ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Mayo 09/2013 - 29/12/2015
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 02 petron 07 (Menu

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
03-Junio-2025		Arroz de pollo con leche	Leche Entera	13Lts	13Lts	X		X		X		50min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	86Und	86Und	X			X	X		55min	70°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Crepe de harina maiz	Preparina	1.500 g/s	1.500 g/s	X		X		X		60min	40°C	20°C	10	10	10	10	X		
		Mango	Mango	12.000 g/s	12.000 g/s	X		X			X	60min	amb	amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Carne de res guisada molida	Carne de res molida		6.000 g/s					X		50min	82°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Lentejas guisadas	Lentejas	1.500 g/s	1.500 g/s	X		X		X		40min	80°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	2.500 g/s	2.500 g/s	X		X		X		50min	82°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Tomate picado para	Tomate picado con perejil	N/A	N/A																
		Pepe criolla picada	Pepe criolla	4.000 g/s	4.000 g/s	X		X		X		40 min	82°C	30°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de pina	Jugo de pina		1.100 ml						X	50min	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
		Pepino guisado	Pepino de guiso							X		50min	70°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Pure de pepi criolla	Pepa criolla	300 g/s	300 g/s	X		X		X											
		Pure de Banano papaya	Pure de papaya y Banano	600 g/s	420 g/s	X		X			X	10min	amb	amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Kumis	Kumis	11Lts	11Lts	X		X			X		4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Banano	Banano	6.500 g/s	6.400 g/s	X		X			X		amb	amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Memo 20223030942 - 29/12/2022
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 02 patron 08 (Miércoles

04. Junio 12025

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	
	9:00 am	Yogurt	Yogurt.	111 Uds	111 Uds	X		X			X	50 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Pechuga de pollo dorada	Pechuga de pollo	11 Lbs	11 Lbs					X		60 min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Mix Melon Papaya	Papaya y Melon	10.000 grs	6400 grs	X		X			X	50 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Pera	pera	250 grs	200 grs	X		X			X	90 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Manzana	Manzana	250 grs	200 grs	X		X			X	10 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Carne de cerdo en Tiras	Carne de cerdo		6600 grs					X		60 min	80°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arroz Verde	Arroz	2500 grs	2500 grs	X		X		X		50 min	82°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Acelga quiseda	Acelga	N/A	N/A																
		Platanos-Jospeo cocido	Platano Hartón Maduro	5500 grs	5.000 grs	X		X		X		60 min	82°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Sopa de Pastatella	pastilla		4000 grs	X		X		X		90 min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Pastillo en trozos	pastilla	19.000 grs	9.500 grs	X		X			X	60 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Puré de yuca	yuca		3000 grs					X		20 min	80°C	40°C	10	10	10	10	X		
	3:00 pm	Helado	Helado	5.000 grs	5.000 grs						X	60 min	-4°C	4°C	10	10	10	10	X		
		frescos picados	Frescos	8.000 grs	7.400 gs	X		X			X	40 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCÍAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 02 Pet...

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (d/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: OLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
06-Enero-2025.	7:00 am	Caldo de Ajiaco	Leche entera	1415	1415	X		X		X		55min	90°c	60c	10	10	10	10	X		
		Huevos pericos	Huevos	86ml	86ml	X		X		X		60min	82c	50c	10	10	10	10	X		
		Mandarina en pedazos	Mandarina	10500	7.500 gr	X		X			X	5min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Sobre de Guanabana	Guanabana		550 gr						X	10min	4°c	6°c	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Pechuga de pollo cocida	Pechuga de pollo		6.500 gr					X		90min	86°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Arroz con cilantro	Arroz	2500 gr	2500 gr	X		X		X		60min	82c	50c	10	10	10	10	X		
		Ajiaco	Pechuga de pollo		500 gr	X		X		X		12 0min	90°c	60°c	10	10	10	10	X		
		Trozos de Naranja	Naranja																		
		Naranja exprimida con agua y azucar	Exprimir con agua y azucar	N/A	N/A																
		Arepa queso de cerdo	Arepa con queso de cerdo	500 gr	380 gr	X		X		X		20min	80°c	40°c	10	10	10	10	X		
		Pure de Banano	Banano	1000 gr	700 gr	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Aguacate en trozos	Aguacate	4000 gr	2500 gr																
	3:00 PM	JORNADA LIBRE																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-343
Versión: 2
Fecha: Marzo (2023-03-02 - 2023-03-23)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 02 Ciclo 09 (Jueves)

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					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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
05-Junio-2025	7:00	Sobrebebida de fresa	Lecheentera	1uds	1uds	X		X			X	60min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	8Und	8Und	X			X	X		60min	96°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Queso campesino	Queso campesino	2500 gr	2500 gr	X		X			X	15min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Pure de Fresa-Melon	Fresa-Melon.	500 gr	350 gr	X		X			X	15min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Refilla Frutas	Refilla.	1000 gr	500 gr	X		X			X	15min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 a.m.	Carne de Res Molida Albondigas	Carne de Res Molida		500 gr					X		90min	82°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Tornillos Guisados	Pasta tornillos	3000 gr	3000 gr	X		X		X		15min	82°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Ensalada de Pepe. zanahoria	Ensaladera Remolacha zanahoria tomate Perejil	N/A	N/A																
		Pepe Guisado	Pepe común	6000 gr	3500 gr	X		X		X		30min	90°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Espinacas	Carne Molida de Res		150 gr	X		X		X		20min	72°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Sopa tomate de árbol	Tomate de arbol.		4500 gr						X	30min	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
		Pure de Quinoa																			
	3:00 p.m.	Yogurt	Yogurt	1uds	1uds.	X		X			X	15min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Manzana	Manzana	8000 gr	6700 gr	X		X			X	30min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO

OPERADOR: ASOBEN — UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA — Semana 03 Patron 11 (Lunes)

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)	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	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
09 Junio 2025	7:00	Sorbete de Mora	Leche Entera	13 lts	13 lts	X					X	40min	4°C	6°C							
		Huevos revueltos	Huevos		500grs				X	X		60min	82°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Guanabana	Guanabana	Gu/ni	Gu/ni						Y	10min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
	14:00 am	Pechuga de pollo al pimenton	Pechuga de pollo		6500 grs										10	10	10	10	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz	2500 grs	2500 grs					Y		90min	82°C	50°C							
		Espinaca con huevo	Espinaca con Huevo	N/A	N/A	X		X		X		60min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Papa criolla concasseé	Papa común	5500 grs	5106 grs		X	X							10	10	10	10	X		
		Sopa de arroz	Carne Molida de Res		500 grs					X		40min	90°	40°C	10	10	10	10			
		Mango picado	Mango	16.200 grs	8.100 grs		Y	Y			Y	90min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Queso campesino	Queso campesino				X	X			X.	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Fruta picada	Fruta picada	2500 grs / N/A	2500 grs / N/A	Y		Y			Y	40min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NURIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

OPERADOR: ASOBEN — UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA — Semana 02 Patron 09 (Jueves)

Versión: 2

Fecha: Memo I2022355142 - 25/11/2022

Página: 1 de 1

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN
	7:00	Sorbete

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Versión: 2 Fecha: Memo 20230303412 - 20/02/2023 Página: 1 de 1

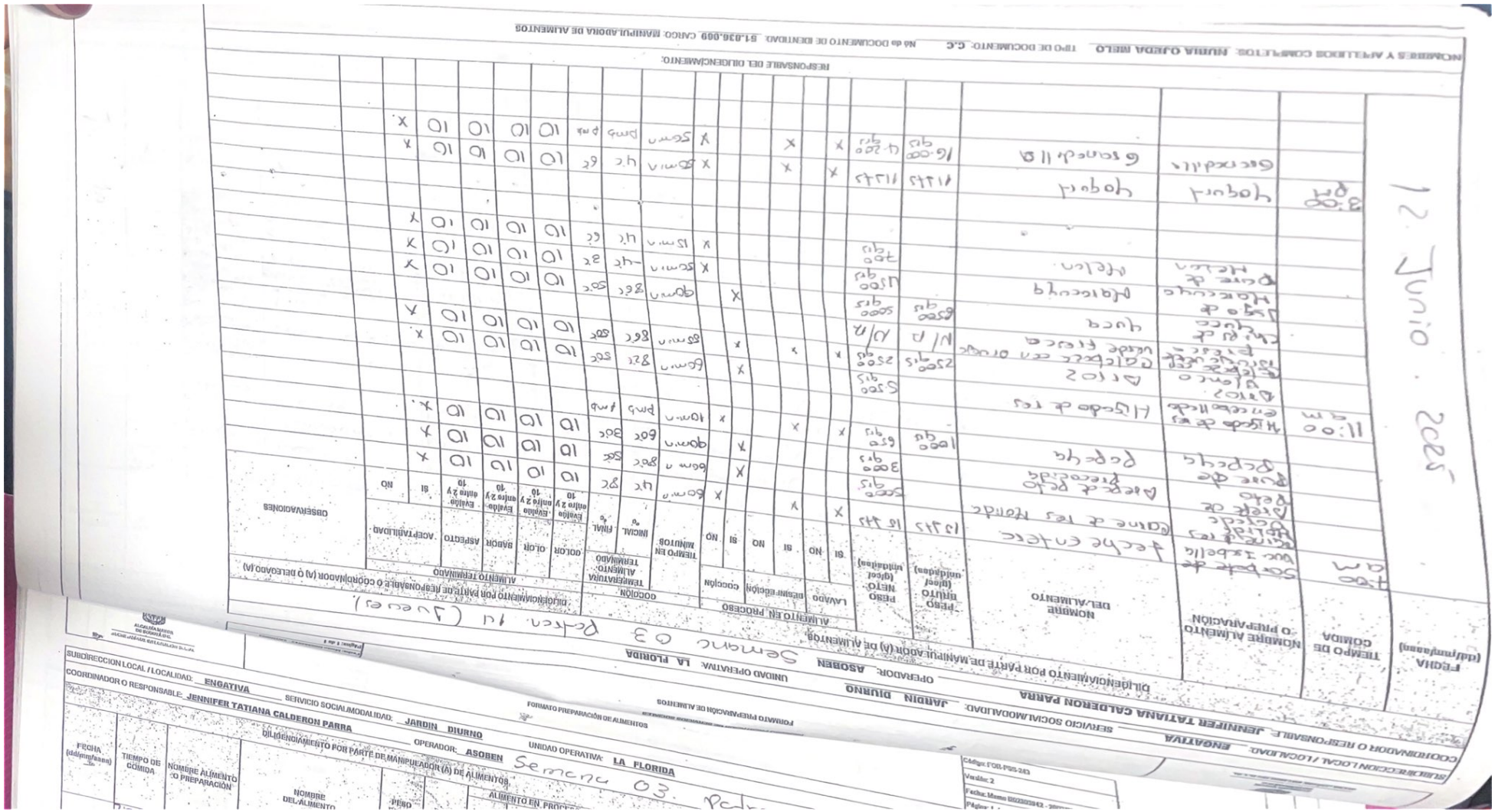
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 03. Patron 13 (Miercoles)

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	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1 Junio 2025	7:00 am	Chocolate en leche	leche entera	1445	1445	X		X		X		50 min	90°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevos	82 uni	82 uni	X			X	X		55 min	90°c	30°c	10	10	10	10	X		
		Papaya picada	Papaya	10.000 grs	8460 grs	X		X			X	45 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Mango	Mango		3000 gr						X	10 min	4°c	6°c	10	10	10	10	X		
	11:00 am.	Arroz con Pollo a la Bolivariana	Carne de Res Molida		5000 grs					X		50 min	80°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Tallarines con queso fundido	Tallarines.	8500 grs	3500 grs	X		X		X		40 min	89°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Queso doble crema	Queso doble crema	1.000 grs	1000 grs	X		X			X	10 min	4°c	4°c	10	10	10	10	X		
		Ensalada fresca de Manzana	Ensalada fresca Manzana y Yogurt griego	N/A	N/A																
		Papa Criolla en Cascos	Papa criolla.	5500 grs	5500 gr	X		X		X		60 min	90°c	40°c	10	10	10	10	X		
		Jugo de Fresa	Jugo de fresa		4.200 grs						X	5 min	4°c	4°c	10	10	10	10	X		
		Crema de Verduras	Carne de Res Magra.		100 grs	X		X		X		30 min	82°c	40°c	10	10	10	10	X		
		Pure de Ciruela	Ciruela.	700 grs	600 grs	X		X			X	15 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Yogurt	Yogurt.	1145	1145	X		X			X	50 min	4°c	6c	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla.	16.500 grs	4456 gr	X		X			X	5 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.036.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PDS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 02/2023 - 30/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 03 Ciclo 12 (Martes)

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	OLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10 Junio / 2025	7:00 am	Colado de Maiz	Leche entera	13 Lts	13 Lts	X		X		X		60 min	86 c	50 c	10	10	10	10	X		
		Queso Campesino	Queso campesino	2500 grs	2.500 grs	X		X			X	40 min	4 c	6 c	10	10	10	10	X		
		Mandarina en gajos	Mandarina	10.500 grs	7.500 grs	X		X			X	5 min	amb	amb	10	10	10	10	X		
		Durazno en trozos	Durazno	1000 grs	600 grs	X		X			X	5 min	amb	amb	10	10	10	10	X		
	11:00	Carne de res en trozos para fines varios	Carne de res		5.500 grs					X		90 min	86 c	50 c	10	10	10	10	X		
		Arveja verde seca	Arveja verde seca	1500 grs	1500 grs	X		X		X		80 min	82 c	50 c	10	10	10	10	X		
		Arroz con Azafrán	Arroz	2500 grs	2500 grs	X		X		X		60 min	85 c	50 c	10	10	10	10	X		
		Pechuga de pollo en filetes	Pechuga de pollo entera, cebolla	N/A	N/A																
		Papa criolla Picada	Papa criolla	5000 grs	5000 grs	X		X		X		50 min	4 c	40 c	10	10	10	10	X		
		Jugo de Guayaba	Guayaba		4.800 grs						X	5 min	-4 c	3 c	10	10	10	10	X		
		Crema de Maiz Preparada	Carne Magra de Res		100 grs	X		X		X		40 min	80 c	46 c	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Kumis	Kumis	11 Lts	11 Lts	X		X			X	5 min	4 c	6 c	10	10	10	10	X		
		Manzana	Manzana	8000 grs	6650 grs	X		X			X	5 min	amb	amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 03 patron. 15 (Viernes)

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
13-Junio/2025	7:00	Kumis	Kumis	11 Lts	11 Lts	X		X			X	30 min	4c	6c	10	10	10	10	X		
		Huevos pericos	Huevos	8 Un	8 Un	X			X	X		60 min	90c	30c	10	10	10	10	X		
		Pera picada	Pera	10.000 grs	7500 grs	X		X			X	6 min	amb	amb	10	10	10	10	X		
		Pera de ciruela	Ciruela	700 grs	600 grs	X		X			X	15 min	amb	amb	10	10	10	10	X		
		Arep de Harina de Maiz	Arepa mc	100 grs	100 grs					X		20 min	70c	30c	10	10	10	10	X		
	11:00	Carne de cerdo en salsa	Carne de cerdo		5500 grs					X		40 min	90c	60c	10	10	10	10	X		
		Arroz con Fideos	Arroz	2500 grs	2500 grs	X		X		X		60 min	90c	60c	10	10	10	10	X		
		Verduras salteadas	Verduras salteadas Zanahoria Arveja	N/A	N/A																
		Tajadas de platano ped	platano Maduro	7600 grs	5000 gr	X		X		X		40 min	80c	40c	10	10	10	10	X		
		Sopa de Arveja	Carne de Res		1200 grs	X		X		X		90 min	90c	60c	10	10	10	10	X		
		Pechuga en trozos	Pechuga	20.000 gr	10.000 grs	X		X			X	60 min	amb	amb	10	10	10	10	V		
		Ensalada con Zanahoria Guisada	Ensalada con Zanahoria Guisada	N/A	N/A																
	3:00 PM	Sandwich de Queso	Queso de Mesa	2500 grs	2500 grs	X		X				50 min	4c	6c	10	10	10	10	X		
		Arepa de Hongo	Hongo	5500 grs	4500 gr						X	50 min	4c	2c	10	10	10	10	X		
		Pera y Melon	Pera y Melon		600 grs						X	15 min	amb	amb	10	10	10	10	V		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Mesa (DD/MM/AAAA - DD/MM/AAAA)	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 04 Patron 16 (lunes)

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	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	SI	NO	
16 - Junio 2025	9:00 Am	Sorbete de cuchc	Leche entera	15 lts	15 lts	X		X			X	60 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Sandwich de queso	Queso doble crema	250 grs	250 grs	X		X			X	40 min	4°C	8°C	10	10	10	10	X		
		papaya en trozos	papaya	1000 grs	550 grs	X		X			X	10 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Queso Campesino	Queso campesino	250 grs	250 grs	X		X			X	10 min	4°C	7°C	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Caldo de res Desmechado	Caldo de Res Magra		5500 grs						X	90 min	90°	60°C	10	10	10	10	X		
		Arroz con Fideos	Arroz	2500 grs	2500 grs	X		X			X	60 min	82°	50°C	10	10	10	10	X		
		pepino quisquito con tahe	pepino de quisquito		3.500 grs						X	40 min	80°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Chips de Arracacha	Arracacha		5000 grs						X	60 min	90°C	30°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Mango	Mango		4.300 grs						X	5 min	-4°C	2°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Ahuyama	Caldo de res Magra		100 grs	X		X			X	40 min	80°	45°C	10	10	10	10	X		
		Pure de Fresa-Banano	Fresa-Banano	1000 grs	550 grs	X		X			X	15 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Sorbete de frutas rojos	Leche entera	15 lts	15 lts						X	50 min	4°C	8°C	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Mango	Mango		600 grs						X	10 min	4°	6°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.036.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN D.C.A.

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo 20233033943 - 20/10/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 04 ración. 17 (Martes)

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 °o	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °o	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17- Junio 2025	7:00	Avena de pengkeke con leche	Leche Entera	1Lt	1Lt	X		X		X		50min	90°C	60°C							
		Huevos Cocidos	Huevos	80un	80un	X			X	X		50min	90°C	30°C							
		Mandarina (Cascos	Mandarina.	11000 gr	8400 gr	X		X			X	45min	pmb	pmb							
		Gelatina de Guayaba	Guayaba		500 gr						X	10min	-4°C	4°C							
	11:00 am	Pechuga en trozos pequeños	Pechuga de pollo		5000 gr					X		60min	80°C	50°C							
		Frijolada (Frijoles	Frijoles	1500 gr	1500 gr	X		X		X		60min	86°C	50°C							
		Arroz con zanahoria	Arroz.	2000 gr	2250 gr	X		X		X		50min	86°C	50°C							
		Tomate con perejil	Tomate con perejil	N/A	N/A																
		Papa a la francesa.	Papa común.	6.500 gr	4600 gr	X		X		X		60min	82°C	40°C							
		Jugo de piña	Piña.		4.300 gr						X	50min	-4°C	2°C							
		Ensalada cruda	Acelga		300 gr	X		X		X		20min	80°C	45°C							
		Postre de Manzana	Manzana.	500 gr	380 gr	X		X			X	10min	pmb	pmb							
	3:00 PM	Kumis	Kumis	20Lt	20Lt	X		X			X	50min	4°C	6°C							
		Pera picada	Pera.	8.500 gr	6900 gr	X		X			X	60min	pmb	pmb							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-243
Versión: 2
Fecha: Mesmo 09/2023/043 - 28/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 04 Ration 18 (Miércoles)

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	
18 - Junio / 2025	7:00 am	Sorbete de fresa	Leche Entera	1Uds	1Uds	X		X			X	5min	4°C	6°C							
		Sandwich de pollo	Pechuga de pollo		4.800 grs					X		60min	90°C	40°C							
		Sorbete de Mango	Mango		500 grs						X	15min	4°C	6°C							
		Pollo a la parrilla	Pechuga de pollo		4.800	X		X		X		20min	60°C	40°C							
	11:00 am	Mix de cereales y Galletas	Cereales y Galletas		5.500 grs					X		40min	90°C	60°C							
		Arroz Blanco	Arroz	2.250 grs	2.250 grs	X		X		X		60min	85°C	50°C							
		Aguacate Trozos	Aguacate	3.200 grs	2400 grs	X		X			X	5min	Amb	4°C							
		Platano Maduro con queso	Platano Maduro	7.000 grs	5.100 grs	X		X		X		60min	85°C	40°C							
		Sopa de Cebada	Caldo Negro	250 grs	250 grs	X		X		X		90min	90°C	60°C							
		Melon en Trozos	Melon	16.500 grs	10.100 grs	X		X			X	60min	Amb	Amb							
		Crema de Lentejas	Caldo Negro		100 grs	X		X			X	30min	Amb	Amb							
		Granadilla	Granadilla	3Unid	3Unid	X		X			X	10min	Amb	Amb							
	3:00 PM	Sorbete de Banano	Leche Entera	1Uds	1Uds	X		X			X	5min	Amb	Amb							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó do DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Mayo 03/2023 - 28/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 04 petron 19 (Jueves)

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	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			
19 Junio 12025	7:00 am	Caldo de Gallina	Pecho Entero	15 lbs	15 lbs	X		X		X		60 min	90°C	50°C							
		Huevos pericos	Huevos	82 un	82 un	X			X	X		60 min	82°C	50°C							
		Pepeya picada	Pepeya	11.000 grs	7.500 grs	X		X			X	60 min	Amb	Amb							
		Queso campesino	Queso campesino		200 grs	X		X			X	10 min	4°C	6°C							
		Pure de ciruela	Ciruela	500 grs	350 grs	X		X			X	10 min	Amb	Amb							
		Carne de Res Holida	Carne de Res Holida		5000 grs					X		60 min	86°C	50°C							
		Conchitas guisadas	Conchitas	2500 grs	2500 grs	X		X		X		40 min	82°C	50°C							
		Pepe criolla cocida	Pepe criolla	5.500 grs	5.500 grs	X		X		X		50 min	90°C	40°C							
		Jugo de Lulo	Lulo		4.300 grs						X	60 min	-4°C	2°C							
		Pure de Zanahoria y Arroz	Pure de zanahoria y Arroz	N/A	N/A																
		Refresco Natural Sabor Zanahoria	Verdura Maiz con Zanahoria Arveja Verde Fresca	N/A	N/A																
		Pure de pera	Pera	500 grs	370 gr	X		X			X	10 min	Amb	Amb							
	3:00 PM	Yogurt	Yogurt	20 Un	20 Un	X		X			X	50 min	4°C	6°C							
		Fresco con Banano	Frescos		6500 grs						X	30 min	Amb	Amb							
		Fresco con Banano	Banano	5000 grs	3800 grs.	X		X			X	40 min	Amb	Amb							
		Manzana	Manzana	500 grs	390gr	X		X			X	10 min	Amb	Amb							

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.830.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 01 Petron. 02 Martes.

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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
24. Junio 12025	7:00 am	Sorbete de Guanabana	Leche Entera	13 Lts	13 Lts	X		X			X	5 min	4°C	6°C							
		Sandwich de pollo	Pechuga de pollo		1.900 grs					X		60 min	90°C	50°C							
	7:00 am	Tamales de Corazones con huevos	Corazones de pollo		3200 grs					X		60 min	90°C	50°C							
		Arroz con Cilantro	Arroz	2250 grs	2250 grs	X		X		X		5 min	89°C	50°C							
		Espinaca Mango Fresa Miel	Espinaca Mango Fresa y Miel	N/A	N/A																
		Yuca Cocida	Yuca		4200 grs					X		5 min	82°C	21°C							
		Sopa de Fideos	Carne Magra		250 grs	X		X		X		90 min	90°C	60°C							
		Pera picada	Pera.	10.000 grs	7400 grs	X		X			X	60 min	Amb	Amb							
		Espagueti Boloñesa	Carne Magra		100 grs	X		X		X		40 min	90°C	40°C							
		Gelatina Manzana Picada	Manzana y Banano		400 grs						X	15 min	Amb	Amb							
	3:00 PM	Leche entera	Leche entera	13 Lts	13 Lts	X		X			X	5 min	Amb	Amb							
		Mandarina picada	Mandarina	11.000 grs	7.900 grs	X		X			X	60 min	Amb	Amb							
		Pure de pera	Pera.	500 grs	380 grs	X		X			X	15 min	Amb	Amb							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

SOCIEDAD INTEGRADA S.A.S.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Mesa 02/2023 - 20/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

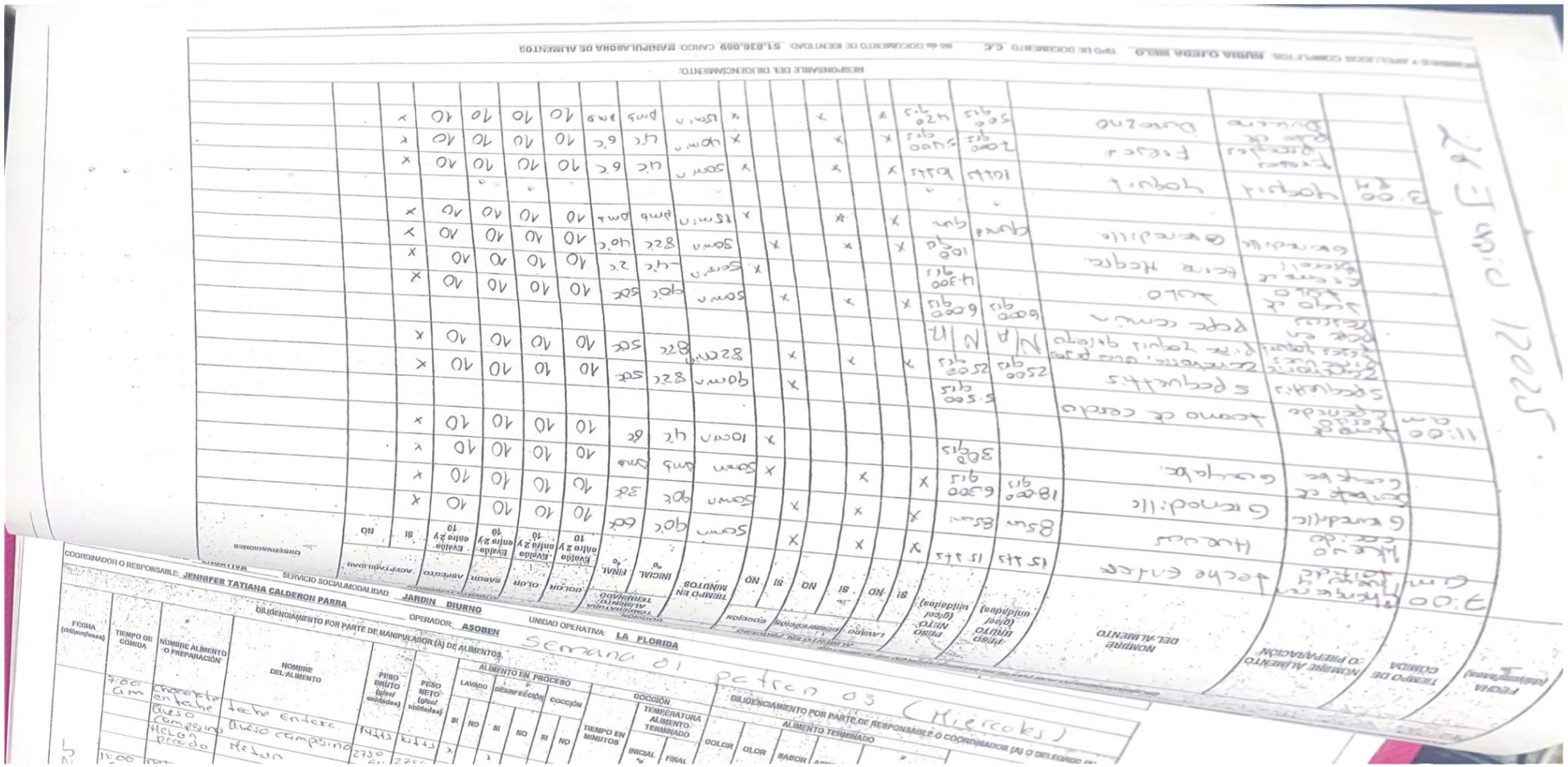
COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 01 petron 03 (Miercoles)

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. Junio 12025	7:00 am	Chocolate en leche	leche Entera	1411	1411	X		X		X		6 min	90 C	50C							
		Queso campesino	Queso campesino	2750 grs	2750 grs	X		X			X	5 min	4C	6C							
		Melon picado	Melon	16000 gr	9.800 grs	X		X			X	60 min	Amb	Amb							
	11:00 am	Pechuga de pollo asada	pechuga de pollo		5000 grs					X		50 min	90C	50C							
		Arroz con fideos	Arroz	2250 grs	2250 grs	X		X		X		60 min	86C	50C							
		Tortilla de harina Espinaca	Tortilla de zanahoria y espinaca	N/A	N/A																
		Pepe criollo cocido	Pepe criollo.	5500 grs	5500 grs	X		X		X		60 min	86C	40C							
		Sopa de Verduras	Crema Mixta		250 grs	X		X		X		90 min	90C	50C							
		Naranja en Gajos	Naranja	13.000 grs	9300 grs	X		X			X	60 min	Amb	Amb							
		Puré de Ciruela	Ciruela.	500 grs	380 grs	X		X			X	10 min	Amb	Amb							
	3:00 PM	Sorbete de fresa	Leche entera	1411	1411	X		X			X	5 min	4C	6C							
		Sorbete de Mango	Mango.		500 grs						X	1 min	4C	6C							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS



Semana 01 Menu 03 (Miercoles)

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA — OPERADOR: ASOBEN — UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JARDIN DIURNO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO	DESINFECCIÓN	COCCIÓN	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	Aceptabilidad	Rechazo	Observación
	9:00 am	Crocketa con queso	Leche entera	1422	1422	SI X NO	SI X NO	SI X NO	10	40°C	82°C	10	10	10	SI X	NO	
		Queso campesino	Queso campesino	2750	2750												
		Helado precio	Helado														
	11:00 am																

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	LAVADO	DESINFECCIÓN	COCCIÓN	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	Aceptabilidad	Rechazo	Observación
	9:00 am	Hervido de carne	Leche entera	15 lts	15 lts	SI X NO	SI X NO	SI X NO	10	40°C	82°C	10	10	10	SI X	NO	
		Guineo de cocinar	Guineo	8500	8500												
		Arroz con pollo	Arroz	18.000 grs	6300 grs												
		Ensalada de verduras	Verduras		3600 grs												
	11:00 am	Jugo de fresa	Fresa		5.500 grs												
			Pollo		25000 grs												
			Arroz		25000 grs												
			Aceite		1.300 grs												
			Sal		100 grs												
			Cebolla		3600 grs												
			Zanahoria		3600 grs												
			Arveja		3600 grs												
			Papa criolla		3600 grs												
			Cilantro		100 grs												
			Cebolla		100 grs												
			Tomate		1000 grs												
			Pimentón		1000 grs												
			Ajo		100 grs												
			Comino		100 grs												
			Color		100 grs												
			Pollo		3600 grs												
			Arroz		3600 grs												
			Aceite		1.300 grs												
			Sal		100 grs												
			Cebolla		3600 grs												
			Zanahoria		3600 grs												
			Arveja		3600 grs												
			Papa criolla		3600 grs												
			Cilantro		100 grs												
			Cebolla		100 grs												
			Tomate		1000 grs												
			Pimentón		1000 grs												
			Ajo		100 grs												
			Comino		100 grs												
			Color		100 grs												

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

No de DOCUMENTO DE CONTRATO: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

TIPO DE DOCUMENTO: C.C

MARIA OLIDA BELO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo 20230343 - 20/07/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 01 patron 05 (Viernes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO COLOR Evalúa entre 2 y 10	OLOR Evalúa entre 2 y 10	SABOR Evalúa entre 2 y 10	ASPECTO Evalúa entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
27 Junio 2025	7:00 am	Kumis	Kumis	10lts	10lts	X		X			X	5min	4c	6c	10	10	10	10	X		
		Hamburguesa de carne de res	Carne Holide		5000 grs					X		60 min	72c	40c	10	10	10	10	X		
		Petfile en trozos	Petilla	20000 grs	10200 grs	X		X			X	6min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Manzana en trozos	Manzana	500 grs	410 grs	X		X			X	15min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Carne de res Holide guisada	Carne de res Holide		5000 grs					X		50min	90c	50c	10	10	10	10	X		
		Frijoles verdes guisado	frijoles verdes		2000 grs					X		40min	82c	50c	10	10	10	10	X		
		Arroz Blanco	Arroz	2250 grs	2250 grs	X		X		X		60min	80c	50c	10	10	10	10	X		
		Aguacate en trozos	Aguacate	3500 grs	2600 grs	X		X			X	40min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Pretero Pescado	Pretero Hedudo	7000 grs	5100 grs	X		X		X		60min	86c	45c	10	10	10	10	X		
		Jugo de fresa	Fresa		4100						X	5min	-4c	2c	10	10	10	10	X		
		Petfile en trozos	Petfile	1500 grs	750 grs	X		X			X	15min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Queso picado	Queso Campesino	2250 grs	2250 grs	X		X			X	50min	4c	6c	10	10	10	10	X		
		Fruta picada	Fruta picada Manzana Blanca.	N/A	N/A																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº do DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS