ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: ________SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
1/03/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto rojo, crudo	4000	4000	X		X		X		120	81,2	75,1	9	9	9	9	X		
1/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne magra, cruda	15600	15600	X		X		X		90	81,2	80,5	9	9	9	9	X		
1/03/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	12400	12400	X			X	X		90	89,7	79,5	9	9	9	9	X		
1/03/2025	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	16600	11900	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
1/03/2025	ALMUERZO	PLATANO VERDE FRITO EN MONEDITAS	Plátano hartón, verde, crudo	15300	11700	X		X		X		45	81,2	75,4	9	9	9	9	X		
1/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba	13900	13900	X		X			X	N/A	1,9	2,9	9	9	9	9	X		
1/03/2025	ALMUERZO	MELÓN EN TROZOS CON YOGURT	Melón, crudo	11400	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
1/03/2025			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	10000	10000	X		X			X		2,9	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	89,7	85,4	9	9	9	9	X		
3/03/2025	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	Pollo, pechuga con piel, cruda	20300	15600	X		X		X		90	82,4	79,8	9	9	9	9	X		
3/03/2025	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, pulido, crudo	12400	12400	X			X	X		90	74,2	79,8	9	9	9	9	X		
3/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	No Aplica	No Aplica	X		X			X	N/A	3,3	4,2	9	9	9	9	X		
3/03/2025	ALMUERZO	YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	15300	11700	X			X	X		45	85,4	82,4	9	9	9	9	X		
3/03/2025	ALMUERZO	SORBETE DE GUANÁBANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	45100	45100	X		X			X	N/A	1,7	2,5	9	9	9	9	X		
3/03/2025			Guanábana, cruda	13900	13900	X		X			X		1,7	2,5	9	9	9	9	X		
3/03/2025	ALMUERZO	FRESAS CON YOGURT	Fresa	9000	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
3/03/2025			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	10000	1000	X		X			X		2,9	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
4/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	84,2	72,1	9	9	9	9	X		
4/03/2025	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Res, carne semigorda, molida, cruda	15600	15600	X		X		X		90	80,1	75,4	9	9	9	9	X		
4/03/2025	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	12400	12400	X		X		X		90	79,7	79,8	9	9	9	9	X		
4/03/2025	ALMUERZO	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	16500	13700	X		X			X	N/A	3,7	3,5	9	9	9	9	X		
4/03/2025	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	12900	11700	X			X	X		45	80,4	87,4	9	9	9	9	X		
4/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	Mango común, crudo	13900	13900	X		X			X	N/A	1,9	2,7	9	9	9	9	X		
4/03/2025	ALMUERZO	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	Banano común, crudo	10600	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
4/03/2025			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	10100	10100	X		X			X		3,2	2,9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
5/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	85,4	85,4	9	9	9	9	X		
5/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	Cerdo, lomo, crudo	15600	15600	X		X		X		90	79,5	79,8	9	9	9	9	X		
5/03/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	12400	12400	X			X	X		90	73,2	79,8	9	9	9	9	X		
5/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y MAYONESA	No Aplica	No Aplica	X		X		X		45	3,7	3,5	9	9	9	9	X		
5/03/2025	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	12900	11700	X			X	X		45	83,4	81,4	9	9	9	9	X		
5/03/2025	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	45100	45100	X		X			X	N/A	1,9	2,7	9	9	9	9	X		
5/03/2025			Feijoa, crudo	13900	13900	X		X			X		1,9	2,7	9	9	9	9	X		
5/03/2025	ALMUERZO	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	Papaya, madura, cruda	10600	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
5/03/2025			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	10000	10000	X		X			X		2,9	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
6/03/2025	ALMUERZO	SANCOCHO	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	85,4	85,7	9	9	9	9	X		
6/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, carne magra, cruda	15600	15600	X		X		X		90	83,2	86,5	9	9	9	9	X		
6/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	14100	14100	X			X	X		90	89,8	84,7	9	9	9	9	X		
6/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	No Aplica	No Aplica	X		X			X	N/A	2,7	3,2	9	9	9	9	X		
6/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá, cruda	13900	13900	X		X			X	N/A	2,1	3,4	9	9	9	9	X		
6/03/2025	ALMUERZO	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	Pera, cruda	10600	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
6/03/2025			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	10100	10100	X		X			X		2,9	3,3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
7/03/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	400	400	X		X		X		120	84,2	83,1	9	9	9	9	X		
7/03/2025	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	20300	15600	X		X		X		90	82,1	82,6	9	9	9	9	X		
7/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	10600	10600	X			X	X		90	89,8	84,7	9	9	9	9	X		
7/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO FINAMENTENTE PICADA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO FINAMENTENTE PICADA	No Aplica	No Aplica	X		X			X	N/A	3,1	3,8	9	9	9	9	X		
7/03/2025	ALMUERZO	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	15300	11700	X		X			X	65	71,2	73,8	9	9	9	9	X		
7/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	Mango común, crudo	13900	13900	X		X			X	N/A	2,2	3,1	9	9	9	9	X		
7/03/2025	ALMUERZO	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	Manzana común cruda	10600	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
7/03/2025			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	10100	10100	X		X			X		2,9	3,3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
8/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	80,4	76,4	9	9	9	9	X		
8/03/2025	ALMUERZO	HAMBURGUESA DE CARNE RES MOLIDA A LAS FINAS HIERBAS	Res, carne semigorda, molida, cruda	15600	15600	X		X		X		90	72,4	86,5	9	9	9	9	X		
8/03/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	12400	12400	X			X	X		90	82,4	80,7	9	9	9	9	X		
8/03/2025	ALMUERZO	GUACAMOLE	Aguacate Lorena, crudo	9300	7800	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
8/03/2025	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA COCIDA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	11700	11700	X			X		X	65	72,4	74,5	9	9	9	9	X		
8/03/2025	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	13900	13900	X		X			X	N/A	1,8	3,4	9	9	9	9	X		
8/03/2025			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	45100	45100	X		X			X		1,8	3,4	9	9	9	9	X		
8/03/2025	ALMUERZO	MELÓN EN TROZOS CON YOGURT	Melón, crudo	11400	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
8/03/2025			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	9900	9900	X		X			X		3,4	2,5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
10/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	79,2	70,2	9	9	9	9	X		
10/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	Cerdo, Pierna o pernil, cruda	15600	15600	X		X		X		90	78,8	82,4	9	9	9	9	X		
10/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	10600	10600	X			X	X		90	72,1	75,6	9	9	9	9	X		
10/03/2025	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE y PEREJIL PICADO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE y PEREJIL PICADO	No Aplica	No Aplica	X		X			X	N/A	2,9	3,7	9	9	9	9	X		
10/03/2025	ALMUERZO	PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	15300	11700	X		X		X		65	72,4	78,8	9	9	9	9	X		
10/03/2025	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	FRUTOS ROJOS	13900	13900	X		X			X	N/A	3,3	3,6	9	9	9	9	X		
10/03/2025			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	45100	45100	X		X			X		3,3	3,6	9	9	9	9	X		
10/03/2025	ALMUERZO	PERA CON YOGURT	PERA	9000	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
10/03/2025			YOGURT	10000	10000	X		X			X		2,1	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/03/2025	ALMUERZO	MONDONGO	Res, callo o menudo, crudo	7000	7000	X		X		X		120	80,4	72,4	9	9	9	9	X		
11/03/2025	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	20300	15600	X		X		X		80	78,5	71,3	9	9	9	9	X		
11/03/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	12400	12400	X			X	X		85	72,3	79,9	9	9	9	9	X		
11/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	No Aplica	No Aplica	X		X			X	N/A	2,2	3,9	9	9	9	9	X		
11/03/2025	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	12900	11700	X			X	X		65	75,6	74,5	9	9	9	9	X		
11/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE MORA	Mora de castilla, cruda	13900	13900	X		X			X	N/A	2,2	3,1	9	9	9	9	X		
11/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	Leche de vaca, condensada, con azúcar	18900	18900	X		X			X	50	67,8	70,2	9	9	9	9	X		
11/03/2025			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	4700	4700	X		X			X	N/A	2,3	3,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
12/03/2025	ALMUERZO	AJIACO	Pollo, pechuga con piel, cruda	500	400	X		X		X		120	82,4	73,2	9	9	9	9	X		
12/03/2025	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	20300	15600	X		X		X		80	81,2	79,5	9	9	9	9	X		
12/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	10600	10600	X			X	X		85	75,5	70,2	9	9	9	9	X		
12/03/2025	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	16600	11900	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
12/03/2025	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango común, crudo	13900	13900	X		X			X	N/A	1,9	3,6	9	9	9	9	X		
12/03/2025	ALMUERZO		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	45100	45100	X		X			X		1,9	3,6	9	9	9	9	X		
12/03/2025	ALMUERZO	UVAS CON HELADO	Uva Isabella, cruda	9000	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
12/03/2025			Helado de crema	7200	7200	X		X			X		-17°C	-17°C	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
13/03/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja común, cruda	400	400	X		X		X		120	75,4	80,1	9	9	9	9	X		
13/03/2025	ALMUERZO	CARNE EN SALSA CRIOLLA	Res, carne magra, cruda	15600	15600	X		X		X		90	79,4	81,2	9	9	9	9	X		
13/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	12400	12400	X			X	X		90	70,5	72,1	9	9	9	9	X		
13/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	No Aplica	No Aplica	X		X			X	N/A	4,5	3,8	9	9	9	9	X		
13/03/2025	ALMUERZO	YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	15300	11700	X			X		X	65	80,7	79,8	9	9	9	9	X		
13/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, crudo	13900	13900	X		X			X	N/A	3,7	1,9	9	9	9	9	X		
13/03/2025	ALMUERZO	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	10600	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
13/03/2025			QUESO DOBLE CREMA	10100	10110	X		X			X		3,3	2,8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
14/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	81,2	81,2	9	9	9	9	X		
14/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne magra, cruda	15600	15600	X		X		X		90	19,7	84,2	9	9	9	9	X		
14/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	12400	12400	X			X	X		90	75,4	79,2	9	9	9	9	X		
14/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	No Aplica	No Aplica	X		X			X	N/A	2,7	3,7	9	9	9	9	X		
14/03/2025	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA FRITA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	11700	11700	X			X	X		65	65,7	72,8	9	9	9	9	X		
14/03/2025	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	45100	45100	X		X			X	N/A	2,8	3,1	9	9	9	9	X		
14/03/2025	ALMUERZO		Fresa, madura, cruda	13900	13900	X		X			X		2,8	3,1	9	9	9	9	X		
14/03/2025	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	BANANO	10600	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
14/03/2025			YOGURT	10000	10000	X		X			X		3,1	2,6	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
15/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	79,4	81,7	9	9	9	9	X		
15/03/2025	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA CRIOLLA	Res, carne semigorda, molida, cruda	15600	15600	X		X		X		90	81,2	81,4	9	9	9	9	X		
15/03/2025	ALMUERZO	SPAGUETTIS EN LECHE	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	12400	12400	X		X		X		90	79,2	73,4	9	9	9	9	X		
15/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	No Aplica	No Aplica	X		X			X	N/A	3,7	2,8	9	9	9	9	X		
15/03/2025	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	15300	11700	X		X		X		65	65,7	72,8	9	9	9	9	X		
15/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, crudo	13900	13900	X		X			X	N/A	1,9	2,7	9	9	9	9	X		
15/03/2025	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	10600	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
15/03/2025			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doblecrem	10100	10100	X		X			X		2,9	3,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	80,1	80,6	9	9	9	9	X		
17/03/2025	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	20300	15600	X		X		X		90	82,4	79,9	9	9	9	9	X		
17/03/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	12400	12400	X			X	X		90	78,5	79,9	9	9	9	9	X		
17/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	No Aplica	No Aplica	X		X			X	N/A	2,3	3,3	9	9	9	9	X		
17/03/2025	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	11700	11700	X			X	X		65	75,4	71,2	9	9	9	9	X		
17/03/2025	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa, crudo	13900	13900	X		X			X	N/A	2,8	3,6	9	9	9	9	X		
17/03/2025			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	45100	45100	X		X			X		2,8	3,6	9	9	9	9	X		
17/03/2025	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, crudo	10600	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
17/03/2025			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	10000	10000	X		X			X		2,3	1,9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	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: URAFAEL URIBE URIBE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO | UNIDAD OPERATIVA: SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS | OPERADOR: CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		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	
18/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE PETO DULCE	Maíz blanco, trillado	7000	7000	X		X		X		120	79,8	79,5	10	10	10	10	X		
18/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne magra, cruda	15600	15600	X		X		X		50	71,6	72,4	10	10	10	10	X		
18/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	No Aplica	No Aplica	X		X			X	N/A	2,5	2,9	10	10	10	10	X		
18/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, pulido, crudo	10600	10600	X			X	X		45	81,2	75,4	10	10	10	10	X		
18/03/2025	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12900	11700	X			X	X		60	75,7	72,4	10	10	10	10	X		
18/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE FRESA	Fresa, madura, cruda	13900	13900	X		X			X	N/A	2,8	2,1	10	10	10	10	X		
18/03/2025	ALMUERZO	UVAS CON QUESO DOBLECREMA	Uva Isabella, cruda	9000	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	10	10	10	10	X		
18/03/2025	ALMUERZO		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	10100	10100	X		X			X		3,1	2,7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ 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: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
19/03/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	400	400	X		X		X		120	75,4	79,8	9	9	9	9	X		
19/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	Res, carne magra, cruda	15600	15600	X		X		X		90	74,5	86,5	9	9	9	9	X		
19/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	12400	12400	X			X	X		90	79,5	80,4	9	9	9	9	X		
19/03/2025	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	No Aplica	No Aplica	X		X		X		68	70,8	81,2	9	9	9	9	X		
19/03/2025	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	11700	11700	X			X	X		65	69,7	73,5	9	9	9	9	X		
19/03/2025	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	13900	13900	X		X			X	N/A	2,8	1,9	9	9	9	9	X		
19/03/2025	ALMUERZO		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	45100	45100	X		X			X		2,8	1,9	9	9	9	9	X		
19/03/2025	ALMUERZO	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	Banano común, crudo	10600	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
19/03/2025	ALMUERZO		Yogurt, bebible, entero, con azúcar	10100	10100	X		X			X		3,3	2,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	79,8	80,4	9	9	9	9	X		
20/03/2025	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	20300	15600	X		X		X		80	75,4	70,3	9	9	9	9	X		
20/03/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	12400	12400	X			X	X		85	79,5	84,7	9	9	9	9	X		
20/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO.	No Aplica	No Aplica	X		X			X	N/A	2,4	3,1	9	9	9	9	X		
20/03/2025	ALMUERZO	YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	15300	11700	X			X	X		70	70,4	69,8	9	9	9	9	X		
20/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	13900	13900	X		X			X	N/A	2,2	3,1	9	9	9	9	X		
20/03/2025	ALMUERZO	MELON CON QUESO DOBLECREMA	Melón, crudo	12300	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
20/03/2025			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doblecrem	10100	10100	X		X			X		2,8	3,3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
21/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	82,4	80,1	9	9	9	9	X		
21/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	15600	15600	X		X		X		90	79,8	75,5	9	9	9	9	X		
21/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	12400	12400	X			X	X		90	84,3	84,7	9	9	9	9	X		
21/03/2025	ALMUERZO	ACELGAS CON HUEVO	Huevo de gallina, entero, crudo	66	66	X		X		X		N/A	69,4	71,2	9	9	9	9	X		
21/03/2025	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	15300	11700	X		X		X		65	72,4	74,5	9	9	9	9	X		
21/03/2025	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYÁ	Maracuyá, cruda	13900	13900	X		X			X	N/A	1,9	3,2	9	9	9	9	X		
21/03/2025			Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	45100	45100	X		X			X		1,9	3,2	9	9	9	9	X		
21/03/2025	ALMUERZO	FRESAS CON YOGURT	Fresa, madura, cruda	9000	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
21/03/2025			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	10100	10100	X		X			X		2,2	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
22/03/2025	ALMUERZO	SANCOCHO	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	70,1	80,4	9	9	9	9	X		
22/03/2025	ALMUERZO	CARNE EN SALSA CRIOLLA	Res, carne magra, cruda	15600	15600	X		X		X		90	72,3	77,3	9	9	9	9	X		
22/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	10600	10600	X			X	X		90	75,2	79,8	9	9	9	9	X		
22/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, FRESA, MANGO EN TROZOS CON CREMA DE LECHE Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, FRESA, MANGO EN TROZOS CON CREMA DE LECHE Y MIEL	No Aplica	No Aplica	X		X			X	N/A	2,7	3,4	9	9	9	9	X		
22/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE LULO	lulo, madura, cruda	13900	13900	X		X			X	N/A	2,9	3,5	9	9	9	9	X		
22/03/2025	ALMUERZO	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	Manzana común cruda	10600	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
22/03/2025	ALMUERZO		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doblecrema	10100	10100	X		X			X		2,8	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
25/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	74,1	79,9	9	9	9	9	X		
25/03/2025	ALMUERZO	FILETE DE MOJARRA DORADA	Tilapia o mojarra, entera, cruda	23400	15600	X		X		X		85	75,6	86,5	9	9	9	9	X		
25/03/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	12400	12400	X			X	X		90	80,4	79,5	9	9	9	9	X		
25/03/2025	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE Y PEREJIL	No Aplica	No Aplica	X		X		X		70	69,7	71,8	9	9	9	9	X		
25/03/2025	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12900	11700	X			X	X		65	78,1	70,4	9	9	9	9	X		
25/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, crudo	13900	13900	X		X			X	N/A	3,2	2,8	9	9	9	9	X		
25/03/2025	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLECREMA	Banano común, crudo	10600	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
25/03/2025			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doblecrem	10100	10100	X		X			X		2,7	2,5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
26/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	75,4	71,6	9	9	9	9	X		
26/03/2025	ALMUERZO	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	Cerdo, lomo, crudo	15600	15600	X		X		X		90	73,8	73,4	9	9	9	9	X		
26/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	12400	12400	X			X	X		90	80,4	76,9	9	9	9	9	X		
26/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE	No Aplica	No Aplica	X		X			X	N/A	2,7	3,4	9	9	9	9	X		
26/03/2025	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	15300	11700	X		X		X		65	65,7	72,8	9	9	9	9	X		
26/03/2025	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	13900	13900	X		X			X	N/A	2,8	2,6	9	9	9	9	X		
26/03/2025	ALMUERZO		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	45100	45100	X		X			X		2,8	2,6	9	9	9	9	X		
26/03/2025	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	Uva Isabella, cruda	9000	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
26/03/2025			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	10000	10000	X		X			X		3,2	2,9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
27/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	80,1	79,8	9	9	9	9	X		
27/03/2025	ALMUERZO	MIX DE PECHUGA Y VISCERAS DE POLLO (CORAZON, HIGADO Y MOLLEJA) EN TROZOS	Pollo, pechuga con piel	9400	7200	X		X		X		90	75,4	80,5	9	9	9	9	X		
27/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	12400	12400	X			X	X		90	87,4	79,8	9	9	9	9	X		
27/03/2025	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	No Aplica	No Aplica	X		X		X		70	78,4	79,2	9	9	9	9	X		
27/03/2025	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	11700	11700	X			X	X		45	82,3	80,1	9	9	9	9	X		
27/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE FRESA	Fresa, madura, cruda	13900	13900	X		X			X	N/A	2,1	2,7	9	9	9	9	X		
27/03/2025	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLECREMA	Manzana común cruda	10600	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
27/03/2025			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doblecrem	10100	10100	X		X			X		2,7	3,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
28/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	78,4	79,8	9	9	9	9	X		
28/03/2025	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pechuga con piel, cruda	20300	15600	X		X		X		90	79,6	73,5	9	9	9	9	X		
28/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	10600	10600	X			X	X		90	80,1	75,5	9	9	9	9	X		
28/03/2025	ALMUERZO	VERDURAS CON HUEVO	Huevo de gallina, entero, crudo	48	48	X		X		X		70	75,4	75,4	9	9	9	9	X		
28/03/2025	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	11700	11700	X			X	X		45	83,4	81,3	9	9	9	9	X		
28/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá, cruda	13900	13900	X		X			X	N/A	3,7	3,2	9	9	9	9	X		
28/03/2025	ALMUERZO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	18900	18900	X		X		X		50	2,3	3,8	9	9	9	9	X		
28/03/2025			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	4700	4700	X		X			X	N/A	2,1	3,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: ________SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

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	
29/03/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto rojo, crudo	4000	4000	X		X		X		120	80,1	79,8	9	9	9	9	X		
29/03/2025	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne magra, cruda	15600	15600	X		X		X		90	85,4	75,4	9	9	9	9	X		
29/03/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	12400	12400	X			X	X		90	74,2	79,5	9	9	9	9	X		
29/03/2025	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	16600	11900	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
29/03/2025	ALMUERZO	PLATANO VERDE FRITO EN MONEDITAS	Plátano hartón, verde, crudo	15300	11700	X		X		X		45	85,4	79,2	9	9	9	9	X		
29/03/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba	13900	13900	X		X			X	N/A	1,9	2,4	9	9	9	9	X		
29/03/2025	ALMUERZO	MELÓN EN TROZOS CON YOGURT	Melón, crudo	11400	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
29/03/2025			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	10000	10000	X		X			X		2,9	2,9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: _____SAN MARTIN LA FISCALA ALTA_

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_____ OPERADOR:___LIBRES PARA COOPERAR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31/03/2025	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Res, carne magra, cruda	400	400	X		X		X		120	73,2	85,4	9	9	9	9	X		
31/03/2025	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	Pollo, pechuga con piel, cruda	20300	15600	X		X		X		90	77,6	79,8	9	9	9	9	X		
31/03/2025	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, pulido, crudo	12400	12400	X			X	X		90	74,2	79,8	9	9	9	9	X		
31/03/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	No Aplica	No Aplica	X		X			X	N/A	3,7	3,5	9	9	9	9	X		
31/03/2025	ALMUERZO	YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	15300	11700	X			X	X		45	75,4	87,4	9	9	9	9	X		
31/03/2025	ALMUERZO	SORBETE DE GUANÁBANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	45100	45100	X		X			X	N/A	2,8	2,7	9	9	9	9	X		
31/03/2025			Guanábana, cruda	13900	13900	X		X			X		2,8	2,7	9	9	9	9	X		
31/03/2025	ALMUERZO	FRESAS CON YOGURT	Fresa	9000	8200	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	9	9	X		
31/03/2025			Yogurt, bebible, entero, con azúcar	10000	1000	X		X			X		2,9	2,9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MARIELA MURCIA__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51949057___ CARGO: _MANIPULADORA___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CRISTIAN CAMILO BALLESTEROS RIOS_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1023882462___ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO___

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

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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