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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/02/2025	ALMUERZO	CAZUELAS DE FRIJOLES	FRIJOLES	5500	5500	X			X	X		120	86	83	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES	23670	23670	X			X	X		90	86	82	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	17460	17460	X			X	X		90	89,2	83	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	26200	17500	X		X			X	NA	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
		PLATANO VERDE FRITO EN MONEDITAS	PLATANO VERDE	25800	17500	X		X		X		60	86,1	81	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	19000	19000	X		X			X	NA	4,9	4,2	9	9	9	9	X		
		MELON EN TROZOS CON YOGURT	MELON	15000	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			YOGURT	12500	12500	X		X			X		3	3,5							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/02/2025	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES	520	520	X			X	X		120	87,9	83	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO	33130	24000	X			X	X		90	89	86	9	9	9	9	X		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	17460	17460	X			X	X		90	88	83,5	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	NA	NA	X		X			X	NA	4,4	5,2	9	9	9	9	X		
		YUCA FRITA	YUCA	21500	17500	X		X		X		60	89,7	83	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	PULPA DE GUANABANA	19000	19000	X		X			X	NA	4,1	3,9	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	60000	60000	X		X			X										
		FRESAS CON YOGURT	FRESAS	11000	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			YUGURT	12500	12500	X		X			X		2,7	3,8							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/02/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	520	520	X			X	X		120	88,1	82	9	9	9	9	X		
		ALBOLDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	CARNE DE RES MOLIDA	23700	23700	X			X	X		60	88	82,3	9	9	9	9	X		
		ESPAGUETIS CON LECHE	LECHE ENTERA	8000	8000	X			X	X		60	89	82,1	9	9	9	9	X		
		PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON OREGANO	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON OREGANO	27500	17500	X		X			X	NA	3,9	4,1	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA	21500	17500	X		X		X		60	87,6	83	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MANGO	PULPA DE MANGO	19000	19000	X		X			X	NA	4,3	4,4	9	9	9	9	X		
		BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	BANANO	13000	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	12500	12500	X		X			X		3,5	3,9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/02/2025	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	520	520	X			X	X		120	89	83,4	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	CARNE DE CERDO	23700	23700	X			X	X		90	86,7	83,5	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	17460	17460	X			X	X		90	87,8	83,8	9	9	9	9	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	MAYONESA	1500	1500	X			X	X		NA	5,5	4,4	9	9	9	9	X		
		PAPAS A LA FRANCESA	PAPA	21500	17500	X		X		X		60	88,2	85,7	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FEIJOSA	PULPA DE FEIJOA	19000	19000	X		X			X	NA	5,2	3,2	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	60000	60000	X		X			X										
		PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA	13000	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			YOGURT	12500	12500	X		X			X		3,2	3,8							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/02/2025	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES	600	600	X			X	X		120	88,2	83,6	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES MAGRA	23670	23670	X		X		X		90	88,5	84,5	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	20150	20150	X			X	X		90	87,1	82,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	NA	NA	X		X			X	NA	4,1	4,3	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	PUPA DE MARACUYA	19000	19000	X		X			X	NA	5,4	5,5	9	9	9	9	X		
		PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	PERA	11000	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	12500	12500	X		X			X		3,2	3,5							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/02/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA	ARVEJA VERDE SECA	5500	5500	X			X	X		120	85,1	83,4	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	33130	23700	X			X	X		90	87,5	83,2	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	14970	14970	X			X	X		90	87,6	84	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO FINAMENTE PICADA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO FINAMENTE PICADA	NA	NA	X		X			X	NA	5,1	4	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO	25800	17500	X		X		X		60	87,5	83,6	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	19000	19000	X		X			X	NA	4,9	3,8	9	9	9	9	X		
		MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	MANZANA	11000	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	12500	12500	X		X			X		3,2	4,2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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
8/02/2025	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES	520	520	X			X	X		120	88	83,1	9	9	9	9	X		
		HAMBURGUESA DE CARNE DE RES MOLIDA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES MOLIDA	23670	23670	X			X	X		90	84,6	82,1	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	17460	17460	X			X	X		90	82,4	73,2	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	NA	NA	X		X			X	NA	4,7	4	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA COCIDA	PAPA CRIOLLA	18920	17500	X		X		X		60	5,4	4,1	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	19000	19000	X		X			X	NA	4,9	4,2	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	60000	60000	X		X			X										
		MELON EN TROZOS CON YOGURT	MELON	15000	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			YOGURT	12500	12500	X		X			X		3,1	3,9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/02/2025	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES SOPA	520	520	X			X	X		120	87,2	82,4	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	14970	14970	X			X	X		90	88,4	82,3	9	9	9	9	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	NA	NA	X			X		X	NA	5,4	4,2	9	9	9	9	X		
		PATACON DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	25800	17500	X		X		X		60	88,3	84,5	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS (MORA, FRESA Y UVA ISABEL)	LECHE ENTERA	60000	60000	X		X			X	NA	4,7	4,1	9	9	9	9	X		
			PULPA DE FRESA	6000	6000			X			X										
			PULPA DE MORA	6000	6000			X			X										
			PULPA DE UVA ISABEL	6000	6000	X		X			X										
		PERA EN TROZOS CON YOGURT	PERA	11000	10500			X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			YOGURT	12500	12500	X		X			X		3,2	3,9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/02/2025	ALMUERZO	SOPA DE MONDONGO	MONDONGO	10000	10000	X			X	X		120	89,2	82,4	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	33130	24000	X			X	X		90	87,3	84,2	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	19540	19540	X			X	X		90	85,3	81,2	9	9	9	9	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	NA	NA	X		X			X	NA	4,3	3,5	9	9	9	9	X		
		PAPAS A LA FRANCESA	PAPA	21500	17500	X		X		X		60	89	86,5	9	9	9	9	X		
		JUGO MORA	PULPA DE MORA	19000	19000	X		X			X	NA	4,2	4,5	9	9	9	9	X		
		ARRZON CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	LECHE ENTERA	25000	25000	X		X		X		120	85,6	82	9	9	9	9	X		
			QUESO CAMPESINO	6250	6250	X			X		X	NA	3,1	3,9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/02/2025	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA DE POLLO	840	600	X			X	X		120	87,2	82,2	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	33100	23700	X			X	X		90	85,6	83,7	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	15000	15000	X			X	X		90	82,1	79	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	26200	17500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	LECHE ENTERA	60000	60000	X		X			X	NA	5,3	4,2	9	9	9	9	X		
			PULPA DE MANGO	19000	19000	X		X			X										
		UVAS CON HELADO	UVA ISABEL	11500	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			HELADO	8800	8800	X		X			X		-12	-10	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
13/02/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	5500	5500	X			X	X		120	88,2	82,1	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES	23700	23700	X			X	X		90	86,1	83	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	17500	17500	X			X	X		90	87,2	80,6	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	NA	NA	X		X			X	NA	4,5	4,1	9	9	9	9	X		
		YUCA FRITA	YUCA	21500	17500	X		X		X		60	85,6	80,1	9	9	9	9	X		
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	19000	19000	X		X			X	NA	3,9	4	9	9	9	9	X		
		MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	MANZANA	10200	9100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	12500	12500	X		X			X		2,9	3,5							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
14/02/2025	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	520	520	X			X	X		120	82,3	76,5	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES	23700	23700	X			X	X		90	87,6	72,1	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	17460	17460	X			X	X		90	86,1	80,1	9	9	9	9	X		
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NA	NA	X		X			X	NA	5,4	3,2	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLA FRITA	PAPA CRIOLLA	18900	17500	X		X		X		60	89	80,1	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRESA	LECHE ENTERA	60000	60000	X		X			X	NA	4,1	3,8	9	9	9	9	X		
			PULPA DE FRESA	19000	19000	X		X			X										
		BANANO EN TROZOS CON YOGURT	BANANO	13000	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			YOGURT	12500	12500	X		X			X		3,1	2,9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
15/02/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	520	520	X			X	X		120	88,2	83,2	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES MOLIDA	23700	23700	X			X	X		90	86,5	82	9	9	9	9	X		
		ESPAGUETIS CON LECHE	LECHE ENTERA	8000	8000	X			X	X		60	87,6	83	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	NA	5,3	3,5	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO MELAO	PLATANO MADURO	25800	17500	X		X		X		60	89,7	81,3	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	19000	19000	X		X			X	NA	3,9	4,4	9	9	9	9	X		
		PAPAYA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	PAPAYA	13000	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	12500	12500	X		X			X		3,2	4,2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/02/2025	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	520	520	X			X	X		120	88	88,2	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO	31000	26000	X			X	X		90	88,4	82	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	17460	17460	X			X	X		90	89	81,2	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	NA	NA	X		X			X	NA	5,1	4	9	9	9	9	X		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA	21500	17500	X		X		X		60	87,1	82	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	19000	19000	X		X			X	NA	5,2	4,4	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	60000	60000	X		X			X										
		PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA	13000	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			YOGURT	12500	12500	X		X			X		3,1	3,1							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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	
18/02/2025	ALMUERZO	PETO DULCE CON LECHE	LECHE ENTERA	38000	38000	X		X		X		120	86,7	82	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES	23700	23700	X			X	X		90	84,2	83	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ	15000	15000	X		X		X		60	88,2	80,1	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	NA	NA	X		X			X	NA	5,3	4,7	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	21500	17500	X		X		X		60	4,2	4,3	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FRESA	PULPA DE FRESA	19000	19000	X		X			X	NA	3,1	3,9	9	9	9	9	X		
		UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	UVAS	11500	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	12500	12500	X		X			X		2,7	3,5							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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
19/02/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	5500	5500	X			X	X		120	88	82,3	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	23700	23700	X			X	X		90	85,6	80,2	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	17500	17500	X			X	X		90	85,7	82,7	9	9	9	9	X		
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	NA	NA	X		X		X		90	84	79	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	18920	17500	X		X		X		60	91	89,6	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	19000	19000	X		X			X	NA	5,4	4,2	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	60000	60000	X		X			X										
		BANANO EN TROZOS CON YOGURT	BANANO	13000	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			YOGURT	12500	12500	X		X			X		2,7	3,7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/02/2025	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO	31000	26000	X			X	X		120	86	82	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	3750	3750	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	ARROZ	17460	17460	X			X	X		90	84,7	87	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	NA	NA	X			X		X	NA	5,5	3,9	9	9	9	9	X		
		YUCA FRITA	YUCA	21500	17500	X		X		X		60	87,3	83	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CONCHAS	CARNE DE RES	520	520	X			X	X		60	84	78,5	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUAYABA	PULPA DE GUAYABA	19000	19000	X		X			X	NA	3,9	3,1	9	9	9	9	X		
		MELON EN TRZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	MELON	15000	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	12500	12500	X		X			X		2,7	3,7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/02/2025	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	23700	23700	X			X	X		120	88	81,2	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	17500	17500	X			X	X		90	86,5	81,5	9	9	9	9	X		
		ACELGA CON HUEVO	HUEVO	6000	5000	X			X	X		90	78,8	73	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO	25800	17500	X		X		X		60	84,1	81	9	9	9	9	X		
		SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES	520	520	X		X		X		60	83	75,8	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	19000	19000	X		X			X	NA	4,6	3,9	9	9	9	9	X		
			LECHE ENTERA	60000	60000	X		X			X										
		FRESAS CON YOGURT	FRESAS	11000	10500	X		X			X	NA	NA		9	9	9	9	X		
			YOGURT	12500	12500	X		X			X		3,1	3,8							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/02/2025	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALASA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES	23700	23700	X			X	X		120	83,4	81,2	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	15000	15000	X			X	X		90	88,6	83	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACAS, FRESA, MANGO EN TROZOS CON CREMA DE LECHE Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACAS, FRESA, MANGO EN TROZOS CON CREMA DE LECHE Y MIEL	NA	NA	X			X		X	NA	4,9	3,8	9	9	9	9	X		
		SANCOCHO	CARNE DE RES	600	600	X		X		X		90	87,6	83	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	PULPA DE LULO	19000	19000	X		X			X	NA	3,9	4,4	9	9	9	9	X		
		MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	MANZANA	11000	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	12500	12500	X		X			X		3,1	3,5							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/02/2025	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES	23700	23700	X			X	X		60	80,2	77	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	17460	17460	X		X		X		90	88	82,3	9	9	9	9	X		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	2000	2000	X		X		X		60	5,1	4,9	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	18900	17500	X		X		X		60	86,9	80,3	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CONCRAS	CARNE DE RES	520	520	X		X		X		120	88,6	79,1	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	PULPA DE FEIJOA	19000	19000	X		X			X	NA	3,9	3,8	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	60000	60000	X		X			X										
		FRESAS CON YOGURT	FRESAS	11000	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			YOGURT	12500	12500	X		X			X		3,7	3,5							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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
25/02/2025	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	520	520	X			X	X		120	88,2	82,1	9	9	9	9	X		
		FILETE DE MOJARRA DORADA	FILETE DE MOJARRA	30800	24000	X			X	X		60	87,5	78,3	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	17460	17460	X			X	X		90	84,1	82,3	9	9	9	9	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	NA	NA	X		X		X		60	86,9	80,1	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	PAPA	21500	17500	X		X		X		60	4	4,1	9	9	9	9	X		
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL	19000	19000	X		X			X	NA	4,3	3,7	9	9	9	9			
		BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	BANANO	13000	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	12500	12500	X		X			X		3,2	3,5							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/02/2025	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CARNE DE RES MAGRA	520	520	X			X	X		120	88,9	82	9	9	9	9	X		
		LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	CARNE DE CERDO	23670	23670	X			X	X		90	85,5	83,3	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ	17460	17460	X			X	X		90	88,2	78,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA,MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA,MANZANA Y CREMA DE LECHE	NA	NA	X		X			X	NA	5,5	4,1	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	25800	17500	X		X		X		60	89,7	82,7	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	PULPA DE MORA	19000	19000	X		X			X	NA	5,3	4,1	9	9	9	9	X		
			LECHE DE VACA	60000	60000	X		X			X										
		UVAS CON YOGURT	UVA ISABEL	11510	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			YOGURT ENTERO	12500	12500	X		X			X		2,8	3,7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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											
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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/02/2025	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES MAGRA	520	520	X			X	X		120	88	88,3	9	9	9	9	X		
		MIX DE PECHUGA Y VICERAS (CORAZON , HIGADO Y MOLLEJAS) EN TROZOS	PECHUGA	15700	11500	X			X	X		90	86,5	82,3	9	9	9	9	X		
			MOLLEJAS	4110	4110	X			X	X											
			CORAZON	4930	1930	X			X	X											
			HIGADO	4240	4240	X			X	X											
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	17460	17460	X			X	X		90	88,2	78,7	9	9	9	9	X		
		VERDURAS CAMPESINAS	VERDURAS CAMPESINAS	NA	NA	X		X		X		60	85,3	78,5	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	18920	18920	X		X		X		60	86,9	82,1	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FRESA	PULPA DE GUAYABA	19000	19000	X		X			X	NA	4,1	4,8	9	9	9	9	X		
		MANZANA TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	MANZANA	11000	10500	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	12500	12500	X			X		X		2,9	3,7							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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: _____CHAPINERO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO LOURDES_____ UNIDAD OPERATIVA: _____LOURDES_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LUIS ENRIQUE TRIANA LADINEZ_____ OPERADOR:____CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO____

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		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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/02/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	520	520	X			X	X		120	85,2	83,5	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO	30760	24000	X			X	X		90	90,1	83,5	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	19740	19740	X			X	X		90	87,7	83,5	9	9	9	9	X		
		VERDURAS CON HUEVO	HUEVO DE GALLINA	9000	9000	X			X	X		60	88,5	78,5	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	21500	17500	X		X		X		60	88,6	83,2	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	PULPA DE MARACUYA	19000	19000	X		X			X	NA	4,9	3,9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	LECHE ENTERA	28000	28000	X		X		X		120	84,5	82,1	9	9	9	9	X		
			QUESO CAMPESINO	6250	6250	X		X			X	NA	3,6	3,5							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUCELLY MORALES___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1093739057___ CARGO: ___OPERARIA____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1093739057___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I2023030942 - 29/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	CHAPINERO	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR	UNIDAD OPERATIVA:	LOURDES	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	24/02/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	238	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113834-CCCP-02-001 LOURDES	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA- APOYO SUPERVISION

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	1

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor a 14 años	13	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	309	312	264	268	275	293	284	293	277	274	276	245	269								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114	116	98	99	102	109	98	98	103	101	102	91	100									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	74	76	77	85	73	73	82	76	78	75	74	78								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	101	104	105	116	100	100	112	104	107	103	101	107									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	177	172	176	173	162	169	159	164	162	163	157	173	164								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	107	109	107	101	105	99	102	101	101	98	107	102									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	VERDURA COCIDA CON MAYONESA FRÍA	VERDURA COCIDA CON MAYONESA FRÍA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	82	83	87	85	87	94	91	89	82	78	83	98	95								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	98	102	100	102	111	107	105	96	92	98	104	112									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1									
Mayor a 14 años	13	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	55	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	54	54	56	60	59	53	56	56	62	54	54	53	55								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	98	102	109	107	96	102	102	113	98	98	96	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	306	308	286	301	293	284	301	306	304	291	307	288	302								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	103	95	100	98	95	100	102	101	97	102	96	101									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	FRESAS CON YOGURT	MELÓN CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	76	86	83	79	71	83	85	80	83	83	84	78								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	90	102	99	94	85	99	101	95	99	99	100	93									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3									

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: Se evidenció intercambio de componente fruta Asociado suministró melón en lugar de la programación programada "Fresas".

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Luis Carlos Espinosa L.

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1093730071

CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: KAROL. A. CASTELBLANCO C

NOMBRE: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.010.182.637

CARGO: CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	CHAPINERO	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113834-CCCP 02-001 LOURDES		
DIRECCIÓN:	KR 14 56 34 LC 2	TELÉFONO:	3183822321
FECHA (dd/mm/aaaa):	24/02/2025	OPERADOR:	CORPORACIÓN CONSTRUYAMOS EL FUTURO

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VERDURA COCIDA CON MAYONESA FRÍA	VERDURA COCIDA CON MAYONESA FRÍA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
FRESAS CON YOGURT	MELÓN CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Se evidenció intercambio de componente fruta, Asociado suministró melón en lugar de la programación programada "Fresas".

FIRMA PROFESIONAL: KAROL A. CASTELBLANCO C

NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: