	7	X		
13-06-21	Almuerzo	Sopa pantacem	Carne molida	186	186	X			X	X		45m	80	75	7	7	7	7	X		
13-06-21	Almuerzo	Jugo de tomate	tomate de ar.	4650	4650	X			X	X		40m	70	65	6	7	6	7	X		
13-06-21	Onces	Cordial	huevo.	62	62	X		X		X		30m	70	69	65	65	7	7	X		
13-06-21	Onces	Mango p	Mango	3906	2650	X			X	X		40m	65	60	7	6	7	7	X		
13-06-21	Cena	Carne de Cerdo	lomo cerdo.	6200	6200	X		X		X		55m	69	62	9	8	7	6	X		
13-06-21	Cena	Arroz con Zanahoria	Arroz.	2790	2790	X			X	X		50m	69	62	8	8	7	7	X		
13-06-21	Cena	Guacamole	Aguacate	NO Aplica	NO Aplica	X		X			X	40m	69	62	8	9	8	7	X		
13-06-21	Cena	Papa Chanda	Papa	4650	4650	X		X			X	40m	65	60	6	7	6	7	X		
13-06-21	Cena	Sopa Tenecas	Carne molida	186	186	X		X		X		50m	70	62	7	7	7	7	X		
13-06-21	Cena	Aromatica	Fresca	3720	3720	X			X	X		40m	70	62	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Bonilla TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'237492 CARGO: operaria cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1094877145 CARGO: Cordinadora

Secretaría Distrital Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PSS-371 Versión 3 Fecha Vigencia 01/11/2016 - 01/08/2021 Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multiethnics

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14-06-21	Bebida	tinto	tinto.	3720	3720	V		V		V		40m	70	62	6	6	6	6	V		
14-06-21	Desayuno	colada de avena	Hojuelas cocidas	6810	6310	V			V	V		30m	69	62	7	7	7	7	V		
14-06-21	Desayuno	Huevos	Huevos.	62	62	V		V	V			NA	4	6	7	7	7	7	V		
14-06-21	Desayuno	Mandarina	Mandarina.	No Aplica	No Aplica	V		V			V	NA	4	6	6	6	6	6	V		
14-06-21	Nocturno	Chocolate con leche c.	leche descremada.	13020	13020	V		V			V	NA	4	6	6	6	6	6	V		
14-06-21	Nocturno	Granadilla	Granadilla	6470	3906			V		V		NA	4	6	8	9	8	7	V		
14-06-21	Almuerzo	carne de cerdo.	lomo cerdo.	6200	6200	V			V		V	30m	70	62	7	8	9	8	V		
14-06-21	Almuerzo	Arroz Arrocial.	Arroz	2790	2790	V		V	V			45m	69	62	7	9	8	7	V		
14-06-21	Almuerzo	tapada R	Aguacate.	No Aplica	No Aplica	V			V	V		NA	4	6	7	7	8	8	V		
14-06-21	Almuerzo	Yuca Cocida.	Yuca	No Aplica	No Aplica	V		V			V	NA	4	6	8	8	7	7	V		
14-06-21	Almuerzo	Sopa con cubitos	Carne molida	186	186		V		V	V		35m	70	69	6	6	6	6	V		
14-06-21	Almuerzo	Tapa Alcoa	Hoja.	No Aplica	No Aplica	V			V	V		NA	4	6	7	7	7	7	V		
14-06-21	Onces	Salpicón de	Leche descremada	13020	13020	V		V		V		19m	70	62	7	7	7	7	V		
14-06-21	Onces	Cuajada	cuajada	8886	4650	V		V		V		NA	4	6	9	8	7	9	V		
14-06-21	Cena	Cerdo y	Lomo cerdo	6200	6200	V		V		V		45m	50	50	9	8	7	8	V		
14-06-21	Cena	Res	carne magra	6200	6200	V		V		V		35m	70	62	9	7	7	9	V		
14-06-21	Cena	Cocido	Cocido	8886	4650		V		V	V		30m	70	62	8	8	7	7	V		
14-06-21	Cena	Papa R	Papa.	6510	3906		V		V	V		40m	69	62	7	7	7	8	V		
14-06-21	Cena	Aromatica	Hoja	3720	3720		V		V	V		3790	69	62	7	7	7	7	V		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO; MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jaimes TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52232497 CARGO: Operaria Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096857543 CARGO: Coordinadora

Secretaría de Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PES-215 Versión 3 Fecha Inicio 02/03/2016 - 01/01/2014 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multiestrias

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN			COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15-06-25	Refrigerio	Aromatica	Manzanilla	3720	3720	Y			Y	Y		45m	69	61	8	8	8	8	Y		
15-06-25	Desayuno	Agua de Panela	Leche descremada	6510	6510	Y		Y		Y		45m	70	61	7	7	7	7	Y		
15-06-25	Desayuno	tamal	tamal	No Aplica	No Aplica	Y			Y		Y	NA	4	6	6	7	7	6	Y		
15-06-25	Desayuno	Arepa	Arepa	No Aplica	No Aplica		Y		Y		Y	NA	4	6	9	8	7	6	Y		
15-06-25	Desayuno	patilla p.	Patilla.	15500	11500		Y		Y		Y	NA	4	6	9	8	8	7	Y		
15-06-25	Almuerzo	ensalada frutas.	Fruta picada.	No Aplica	No Aplica	Y		Y		Y		NA	4	6	8	8	7	7	Y		
15-06-25	Almuerzo	carne de res	Carne molida	6200	6200		Y		Y	Y		30m	70	61	7	7	6	6	Y		
15-06-25	Almuerzo	Arroz	Arroz.	2790	2790		Y		Y	Y		45m	69	61	7	7	7	7	Y		
15-06-25	Almuerzo	sopa de tomate	tomate.	No Aplica	No Aplica	Y		Y		Y		NA	4	6	8	9	7	6	Y		
15-06-25	Almuerzo	tajada platano	Platano	4650	4650	Y		Y	Y			40m	70	61	9	8	7	7	Y		
15-06-25	Almuerzo	Cazuela Frijoli.	carne molida	186	186	Y		Y		Y		30m	70	65	6	6	6	6	Y		
15-06-25	Almuerzo	limonada	limon.	4650	2410	Y		Y		Y		35m	75	69	7	7	7	7	Y		
15-06-25	Onces	colado de pepa	leche descremada	13020	13020	Y		Y	Y			30m	70	69	7	7	7	7	Y		
15-06-25	Onces	con mora	Mora	No Aplica	No Aplica		Y		Y	Y		NA	4	6	7	7	7	7	Y		
15-06-25	Cena	carne de cerdo	lomo de Cerdo	6200	6200	Y		Y		Y		35m	80	71	6	6	6	6	Y		
15-06-25	Cena	Arroz al p.	Arroz	2790	2790	Y			Y	Y		45m	69	61	7	7	7	7	Y		
15-06-25	Cena	Ensalada Arepa	Ahuyama	No Aplica	No Aplica	Y		Y			Y	NA	4	6	7	7	7	7	Y		
15-06-25	Cena	Papa en chuspa	Papa	4650	2790	Y		Y		Y		30m	69	61	8	9	9	8	Y		
15-06-25	Cena	Sopa cocinero	Carne molida	186	186	Y		Y		Y		35m	69	62	8	9	7	8	Y		
15-06-25	Cena	Aromatica	Limon.	3720	3720	Y		Y		Y		40m	69	60	7	7	6	6.5	Y		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jamaica TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52237491 CARGO: Operaria Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096857543 CARGO: Coordinadora

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: Rafael Uribe Uribe. SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multietnias

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		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c
16-06-25	Bebida.	tinto	tinto	3720	3720	X		X		X		45m	69	65
16-06-25	Desayuno	Cafe con leche	Leche descremada	6510	6510	X			X	X		50 m	72	69
16-06-25	Desayuno	caldo papa carne	carne molida	186	186	X			X	X		55m	69	65
16-06-25	Desayuno	Granadilla	Granadilla	8846	6200	X		X			X	NA	4	6
16-06-25	Nueves	ensalada frutas	Queso semi	2450	2450	X		X			X	NA	4	6
16-06-25	Almuzo	Carne en Gu.	Carne magra	6200	6200	X			X	X		55m	76	69
16-06-25	Almuzo	Arroz con espinaca	Arroz.	2790	2790	X			X	X		45m	69	65
16-06-25	Almuzo	Pollo. Ahuyama	Ahuyama	NO Aplica	NO Aplica	X			X		X	NA	4	6
16-06-25	Almuzo	Papa en salsa.	Papa	4650	3906	X			X	X		30m	69	65
16-06-25	Almuzo	Sopa. Cebada	Carne molida	186	186	X		X		X		55m	80	72
16-06-25	Almuzo	Jugo Mango	Mango	6200	3961	X		X		X		NA	4	6
16-06-25	Onces	Colada. pa Calo MAR.	Leche descremada	13020	13020	X			X	X		45m	69	60
16-06-25	Onces	Melon picado	Melon	NO Aplica	NO Aplica	X			X		X	NA	4	6
16-06-25	Cena	Pollo Guisado	Pollo.	6200	6200	X		X	X			55m	72	69
16-06-25	Cena	Arroz.	Arroz.	2790	2790	X			X	X		45m	69	65
16-06-25	Cena	tajado aguacate	Aguacate	NO Aplica	NO Aplica	X			X		X	NA	4	6
16-06-25	Cena	tajados Platano	Platano	4650	3906	X		X		X		30m	69	60
16-06-25	Cena	Ajiaco	Carne molida	186	186	X			X	X		55m	72	69
16-06-25	Cena	agua de Panela L	Limon.	3720	3720	X			X	X		40m	69	62

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

ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7	7	7	7	X		
8	8	7	7	X		
7	9	8	8	X		
6	6	6	6	X		
7	7	7	7	X		
8	8	9	7	X		
9	8	7	7	X		
9	9	7	8	X		
8	7	9	7	X		
9	9	8	6	X		
7	7	7	7	X		
8	8	7	9	X		
7	7	9	8	X		
9	9	8	7	X		
7	7	7	7	X		
6	6	7	7	X		
7	9	7	8	X		
8	7	8	9	X		
7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Sarmiento TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52231491 CARGO: Operaria cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096851543 CARGO: Cordinadora.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe. SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cuidado Transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia. OPERADOR: Multietnias

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c
17-06-24	Bebida.	Aromatica.	Mora cove.	3720	3720	Y		Y		X		45m	69	62
17-06-24	Desayuno	colada Avena	Leche descremada.	6510	6510	X			Y	X		30m	69	65
17-06-24	Almuerzo	caldo papa pechuga.	Pechuga. pollo	186	186.	Y			Y	Y		55m	70	69
17-06-24	Desayuno	Papaya picada	Papaya.	No Aplica	No Aplica	X			Y		Y	NA	4	6
17-06-24	Nueve	Smoothie Fresa	Leche descremada	13020	13020	Y			X	P		55m	80	72.
17-06-24	Nueve.	Fresa	Fresa	4650	3906	X		Y	Y			NA	4	6
17-06-24	Almuerzo	carne de cerdo	lomo cerdo	6200	6200	Y		Y		X		50m	69	65
17-06-24	Almuerzo	Arroz.	Arroz	2790	2790	Y			Y	Y		45m	69	62
17-06-24	Almuerzo	ensalada tomate.	tomate, cebolla hoja	No Aplica	No Aplica	Y			Y		Y	NA	4	6
17-06-24	Almuerzo	Papa Dorada	Papa	4650	3906	Y		Y		X		30m	69	62
17-06-24	Almuerzo	cazuela Garbanzo	come montlo	186	186	Y		Y		X		50m	72	69
17-06-24	Almuerzo	Limonada	limon.	6200	4650	Y		Y	X			NA	4	6
17-06-24	Onces	chocolate en leche.	Leche descremada.	13020	13020	Y			Y	Y		50m	69	65
17-06-24	Onces.	Arepa	Arepa	No Aplica	No Aplica	X			Y		Y	NA	4	6
17-06-24	Onces	Mandarina	Mandarina	8884	6200	Y			Y		X	NA	4	6
17-06-24	Cena	Cerdo en sal Champiñon	lomo cerdo	6200	6200	Y		Y		X		55m	72	69
17-06-24	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz.	2790	2790	Y			Y	Y		45m	69	65
17-06-24	Cena	ensalada zanahoria	Zanahoria, Pepino	No Aplica	No Aplica	Y		Y			Y	NA	4	6
17-06-24	Cena	Yuca Dorada	Yuca	8886	6200	Y			Y	Y		55m	72	69
17-06-24	Cena	Sopa cremelita	come montlo	186	186	Y		Y		X		50m	69	62
17-06-24	Cena	Aromatica	Piña	3720	3720	Y		Y		X		40m	69	65

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

ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
8	9	7	8	Y		
7	9	8	8	X		
8	8	7	7	X		
9	7	8	7	X		
7	7	7	7	X		
6	9	8	7	X		
9	8	7	7	X		
7	7	7	7	X		
7	7	7	7	X		
8	9	7	6	X		
8	8	7	9	X		
7	7	7	7	X		
7	7.5	7	7.5	X		
6	6	6	6	X		
7	8	9	7	X		
8	7	9	8	X		
6.5	6	6.5	6	X		
7	7	7	7	X		
8	7	9	8	X		
7	7	7	7	X		
7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	3
Fecha:	Memo 12024021816 - 09/08/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multietnica

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c
18-06-25	Bebida	tinto	tinto	3120	3120	X		X		X		45m	69	62
18-06-25	Desayuno	te en leche	leche descremada	6510	6510	X			X	X		50m	72	64
18-06-25	Desayuno	caldo papa pechuga	Pechuga	186	186	X			X	X		35m	80	72
18-06-25	Desayuno	compota con manzana	Manzana	6510	4650	X			X		X	45m	72	64
18-06-25	Almuerzo	Sabalo	leche descremada	13020	13020	X			X	X		50m	64	61
18-06-25	Almuerzo	Guanabana	Guanabana	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6
18-06-25	Almuerzo	Filete Pescado	tilapia	6200	6200	X		X		X		30m	65	60
18-06-25	Almuerzo	Arroz al pimenton	Arroz	2790	2790	X			X	X		45m	64	62
18-06-25	Almuerzo	ensalada campesina	ensalada campesina	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6
18-06-25	Almuerzo	Papa criolla cocida	criollo	4650	3906	X		X		X		30m	64	62
18-06-25	Almuerzo	Sopa cachuchas	carne mondongo	186	186	X			X	X		35m	72	64
18-06-25	Almuerzo	Jugo piña	Piña	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6
18-06-25	Onces	Arroz con leche	leche descremada	13020	13020	X			X	X		35m	72	64
18-06-25	Onces	Fruta picada	Fresa	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6
18-06-25	Cena	Pollo agranulizado	Pollo	6200	6200	X		X		X		50m	72	64
18-06-25	Cena	Arroz al perejil	Arroz	2790	2790	X			X	X		45m	64	65
18-06-25	Cena	Ensalada Antioqueña	Ahuyama	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6
18-06-25	Cena	Papa Cocida	Papa	4650	3906	X		X		X		30m	62	60
18-06-25	Cena	Sopa cachuchas	carne mondongo	186	186	X			X	X		35m	70	69
18-06-25	Cena	Aromatica	lulo	3120	3120	X			X	X		45m	69	62

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

ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
8	7	9	7	X		
8	8	7	9	X		
7	7	7	7	X		
8	9	9	8	X		
8	8	8	7	X		
9	7	9	8	X		
8	7	9	8	X		
7	7	7	7	X		
8	7	7	8	X		
7	7	7	7	X		
7	9	8	9	X		
8	7	9	7	X		
9	9	8	8	X		
6	6	6	6	X		
9	8	7	7	X		
8	8	7	9	X		
7	7	7	7	X		
8	9	8	8	X		
7	7	9	8	X		
8	7	9	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jamacho TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52237491 CARGO: Operaria cocina.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096857145 CARGO: Coordinadora.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multiétnicas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
															COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19-06-25	Refrigerio	Aromatica	lulo	3720	3720	X		X		X		45m	69	62	8	9	7	8	X		
19-06-25	Desayuno	cafe en leche.	leche descremada	6510	6510	X			X	X		40m	72	69	7	9	8	7	X		
19-06-25	Desayuno	Huevos Revueltos	Huevos	62	62.	X		X		X		NA	4	6	8	8	7	9	X		
19-06-25	Desayuno	Banano	Banano	6200	4650	X		X			X	NA	4	6.	7	9	8	8	X		
19-06-25	Almuerzo	Sancocho	leche descremada	13020	13020	X			X	X		50m	72	69	7	7	7	7	X		
19-06-25	Almuerzo	Mora	Mora.	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6	6	65	7	7	X		
19-06-25	Almuerzo	Pollo en salsa B	Pollo	6200	6200	X		X	X			30m	69	65	9	8	7	7	X		
19-06-25	Almuerzo	Arroz al Caldero	Arroz.	2790	2790	X			X	X		45m	69	62	7	9	8	8	X		
19-06-25	Almuerzo	Cubios Cocinados	Cubios	No Aplica	No Aplica	X		X		X		NA	4	6	7	7	7	7	X		
19-06-25	Almuerzo	Ensalada. Platano	platano	4650	3906	X		X		X		30m	72	69	8	7	9	9	X		
19-06-25	Almuerzo	Sopa Verduras.	carne molida	186	186	X		.	X	X		50m	80	72	7	9	8	7	X		
19-06-25	Almuerzo	Jugo Guanabana	Guanabana.	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6	7	7	7	7	X		
19-06-25	Oncas	Pato maiz	leche descremada	13020	13020	X		X	X			50m	72	69	9	9	8	7	X		
19-06-25	Oncas	Uvas	Uvas	5500	4650	X		X			X	NA	4	6	6	6	65	6	X		
19-06-25	Cena	Sudado de pollo en salsa	Carne magra.	6200	6200	X		X		X		55m	72	69	9	8	7	7	X		
19-06-25	Cena	Arroz	Arroz	2790	2790	X			X	X		45m	69	65	8	8	7	9	X		
19-06-25	Cena	calabaza Guisada	Calabaza	No Aplica	No Aplica.	X		X			X	NA	4	6	7	7	7	7	X		
19-06-25	Cena	Papa al Perejil	Papapa	4650	3906	X			X	X		30m	69	65	8	7	7	9	X		
19-06-25	Cena	Sopa Crema de	Carne molida	186	186	X			X	X		55m	72	69	7	7	7	7	X		
19-06-25	Cena	Te con leche	leche descremada.	3720	3720	X			X	X		40m	69	65	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jaimento. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52237491 CARGO: Operaria Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096857143 CARGO: Cordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	3
Fecha:	Memo I2024021818 - 09/08/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe. SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: cuidado transitorio. UNIDAD OPERATIVA: Quiroga.

COORDINADOR O RESPONSABLE: camila garcia OPERADOR: Multiétnicas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20-06-24	Bebida.	tinto	tinto.	3720	3720	Y		Y		Y		45m.	69	65	8	8	8	8	Y		
20-06-24	Desayuno	chocolate anicche.	leche descremada	6510	6510	Y			X	Y		30m	72	69	9	8	7	9	X		
20-06-24	Desayuno	queso doble crema	Queso	2450	24500		Y	Y			X	NA	4	6	6	6	6	6	X		
20-06-24	Desayuno	Patilla picada	Patilla	15500	15500	Y			Y		X	NA	4	6	7	7	7	7	X		
20-06-24	Nueve	leche caliente	leche descremada	13020	13020	Y			Y	X		30m	69	65	8	7	9	9	Y		
20-06-24	Nueve	Granadilla	Granadilla	6200	4650	Y		Y			Y	NA	4	6	9	8	7	7	X		
20-06-24	Almuerzo	carne res sin bisteck	carne magra	6200	6200	Y			X	X		30m	72	69	7	9	8	9	X		
20-06-24	Almuerzo	Arroz	Arroz.	2790	2790	Y			Y	Y		45m	69	62	8	7	8	8	X		
20-06-24	Almuerzo	hortalizas acelga	Acelga	No Aplica	No Aplica	Y		Y			X	NA	4	6	7	7	7	7	X		
20-06-24	Almuerzo	platano C.	Platano	4650	3902	Y			X	X		30m.	65	60	8	7.5	8	7.5	X		
20-06-24	Almuerzo	Sopa. papa criolla	Papa criolla.	3100	3100	Y			X	X		50m	72	69.	7	7	7.5	7	X		
20-06-24	Almuerzo	Jugo Guanabana	Guayaba	No Aplica	No Aplica	Y		Y			X	NA	4	6	6	6	6	6	X		
20-06-24	Once	Frantleche.	leche descremada	13020	13020	Y		X	Y			40m	69	60	7	9	8	7	X		
20-06-24	Once	Picado Mango papaya	Mango papaya	No Aplica	No Aplica	X		Y			X	NA	4	6	7.5	9	7	8	X		
20-06-24	Cena	Carne de cerdo	lomo cerdo	6200	6200	Y			Y	X		50m	72	65	9	8	7	7	Y		
20-06-24	Cena	Arroz con Ayerbolli	Arroz.	2790	2790	Y			Y	X		45m	69	62	7	9	9	7	X		
20-06-24	Cena	Ensalada tomate	tomate.	No Aplica	No Aplica	X		Y			X	NA	4	6	7	8	7	9	X		
20-06-24	Cena	Papa en chhipe	Papa	4650	3906	Y		Y		X		30m	69	60	9	9	8	8	X		
20-06-24	Cena	Sopa cuchuco	carne molida	186	186	Y			Y	Y		50m	80	72	7	7	7	7	X		
20-06-24	Cena	Aromatica	Mora.	3720	3720	Y			Y	X		45m	69	65	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Sarmiento TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52237491 CARGO: Operaria cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096857143 CARGO: Cordinadora.

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: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Cogiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia. OPERADOR: Multiétnica

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			**DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)**						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
21-06-25	Bebida	Aromatica	limon.	3720	3720	Y		Y		Y		45m	69	62	9	9	8	7	Y		
21-06-25	Desayuno	Fruta de Maiz con	leche descremada	6510	6510	Y			V	Y		50m	72	69	8	7	9	8	Y		
21-06-25	Desayuno	Mora	Mora	4610	3906	Y		Y			Y	NA	4	6	7	7	7	7	Y		
21-06-25	Desayuno	caldo papa nueva	huevo.	62	62	Y			Y	Y		NA	4	6	6	7	6	9	Y		
21-06-25	Nueve	cafe con leche	leche descremada	13020	13020	Y			Y	Y		50m	72	69	7	7	7	7	Y		
21-06-25	Nueve	Pirado piña banano	Piña banano	No Aplica	No Aplica	Y		Y			Y	NA	4	6	8	7	9	9	Y		
21-06-25	Almuerzo	carne de cerdo	lomo cerdo	6200	6200	V		V		Y		50m	69	62	8	7	9	7	Y		
21-06-25	Almuerzo	Arroz al perejil.	Arroz	2790	2790	Y			Y	Y		45m	69	65	8	9	7	9	Y		
21-06-25	Almuerzo	Rodajas tomate	tomate.	No Apla	No Apla	Y		V			Y	NA	4	6	7	7	8	7	Y		
21-06-25	Almuerzo	Papa Salada	Papa	4650	3906	Y			Y	Y		30m	62	60	9	7	9	8	Y		
21-06-25	Almuerzo	arveja Alverja	Alverja carne M	186	186	Y			Y	Y		50m	72	69	7	9	8	7	Y		
21-06-25	Almuerzo	jugo tomate A.	tomate Arbol.	No Aplica	No Aplica	Y			Y		Y	NA	4	6	9	9	7.5	7	Y		
21-06-25	Onces	Picadillo de fruta con G	Queso semi	2490	2490	V		X			Y	NA	4	6	8	7	9	8	Y		
21-06-25	cena	carne res y	carne magra	6200	6200	Y			Y	Y		55m	80	72	7	7	7.5	7	Y		
21-06-25	Cena	Pollo	Pollo	6200	6200	Y			Y	Y		55m	80	72	7	7	7.5	7	Y		
21-06-25	cena	yuca frita	yuca.	4610	4610	V			Y	Y		50m	72	69	9	9	8	7	Y		
21-06-25	Cena	sopa cebada	carne molida	186	186	Y			V	Y		50m	72	69	7.5	7	7.5	7	Y		
21-06-25	cena	Aromatica	Uchuva	3720	3720	V			Y	Y		45m	69	62	7	7	7	7	Y		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Sarmiento TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52231497 CARGO: Operaria Cocina.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096859743 CARGO: Cordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	3
Fecha:	Memo I2024021818 - 09/08/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe - SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: cerroraga.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multietnica

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 Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
22-06-25	bebida	tinto	tinto	3720	3720	X		X		X		4Tm	69	65	8	7	9	7	X		
22-06-25	Desayuno	Agua de panela leche	leche descremado.	6510	6510	X			X	X		50m	72	69	9	9	8	7	X		
22-06-25	Desayuno	Huevos pericos	Huevos	62	62	X		X		X		30m	69	60	8	7	9	9	X		
22-06-25	Desayuno	Arroz	Arroz.	2790	2790	X			X	X		45m	69	65	7	7	7	7	X		
22-06-25	Desayuno	Patilla P	Patilla.	15500	15500	X		X			X	NA	4	6	7	7	7	7	X		
22-06-25	Nueve	Te en leche	leche descremado	13020	13020	X			X	X		45m	69	62	7	9	8	8	X		
22-06-25	Nueve	Mandarina	Mandarina.	No Aplica	No Apla.	X		X			X	NA	4	6	6	6	6	6	X		
22-06-25	Almuerzo	Pechuga con salsa	Pechuga.	6200	6200	X			X	X		50m	72	69	8	7	9	8	X		
22-06-25	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	2790	2790	X			X	X		45m	69	65	9	9	7	8	X		
22-06-25	Almuerzo	ensalada pico e gallo	Pico de gallo	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6	7	7	7	7	X		
22-06-25	Almuerzo	Pure papa criolla	Criolla	3906	2490	X			X	X		30m	69	60	8	7	8	7.5	X		
22-06-25	Almuerzo	Sopa Avena	carne molida	186	186	X			X	X		50m	72	69	7	9	9	7	X		
22-06-25	Almuerzo	Jugo Mora	Mora.	4610	3906	X			X		X	NA	4	6	7	7	6	7	X		
22-06-25	Once	Sorbete de	leche descremado	13020	13020	X		X		X		50m	72	69	8	7	9	8	X		
22-06-25	Once	Mango	Mango	No Aplica	No Aplica	X		X		X		NA	4	6	9	8	9	8	X		
22-06-25	Cena	Filete Pescado	tilapia.	6200	6200	X			X	X		40m	72	69	7	7.5	7	7.5	X		
22-06-25	Cena	Arroz con Coco	Arroz	2790	2790	X		X			X	NA	4	6	6	6	6	6	X		
22-06-25	Cena	ensalada campesina	Ensalada Campesina	No Aplica	No Aplica	X			X	X		NA	4	6	7	8	7	8	X		
22-06-25	Cena	Torta platano	platano	4610	3906	X			X	X		30m	69	65	9	8	7	9	X		
22-06-25	Cena	Sopa cuchuco	carne molida	186	186	X			X	X		50m	72	69	9	8	7	9	X		
22-06-25	Cena	Aromatica	Maracuya	3720	3720	X			X	X		45m	69	65	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Lancheros TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52237491 CARGO: Operaria cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096857143 CARGO: Coordinadora

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: Rafael Uribe Uribe. SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multietnica

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		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c
23-06-25	Bebida	Aromatica	Uchuva	3120	3120	X		X		X		45m	69	65
23-06-25	Desayu	cafe con leche	leche descremada	6510	656	X			X	X		50m	72	69
23-062r	Desayo	Huevos pericos	Huevos	62	62.	X		X		X		40m	69	60
23-06-25	Desayu	Granadilla	Granadilla	4610	3906	X			X		X	NA	4	6
23-062r	Nueva	leche caliente	lechedescremda	13020	13020	X			X	X		50m	72	69
23-06-25	Nueva	Fresa picada	Fresa	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6
23-062r	Almzo	carne de cerdo	lomo Cerdo	6200	6200	X			X	X		50m	72	69
23-06-25	Almzo	Arroz	Arroz.	2790	2790	X			X	X		45m	69	65
23-06-25	Almzo	Patacon Ahuyama	Ahuyama	No Aplica	No Aplica	X			X	X		NA	4	6
23-062r	Almzo	Papa criolla.	criolla	3906	2410	X		X		X		30m	69	60
23-062r	Almzo	Sopa Quinoa	Carne molida	186	186	X	X			X		50m	72	69
23-06-25	Almzo	Jugo Hora	Hora	No Apla	No Apla	X			X	X		NA	4	6
23-062r	Onces	Colacia H. platano	leche descremda.	13020	13020	X		X		X		50m	72	69
23-062r	Onces	Papaya p.	Papaya	No Aplca	No Apla	X			X		X	NA	4	6
23062r	Cena	Pollo Guisado	Pollo	6200	6200	X		X		X		45m	69	60
23-062r	Cena	Arroz	Arroz.	2790	2790	X			X	X		45m	69	65
23-062r	Cena	ensalada tomate.	tomate.	No Apla	No Apla	X		X			X	NA	4	6
23062r	Cena	tajada platano	platano	4650	3906	X			X	X		30m	69	65
23062r	Cena	Ajiaco	carne molida	186	186	X			X	X		50m	72	69
23062r	Cena	Aromatica	Fresa	3210	3210	X			X	X		45m	69	65

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

ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9	8	7	9	X		
8	8	7	9	X		
7	7	7	7	X		
7	7	7	7	X		
8	7	8	7	X		
6	6	6	6	X		
8	7	9	8	X		
7	7	7	7	X		
9	8	7	9	X		
8	8	9	7	X		
9	7	9	9	X		
6	6	6	6	X		
9	8	7	9	X		
9	8	7	7	X		
7	7	7	7	X		
7	9	8	9	X		
9	6	7	9	X		
8	7	7	8	X		
7	7	7	9	X		
8	6	6	6	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jamiento TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52231497 CARGO: Operaria cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1094857543 CARGO: Cordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	3
Fecha:	Memo 12024021816 - 09/08/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Colitroqui

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multietnias

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		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c
24-062r	Bebida	tinto	tinto.	3720	3720	X		X		X		45m	69	65
24-062r	Desayuno	Colado recocido	leche descremada.	6510	6510	X			X	X		50m	72	69
24-062r	Desayuno	Huevo tortilla	Huevo.	62	62	X			X	X		40m	69	65
24-062r	Desayuno	Arroz blanco	Arroz.	2790	2790	X			X	X		45m	69	65
24-062r	Desayuno	Patilla picada	Patilla.	15300	15300	X		X	X			NA	4	6
24-062r	Almuerzo	Cuajada	Cuajada.	No Aplica	No Aplica	X		X			X	NA	4	6
24-062r	Almuerzo	Picado papaya M	Papaya Hawaiana.	No Aplica	No Aplica	X		X			X	NA	4	6.
24-062r	Almuerzo	carne de res molida	Carne magra	6200	6200	X			X	X		50m	72	69
24-062r	Almuerzo	Arroz	Arroz.	2790	2790	X			X	X		45m	69	65
24-062r	Almuerzo	rodaja tomate	tomate.	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6
24-062r	Almuerzo	Platano Maduro	platano	4650	3906	X			X	X		40m	69	60
24-062r	Almuerzo	cebolla Finuri	Carne muslo	186	186	X			X	X		55m	72	69
24-062r	Almuerzo	Jengibre	limon.	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6
24-062r	Onces	Te Leche.	leche descremada	13020	13020	X			X	X		50m	72	69
24062r	Onces	Mandarinas	Mandarina	No Aplica	No Aplica	X		X			X	NA	4	6
24-062r	Cena	Pechuga Desmechada	Pollo	6200	6200	X			X	X		50m	69	65
24-062r	Cena	spaghetti	pasta.	2790	2790	X			X	X		45m	69	65
24062r	Cena	ensalada tomate l.	tomate lechoza.	No Aplica.	No Aplica	X		X			X	NA	4	6
24062r	Cena	Papa en chupe	Papa	4650	3906	X			X	X		40m	69	65
24062r	Cena	Sopa. Ahuyama	Carne muslo	186	186	X			X	X		55m	72	69
24062r	Cena	Aromatica	Mora	3720	2906	X			X	X		45m	69	65

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

ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9	8	7	9	X		
8	8	7	9	X		
7	9	8	7	X		
7	7	7	7	X		
8	7	9	8	X		
7	7	6	7	X		
8	9	7	9	X		
8	7	8	7	X		
7	7	9	8	X		
8	7	9	8	X		
7	9	8	7	X		
9	9	8	7	X		
7	7	7	7	X		
8	7	9	8	X		
7	7	7	7	X		
9	9	7	9	X		
6	6	6	6	X		
6	6	6	6	X		
7	9	8	7	X		
9	8	7	9	X		
7	9	8	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jaimento TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52237492 CARGO: Operaria Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1094867542 CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	3
Fecha:	Memo 20240218 18 - 09/08/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multiétnicas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25-06-25	Bebida	Aromatica	Limon.	3720	3720	V		V		V		N5M	69	65	9	8	7	9	V		
25-06-25	Desayuno	Cafe con leche	Leche descremada	6510	6510	V	X	V		X		30m	70	69	9	8	8	7	V		
25-06-25	Desayuno	Queso comp.	Queso	2450	1996	V		V			V	NA	4	6	7	7	7	7	V		
25-06-25	Desayuno	Arepa	Arepa	No Aplica	No Aplica		X		V		V	NA	4	6	9	6	7	6.5	V		
25-06-25	Desayuno	Mango y piña picado	Mango y piña	No Aplica	No Aplica	V	V				V	NA	4	6	9	8	7	7	V		
25-06-25	Desayuno	Batido de	Leche descremada.	10010	10020		V		V		V	NA	4	6	7	8	9	7	V		
25-06-25	Almuerzo	Mora	Mora	No Aplica	No Aplica	V		V			V	NA	4	6	8	7	9	9	V		
25-06-25	Almuerzo	Banano y	Banano	No Aplica	No Aplica	V		V			V	NA	4	6	8	7	7	9	V		
25-06-25	Almuerzo	Avena	Avena	No Apha	No Apha		V		V		V	NA	4	6	9	7	8	8	V		
25-06-25	Almuerzo	Filete Rebozado	tilapia	6200	6200	V		V		X		50m	72	69	7	7	7	7	V		
25-06-25	Almuerzo	Arroz con coco	Arroz	2790	2790	V			V	V		40m	69	65	7	7	7	7	V		
25-06-25	Almuerzo	ensalada tomate c.	tomate, cebolla y c.	No Apha	No Apha	V		V			X	30m	65	60	8	8	7	7	V		
25-06-25	Almuerzo	Torta platano	Platano	8851	6200	V			V	X		30m	65	60	9	9	8	7	X		
25-06-25	Almuerzo	Sopa cebada. p.	carne mondo	186	186	V			V	V		30m	72	69	9	8	9	8	V		
25-06-25	Almuerzo	Jugo Guayaba	Guayaba	4650	3906	V		V			X	NA	4	6	9	7	8	9	V		
25-06-25	Onces	ensalada de fruta, con y	Yogurth.	No Aplica	No Aplica		X		V		V	NA	4	6	7	9	7	9	V		
25-06-25	cena	carne de cerdo en	lomo cerdo	6200	6200	V		V		V		30m	72	69	7	7	7	7	V		
25-06-25	cena	spaguetti	Spaguetti	2790	2790	V			V	V		45m	69	65	6	6	6	6	V		
25-06-25	cena	Pastas tomate	tomate	No Apha	No Apha	V		V			V	NA	4	6	7	8	8	8	V		
25-06-25	cena	Papandaya	Papa	6410	4410	V			V	V		40m	70	69	7	9	8	9	V		
25-06-25	cena	Sopa Arveja	carne mondo	186	186	V			V	V		30m	72	69	9	9	8	7	V		
25-06-25	cena	Aromatica	Guayaba	3720	3720	V			X	X		45m	69	65	7	7	7	7	V		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jaramillo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'223'491 CARGO: Operaria Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1098375543 CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	3
Fecha:	Memo 12024021816 - 09/08/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Colinas

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multiteenicas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					ALIMENTO TERMINADO						
													TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26-062r	Bebida	Aromatica	Limon	3720	3720	Y		Y		Y		45m	69	65	9	8	7	9	X		
26-062r	Desayu	Agua panela	Panela	No Aplica	No Aplica	X			Y		Y	NA	4	6	8	6	6	7	X		
26-062r	Desayu	chaqua con	Leche descremada	6510	650	Y			Y	X		50m	72	69	9	9	8	7	X		
26-062r	Desayu	huevo	huevo	62	62.	Y		Y		X		40m	69	65	7	8	9	7	X		
26-062r	Descayo	Compota de pera	Pera	4610	3960	Y			X	X		40m	72	69	8	7	9	8	X		
26-062r	Desayu	Mora	Mora.	4630	3960	Y			Y	Y		40m	72	69	7	9	7	9	X		
26-062r	Almzo	ensalada de frutas	Queso semi	No Apla	No Apla	Y				Y	Y	NA	4	6	7	7	7	7	Y		
26-062r	Almzo	carne de res. y	Carne magra	3100	3100	Y			Y	Y		50m	72	65	8	9	7	9	X		
26-062r	Almzo	Pechuga	Pechuga.	3100	3100	Y			X	X		50m	72	65	9	8	7	6	X		
26-062r	Almzo	Arroz con alonfali	Arroz.	2790	2790	Y			Y	X		45m	69	65	8	7	9	8	X		
26-062r	Almzo	ensalada lechuga	lechuga tomate	No Aplica	No Aplica	Y		Y			Y	NA	4	6	7	7	7	7	X		
26-062r	Almzo	Papa en cascos	Papa.	4630	3906	Y		Y		X		40m	69	65	9	8	7	9	Y		
26-062r	Almzo	cazuela carbanzo	Menudo	557	557	Y		Y		X		50m	65	60	8	8	7	9	X		
26-062r	Almzo	Jugo lulo	Lulo	No Apla	No Apla	Y			Y		Y	NA	4	6	7	7	7	7	Y		
26-062r	Onces	Colada Fresa con	Leche descremada	13010	13020	Y			Y	Y		50m	72	69	7	9	9	7	X		
26-062r	Onces	bunano	bunano.	No Aplica	No Apla	Y			Y		X	NA	4	6	7	7	6	7	Y		
26-062r	Cena	carne de res con papa	carne magra.	6200	6200	Y			Y	X		50m	72	69	9	8	7	9	X		
26-062r	Cena	Arroz al p.	Arroz.	2790	2790	Y			Y	Y		45m	69	65	9	9	8	7	X		
26-062r	Cena	verdura. salteada	Verdura salteada	No Aplica	No Aplica	Y		Y			Y	NA	4	6	6	6	6	6	X		
26-062r	Cena	papa a la Francesa	Papa	4610	3906	Y			Y	Y		40m	69	65	7	7	7	7	Y		
26-062r	Cena	Sopa: papacon	carne muslo	186	186	Y			Y	Y		55m	80	72	7	7	7	7	X		
26-062r	Cena	Agua de panela con	Leche descremada	3720	3720	Y			Y	Y		45m	69	65	7	7	7	7	Y		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Sarmiento TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52231491 CARGO: Operaria Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096837145 CARGO: Cordinadora

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: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multietnicos

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
27-06-25	Refrigerio	Tinto	Tinto	3720	3720	X			X	X		45m	69	65	7	7	7	7	X		
27-06-25	Refrigerio	Colada Avena	Leche deslactosada	6510	6510	X			X	X		45m	72	69	65	6	7	6	X		
27-06-25	Refrigerio	Empanada	Queso	254	254	X		X			X	NA	4	6	9	8	7	6	X		
27-06-25	Almuerzo	Papaya r.	Papaya.	8854	6200	X		X			X	NA	4	6	9	8	7	9	X		
27-06-25	Almuerzo	Sorbete papaya	Leche deslactosada.	13020	13020	X			X	X		30m	69	62	8	8	7	7	X		
27-06-25	Almuerzo	Freijoa	Freijoa.	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6	7	9	8	7	X		
27-06-25	Almuerzo	Pollo criollo con champiñones	Pollo	6200	6200	X			X	X		55m	72	69	8	7	9	7	X		
27-06-25	Almuerzo	Arroz	Arroz	2790	2790	X			X	X		45m	69	62	8	7	9	8	X		
27-06-25	Almuerzo	Ensalada de zanahoria	Zanahoria pepino	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	4	6	7	9	8	9	X		
27-06-25	Almuerzo	Puré de yuca	Yuca.	4650	3906	X			X	X		40m	69	62	7	7	7	7	X		
27-06-25	Almuerzo	Sopa caramelita	Carne molida	186	186	X			X	X		40m	72	69	7	7	7	7	X		
27-06-25	Almuerzo	Jugo Maracuyá	Maracuyá	6200	3906	X				X	X	NA	4	6	6	6	6	6	X		
27-06-25	Onces	Cafe con leche.	Leche deslactosada.	13020	13020	X			X	X		40m	69	62	8	9	7	8	X		
27-06-25	Onces -	Mango p.	Mango	6200	4654	X			X		X	NA	4	6	9	7	8	7	X		
27-06-25	Cena	Filete pescado	Tilapia	6200	6200	X			X	X		30m	72	69	8	8	7	7	X		
27-06-25	Cena	Arroz. Al criollo	Arroz.	2790	2790	X		X		X		45m	69	60	9	9	8	7	X		
27-06-25	Cena	Ensalada Agridulces	Ensalada Agridulce	No Aplica	No Aplica	X			X	X		NA	4	6	7	6	9	7	X		
27-06-25	Cena	Puré papa	Papa	3906	2480	X			X	X		30m	65	62	8	8	9	9	X		
27-06-25	Cena	Sopa Avena.	Carne molida	186	186	X			X	X		30m	72	69	8	7	9	8	X		
27-06-25	Cena	Aromatica	Maracuyá	3720	3720	X		X		X		45m	69	65	7	9	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Sarmiento TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52737497 CARGO: Operaria Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096857543 CARGO: Cordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	3
Fecha:	Memo I2024021818 - 09/08/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multiétnica

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	
27-06-24	Bebida	tinto	tinto	3220	3220	X			X	X		45m	69	65	7	7	7	7	X		
28-06-24	Desayuno	Café con leche.	leche descremada	6510	6510	X			X	X		45m	72	69	9	8	7	7	X		
28-06-24	Desayuno	caldo de papa criolla	carne molida	186	186	X		X		X		55m	72	69	7	7	8	8	X		
28-06-24	Desayuno	Arepa.	Arepa	No Aplica	No Aplica	X			X		X	HA	A	6	9	8	7	7	X		
28-06-24	Desayuno	Pastilla	Pastillo	15500	15500	X			X		X	NA	A	6	9	8	7	9	X		
28-06-24	Almuerzo	Té en leche.	leche descremada	13020	13020	X			X	X		55m	80	72	8	8	7	9	X		
28-06-24	Almuerzo	Mandarina	Mandarina	4650	3906	X			X		X	NA	A	6	9	7	8	9	X		
28-06-24	Almuerzo	Sobrebarriga en salsa	Sobrebarriga	6200	6200	X			X	X		50m	72	69	7	7	7	7	X		
28-06-24	Almuerzo	Arroz.	Arroz	2790	2790	X			X	X		45m	69	65	9	8	8	9	X		
28-6-24	Almuerzo	Galabozo	Galabozo	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NM	A	6	9	7	8	9	X		
28-06-24	Almuerzo	Papa al perejil	Papa	4650	3906	X			X	X		40m	69	62	7	9	8	7	X		
28-06-24	Almuerzo	Sopa Verduras	carne molida	186	186	X			X	X		55m	72	69	6	6	6	6	X		
28-06-24	Almuerzo	Jugo Mango	Mango	6200	4650	X			X		X	NM	A	6	6	6	6	6	X		
28-06-24	Onces	Sandwich de	leche descremada	13020	13020	X			X	X		45m	72	69	7	6	7	6	X		
28-06-24	Onces	Guanabana	Guanabana	8886	6200	X			X		X	NM	A	6	7.5	7	7	7.5	X		
28-06-24	Cena	Cena de cerdo	lomo cerdo	6200	6200	X		X		X		50m	69	62	6	6.5	6	6.5	X		
28-06-24	Cena	Arroz Jardin	Arroz	2790	2790	X			X	X		45m	69	65	6	6	6.5	6	X		
28-06-24	Cena	Ensalada Aguacate	Aguacate.	No Aplica	No Aplica	X			X		X	NA	A	6	7	6	7	9	X		
28-06-24	Cena	Yuca D.	Yuca	3906	2417	X			X	X		50m	72	65	9	8	7	6	X		
28-06-24	Cena	Sopa cocinita.	Carne molida	186	186	X			X	X		50m	72	65	7	7	7	7	X		
29-06-24	Cena	Aromatica	Iman	3220	3220	X			X	X		40m	69	65	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jamsiento TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52 237 1191 CARGO: Operaria Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096857543 CARGO: Coordinadora

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 I2024021815 - 09/08/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quiroga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multietnias

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 °o	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24-06-25	Bebida	Aromatica	Fresa	3720	3720	✓		✓		✓		45m	69	65	7	9	9	7	✓		
25-06-25	Desayuno	chocolate con leche	Lecheboronada	6510	6510	✓			✓	✓		4m	72	69	01	8	1	6	✓		
25-06-25	Desayuno	ambrosia queso	Queso	2400	2400	✓		✓			✓	NA	4	6	6	7	9	8	✓		
24-06-25	Desayuno	Mandarina	Mandarina	3406	2450	✓		✓			✓	NA	4	6	7	7	8	8	✓		
24-06-25	Nueve	ensalada Frutas	Fruta picada	No Aplica	No Aplica	✓		✓			✓	NA	4	6	8	8	9	7	✓		
24-06-25	Almuerzo	carne de cerdo	lomo cerdo	6200	6200	✓			✓	✓		50m	72	69	7	6	9	7	✓		
24-06-25	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	2790	2790	✓			✓	✓		45m	69	65	8	9	7	6	✓		
24-06-25	Almuerzo	finamente picada tomate	tomate cebolla.	No Aplica	No Aplica	✓				✓	✓	NA	4	6	6	6	6	6	✓		
24-06-25	Almuerzo	Yuca C.	Yuca	2450	1886	✓		✓		✓		50m	72	65	7	7	7	7	✓		
24-06-25	Almuerzo	Sopa de pollo	arroz menudo	186	186	✓			✓	✓		30m	72	69	7	7	7	7	✓		
24-06-25	Almuerzo	jugo guanabana	Guanabana	9886	6200	✓			✓		✓	NA	4	6	9	8	7	6	✓		
24-06-25	Onces	entero pan con	leche descremada	13302	13302	✓			✓	✓		40m	69	62	6	7	9	8	✓		
24-06-25	Onces	MORA	MORA	3406	2418	✓			✓	✓		NA	4	6	8	9	7	6	✓		
24-06-25	Cena	Pollo guisado	Pollo	6200	6200	✓			✓	✓		55m	80	72	6	6	6	6	✓		
24-06-25	Cena	Arroz.	Arroz	2790	2790	✓			✓	✓		45m	69	65	9	9	8	8	✓		
24-06-25	Cena	Rodajas tomate.	tomate	No Aplica	No Aplica	✓		✓			✓	NA	4	6	7	9	8	7	✓		
24-06-25	Cena	tajada plátano	Platano	4610	4650	✓		✓		✓		30m	69	62	7	7	7	7	✓		
24-06-25	Cena	Ajiaco	Pollo	186	186	✓		✓	✓			30m	69	62	7	7	7	7	✓		
24-06-25	Cena	Aromatica	Mango	3720	3720	✓			✓	✓		45m	69	65	7	7	7	7	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Jaimes TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52231491 CARGO: Operaria Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: Cc No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1098173543 CARGO: Coordinadora

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: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cuidado transitorio UNIDAD OPERATIVA: Quirigua

COORDINADOR O RESPONSABLE: Camila Garcia OPERADOR: Multietnica

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN								OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
													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	
30-06-25	Bebida	tinto	tinto.	3220	3220	V			X	X		45m	69	65	7	7	7	7	V		
30-06-25	Desayuno	Cobertura fuerte	leche descremada	6510	6510	V			X	X		45m	72	69	8	9	8	9	V		
30-06-25	Desayuno	Huevos Pericos.	Huevos.	62	62	X			X	X		30m	69	65	7	9	8	7	V		
30-06-25	Desayuno	Arroz	Arroz	2790	2790	V			X	X		45m	69	62	8	8	7	7	V		
30-06-25	Desayuno	Fresa P	Fresa	3906	2417	V		V			V	NA	A	6	7	7	7	7	V		
30-06-25	Nueves	Leche entera	leche descremada	13020	13020	X			X	X		50m	72	69	9	7	8	8	V		
30-06-25	Almuerzo	Mango P	Mango	8800	6200	X		V			X	NA	A	6	6	6	6	6	V		
30-06-25	Almuerzo	carne de res molida	carne magra.	6200	6200	V			X	X		50m	72	65	9	7	9	8	V		
30-06-25	Almuerzo	Arroz.	Arroz	2790	2790	V			X	X		45m	69	65	9	7	9	9	V		
30-06-25	Almuerzo	Ensalada tomate	tomate	No Aplica	No Aplica	V		V			V	NA	A	6	7	7	6	6	V		
30-06-25	Almuerzo	Tajadas de platano	platano.	4650	3906	V			X	X		30m	69	62	6	7	9	8	V		
30-06-25	Almuerzo	Garbanzos tajados	carne molida	186	186	V			X	X		55m	72	69	9	7	8	9	V		
30-06-25	Almuerzo	Naranjada.	Naranja	No Aplica	No Aplica	V			X		X	NA	A	6	7	7	7	7	V		
30-06-25	Onces	Sandwich cubano	leche descremada	8020	8020	V			V	V		45m	72	69	8	8	7	6	V		
30-06-25	Cena	Pechuga guisada C.	Pechuga.	6200	6200	V		V		V		40m	69	62	7	8	8	6	V		
30-06-25	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	2790	2790	V			V	V		45m	69	65	8	7	7	7	V		
30-06-25	Cena	Ensalada de repollo.	ensalada tomate	No Aplica	No Aplica	V			V		V	NA	A	6	6	6	6	6	V		
30-06-25	Cena	Yuca.	Yuca	8886	6200	V		V		V		55m	72	69	7	9	8	7	V		
30-06-25	Cena	Sopa crema de	carne molida	186	186	V			V	V		55m	72	65	9	7	8	9	V		
30-06-25	Cena	Aromatica	Limon	3220	3220	V			V	V		45m	69	65	7	7	7	7	V		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Sarmiento TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52157491 CARGO: Operaria Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Camila Garcia TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1096857543 CARGO: Coordinadora