ALCALDIA 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: _____SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CRUCES II_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___ANDREA DEL PILAR GONZALEZ QUINTANA_____ OPERADOR:__CORPORACION ORIENTAR PARA CRECER_____

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	
sábado, 01 de febrero de 2025	ALMUERZO 6	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	NO APLICA	NO APLICA	X		X		X		180	90	84	8	8	8	8	X		
		CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	Res, carne magra	34,582	32,935	X			X	X		120	87	75	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco	24,374	24,374	X		X		X		60	85	64	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	31,568	24,310	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
		PLATANO VERDE FRITO EN MONEDITAS	Plátano verde	35,251	23,964	X		X		X		30	85	74	8	8	8	8	X		
		JUGO DE GUAYABA	Guayaba	25,719	25,719	X		X			X	N.A	-1,8	2,1	9	9	9	9	X		
		MELÓN EN TROZOS CON YOGURT	Melón, crudo	28,100	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Yogurt	17,535	17,535	X		X			X		2,3	3,4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUZ MARINA FERNANDEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____64891838____ CARGO: ___MANIPULADORA DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDREA GONZALEZ Q___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52768451_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDIA 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: _____SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CRUCES II_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___ANDREA DEL PILAR GONZALEZ QUINTANA_____ OPERADOR:__CORPORACION ORIENTAR PARA CRECER_____

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	
lunes, 03 de febrero de 2025	ALMUERZO 7	SOPA DE FIDEOS	Res, carne magra	0,842	0,732	X			X	X		180	90	73	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	Pollo pechuga	41,186	32,935	X			X	X		120	83	65	9	9	9	9	X		
		ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco	24,374	24,374	X		X		X		120	85	73	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	2,8	3,2	9	9	9	9	X		
		YUCA FRITA	Yuca	29,972	23,964	X			X	X		60	80	65	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	Leche	83,850	83,850	X		X			X	N.A	-1,3	2,4	9	9	9	9	X		
			Guanábana, cruda	25,719	25,719	X			X		X										
		FRESAS CON YOGURT	Fresa	14,788	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Yogurt	17,535	17,535	X		X			X		1,5	3	9	9	9	9	X		
martes, 04 de febrero de 2025	ALMUERZO 8	SOPA DE ARROZ	Res, carne magra	0,842	0,732	X			X	X		180	90	85	8	8	8	8	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne Res Molida	32,935	32,935	X			X	X		150	87	75	8	8	8	8	X		
			Huevo	4,890	4,404	X		X		X											
		ESPAGUETIS CON LECHE	Pasta Espaguetis	24,374	24,374	X		X		X		120	87	69	8	8	8	8	X		
			Leche	11,154	11,154	X		X		X											
		PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	3,1	3,7	8	8	8	8	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa sabanera	29,972	23,964	X			X	X		90	87	73	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MANGO	Mango común, crudo	25,719	25,719	X		X			X	N.A	2,5	4,3	9	9	9	9	X		
		BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	Banano	20,056	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	17,550	17,550	X		X			X	N.A	1,3	4,1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___PAULA CEIRA SINISTERRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____52034466_____ CARGO: ___MANIPULADORA DE ALIMENTOS___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDREA GONZALEZ Q___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52768451_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDIA 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: _____SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CRUCES II_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___ANDREA DEL PILAR GONZALEZ QUINTANA_____ OPERADOR:__CORPORACION ORIENTAR PARA CRECER_____

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	
miércoles, 05 de febrero de 2025	ALMUERZO 9	SOPA DE AVENA	Res, carne magra	0,842	0,732	X			X	X		180	88,3	75,1	8	8	8	8	X		
		CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	Cerdo lomo	32,935	32,935	X			X	X		120	87,3	78,1	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco	24,374	24,374	X		X		X		90	91	75	9	9	9	9	X		
		ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	NO APLICA	NO APLICA	X		X		X		90	4,8	4,2	8	8	8	8	X		
		PAPAS A LA FRANCESA	Papa sabanera	29,972	23,964	X			X	X		60	78,5	67,1	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	Feijoa, crudo	25,719	25,719	X		X			X	N.A	4,9	3,8	9	9	9	9	X		
			Leche	83,850	83,850	X		X			X										
		PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	Papaya, madura, cruda	20,056	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Yogurt	17,535	17,535	X		X			X		3,5	3,9	9	9	9	9			
jueves, 06 de febrero de 2025	ALMUERZO 10	SANCOCHO	Res, carne magra	0,960	0,835	X			X	X		60	88	79	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	28,116	28,116	X		X		X		90	87	72	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	4,2	3,5	8	8	8	8	X		
		CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, carne magra	34,582	34,582	X			X	X		90	87,6	78,9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá, cruda	25,719	25,719	X		X			X	N.A	3,5	4,3	9	9	9	9	X		
		PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	Pera, cruda	16,544	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	17,550	17,550	X		X			X	N.A	3,6	2,5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___PAULA CEIRA SINISTERRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____52034466_____ CARGO: ___MANIPULADORA DE ALIMENTOS___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDREA GONZALEZ Q___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52768451_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDIA 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: _____SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CRUCES II_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___ANDREA DEL PILAR GONZALEZ QUINTANA_____ OPERADOR:__CORPORACION ORIENTAR PARA CRECER_____

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	
viernes, 07 de febrero de 2025	ALMUERZO 11	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	NO APLICA	NO APLICA	X		X		X		90	92,4	89,3	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	Pollo pechuga	41,186	32,935	X		X		X		70	90,3	79,4	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	20,884	20,884	X		X		X		80	89,4	74,2	9	9	9	9	X		
		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	4,8	3,2	8	8	8	8	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano maduro	33,272	23,964	X		X		X		50	83,2	79,9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MANGO	Mango común, crudo	25,719	25,719	X		X			X	N.A	4,5	3,4	9	9	9	9	X		
		MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	Manzana	16,544	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	17,550	17,550								1,3	2,9	9	9	9	9	X		
sábado, 08 de febrero de 2025	ALMUERZO 12	SOPA DE CEBADA PERLADA	Res, carne magra	0,842	0,732	X		X		X		90	91,7	81,9	8	8	8	8	X		
		HAMBURGUESA DE CARNE RES MOLIDA A LAS FINAS HIERBAS	Carne Res Molida	32,935	32,935	X		X		X		70	90	80	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco	24,374	24,374	X		X		X		80	89,4	78,3	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	4,8	3,2	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA COCIDA	Papa Criolla	23,964	23,964	X		X		X		50	83,2	79,4	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	25,719	25,719	X		X			X	N.A	4,5	3,1	9	9	9	9	X		
			Leche	83,850	83,850																
		MELÓN EN TROZOS CON YOGURT	Melón, crudo	28,100	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Yogurt	17,535	17,535								1,8	2,9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___PAULA CEIRA SINISTERRA_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____52034466_____ CARGO: ___MANIPULADORA DE ALIMENTOS___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDREA GONZALEZ Q___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52768451_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDIA 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: _____SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CRUCES II_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___ANDREA DEL PILAR GONZALEZ QUINTANA_____ OPERADOR:__CORPORACION ORIENTAR PARA CRECER_____

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	
lunes, 10 de febrero de 2025	ALMUERZO 13	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Res, carne magra	0,842	0,732	X			X	X		90	90,1	83,4	8	8	8	8	X		
		CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS	Cerdo Pierna o pernil	32,935	32,935	X			X	X		60	89,3	81	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	20,884	20,884	X			X	X		80	90,5	87,3	9	9	9	9	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	4,8	3,4	9	9	9	9	X		
		PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	Plátano maduro	33,272	23,964	X		X		X		50	89	79	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS (MORA, FRESA Y UVA ISABELLA)	Mora	8,596	8,596	X		X			X	N.A	3,8	3,2	9	9	9	9	X		
			Fresa	8,562	8,562	X		X			X				9	9	9	9	X		
			Uva Isabella, cruda	8,562	8,562	X		X			X				9	9	9	9	X		
			Leche	83,850	83,850	X		X			X				9	9	9	9	X		
		PERA EN TROZOS CON YOGURT	Pera, cruda	16,544	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N,A	9	9	9	9	X		
			Yogurt	17,535	17,535	X		X			X	N.A	1,8	3,9	9	9	9	9	X		
martes, 11 de febrero de 2025	ALMUERZO 14	SOPA DE MONDONGO	Res Callo o menudo	13,915	13,915	X			X	X		90	88	79	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	Pollo pechuga	41,186	32,935	X			X	X		90	89,3	75,2	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5,206	5,206	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco	24,374	24,374	X			X	X		90	90,5	87,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	3,8	2,9	9	9	9	9	X		
		PAPAS A LA FRANCESA	Papa sabanera	29,972	23,964	X			X	X		30	78,5	67,1	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MORA	Mora	25,719	25,719	X		X			X	N.A	3,6	2,9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	Leche	34,940	34,940	X		X		X		90	89	73,9	9	9	9	9	X		
			Queso campesino	8,735	8,735	X		X			X	N.A	2,9	3,7	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___BLANCA MERY FORERO CUBILLOS_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51555470____ CARGO: ____MANIPULADORA DE ALIMENTOS___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDREA GONZALEZ Q___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52768451_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDIA 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: _____SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CRUCES II_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___ANDREA DEL PILAR GONZALEZ QUINTANA_____ OPERADOR:__CORPORACION ORIENTAR PARA CRECER_____

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	
miércoles, 12 de febrero de 2025	ALMUERZO 15	AJIACO	Pollo pechuga	1,044	0,835	X			X	X		90	80	78,3	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	Pollo pechuga	41,186	32,935	X			X	X		60	87,2	83,7	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco	20,884	20,884	X			X	X		80	75	71,8	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N,A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MANGO	Mango común, crudo	25,719	25,719	X		X			X	N,A	2,8	3,6	9	9	9	9	X		
			Leche	83,850	83,850	X		X			X										
		UVAS CON HELADO	Uva Isabella, cruda	15,596	14,050	X		X			X	N,A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Helado de crema	12,300	12,300	X		X			X	N,A	-18	-12	9	9	9	9	X		
jueves, 13 de febrero de 2025	ALMUERZO 16	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		90	89,3	75,1	8	8	8	8	X		
		CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	Res, carne magra	34,582	32,935	X			X	X		60	88,7	79,5	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	24,374	24,374	X			X	X		80	90.3	78,2	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N,A	3,9	4,8	9	9	9	9	X		
		YUCA FRITA	Yuca	29,972	23,964	X			X	X		50	2,3	4,5	9	9	9	9	X		
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	25,719	25,719	X		X			X	N.A	4,8	2,9	9	9	9	9	X		
		MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	Manzana	16,544	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N,A	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	17,550	17,550								4,5	5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___BLANCA MERY FORERO CUBILLOS_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51555470____ CARGO: ____MANIPULADORA DE ALIMENTOS___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDREA GONZALEZ Q___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52768451_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDIA 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: _____SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CRUCES II_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___ANDREA DEL PILAR GONZALEZ QUINTANA_____ OPERADOR:__CORPORACION ORIENTAR PARA CRECER_____

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	
viernes, 14 de febrero de 2025	ALMUERZO 17	SOPA DE PATACÓN	Res, carne magra	0,842	0,732	X			X	X		90	91	85	8	8	8	8	X		
		CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	Res, carne magra	34,582	32,935	X			X	X		60	87,3	76,1	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	24,374	24,374	X			X	X		80	90,3	75,9	9	9	9	9	X		
		ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N,A	3,2	2,8	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA FRITA	Papa Criolla	23,964	23,964	X			X	X		40	77,3	68,2	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRESA	Fresa	25,719	25,719	X		X			X	N,A	4,4	3,9	9	9	9	9	X		
			Leche	83,850	83,850																
		BANANO EN TROZOS CON YOGURT	Banano	20,056	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Yogurt	17,535	17,535								2,3	4,3							
sábado, 15 de febrero de 2025	ALMUERZO 18	SOPA DE ARROZ	Res, carne magra	0,842	0,732	X			X	X		90	85,3	76,1	8	8	8	8	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA CRIOLLA	Carne Res Molida	32,935	32,935	X			X	X		60	87,6	82,3	8	8	8	8	X		
		ESPAGUETIS CON LECHE	Pasta Espaguetis	24,374	24,374	X			X	X		30	87,1	78,7	9	9	9	9	X		
			Leche	11,154	11,154																
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	4,5	2,6	8	8	8	8	X		
		PLÁTANO MADURO MELAO	Plátano maduro	33,272	23,964	X			X	X		45	81,3	72,4	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	Lulo, crudo	25,719	25,719	X		X			X	N.A	1	3,5	9	9	9	9	X		
		PAPAYA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	Papaya, madura, cruda	20,056	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	17,550	17,550								2,8	4,8							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___BLANCA MERY FORERO CUBILLOS_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____51555470____ CARGO: ____MANIPULADORA DE ALIMENTOS___

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDREA GONZALEZ Q___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52768451_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDIA 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: _____SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CRUCES II_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___ANDREA DEL PILAR GONZALEZ QUINTANA_____ OPERADOR:__CORPORACION ORIENTAR PARA CRECER_____

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	
lunes, 17 de febrero de 2025	ALMUERZO 19	SOPA DE AVENA	Res, carne magra	0,842	0,732	X			X	X		90	88,1	76,3	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	Pollo pechuga	41,186	32,935	X			X	X		50	85,2	78,1	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco	24,374	24,374	X			X	X		80	90,5	82,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	3,8	4,5	9	9	9	9	X		
		PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa pastusa	23,964	23,964	X			X	X		50	77,5	71,2	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	Feijoa, crudo	25,719	25,719	X		X			X	N.A	2,9	4,1	8	8	8	8	X		
			Leche	83,850	83,850																
		PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	Papaya, madura, cruda	20,056	14,050	X		X			X	N.A	3,6	2,8	9	9	9	9	X		
			Yogurt	17,535	17,535								3,6	2,8							
martes, 18 de febrero de 2025	ALMUERZO 20	PETO DULCE CON LECHE	Leche	52,200	52,200	X			X	X		90	85	78	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	Res, carne magra	34,582	32,935	X			X	X		60	88	79	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco	20,884	20,884	X			X	X		90	89	77	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	3,9	2,9	9	9	9	9	X		
		PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa pastusa	26,638	23,964	X		X			X	N.A	2,3	1,1	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FRESA	Fresa	25,719	25,719	X		X			X	N.A	4,8	3,2	9	9	9	9	X		
		FRESAS CON QUESO DOBLECREMA EN PORCION	Fresa	15,596	14,050	X			X	X		N.A	2,8	3,6	9	9	9	9	X		Se realiza intercambio por fresa
			Queso doble crema	17,550	17,550	X		X		X		N.A	1,2	3,8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____BLANCA CECILIA MENDOZA BARRERA___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _51647318____ CARGO: __MANIPULADORA DE ALIMENTOS__

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDREA GONZALEZ Q___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52768451_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDIA 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: _____SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CRUCES II_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___ANDREA DEL PILAR GONZALEZ QUINTANA_____ OPERADOR:__CORPORACION ORIENTAR PARA CRECER_____

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	
miércoles, 19 de febrero de 2025	ALMUERZO 21	CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		120	91	83	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	Res, carne magra	34,582	32,935	X			X	X		60	88	81	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa Criolla	23,964	23,964	X			X	X		60	79	69	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	24,374	24,374	X			X	X		80	91	84	9	9	9	9	X		
		VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		90	88	73	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	Mora	25,719	25,719	X		X			X	N.A	1,8	3,4	9	9	9	9	X		
			Leche	83,850	83,850	X		X													
		BANANO EN TROZOS CON YOGURT	Banano	20,056	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Yogurt	17,550	17,550	X		X					2,8	3,2							
jueves, 20 de febrero de 2025	ALMUERZO 22	SOPA DE CONCHITAS	Res, carne magra	0,842	0,732	X			X	X		90	88	79	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	Pollo pechuga	41,186	32,935	X			X	X		120	83	80	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	5,206	5,206	X		X		X											
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco	24,374	24,374	X			X	X		90	89	75	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		N.A	3,5	4,6	9	9	9	9	X		
		YUCA FRITA	Yuca	29,972	23,964	X		X			X	30	84	72	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUAYABA	Guayaba	25,719	25,719	X			X	X		N.A	1,3	2,7	9	9	9	9	X		
		MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	Melón, crudo	28,100	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	17,550	17,550	X		X			X	N.A	2,4	3,9							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____BLANCA CECILIA MENDOZA BARRERA___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _51647318____ CARGO: __MANIPULADORA DE ALIMENTOS__

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDREA GONZALEZ Q___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52768451_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDIA 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: _____SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CRUCES II_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___ANDREA DEL PILAR GONZALEZ QUINTANA_____ OPERADOR:__CORPORACION ORIENTAR PARA CRECER_____

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	
viernes, 21 de febrero de 2025	ALMUERZO 23	SOPA DE ARRACACHA	Res, carne magra	0,842	0,732	X			X	X		90	81,5	78,1	9	9	9	9	X		
		CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	Cerdo lomo	32,935	32,935	X			X	X		60	87,3	74,9	9	9	9	9	X		
		ACELGAS CON HUEVO	ACELGAS CON HUEVO	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		50	89	78,2	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	24,374	24,374	X			X	X		80	91,2	69,5	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLÁTANO MADURO	Plátano maduro	33,272	23,964	X			X	X		45	88,1	68,9	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MARACUYÁ	Maracuyá, cruda	25,719	25,719	X		X			X	N.A	2,3	3,9	9	9	9	9	X		
			Leche	83,850	83,850																
		UVAS CON YOGURT	Uvas	14,788	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		Se realiza intercambio por uvas
			Yogurt	17,550	17,550								1,5	4,6							
sábado, 22 de febrero de 2025	ALMUERZO 24	SANCOCHO	Res, carne magra	0,960	0,835	X			X	X		45	88,3	71,3	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	Res, carne magra	34,582	32,935	X			X	X		90	87,6	78,7	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	20,884	20,884	X			X	X		90	87	72	9	9	9	9	X		
		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	4,2	3,5	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	Lulo, crudo	25,719	25,719	X		X			X	N.A	3,5	4,3	9	9	9	9	X		
		MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	Manzana	16,544	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	17,550	17,550	X		X					3,6	2,5							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____BLANCA CECILIA MENDOZA BARRERA___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _51647318____ CARGO: __MANIPULADORA DE ALIMENTOS__

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDREA GONZALEZ Q___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52768451_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDIA 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: _____SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CRUCES II_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___ANDREA DEL PILAR GONZALEZ QUINTANA_____ OPERADOR:__CORPORACION ORIENTAR PARA CRECER_____

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	
lunes, 24 de febrero de 2025	ALMUERZO 1	SOPA DE CONCHITAS	Res, carne magra	0,842	0,732	X			X	X		90	88,3	78,4	9	9	9	9	X		
		CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	Res, carne magra	34,582	32,935	X			X	X		90	87,4	69,3	9	9	9	9	X		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		70	3,8	3,5	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco	24,374	24,374	X			X	X		90	89,7	71,4	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	Papa Criolla	23,964	23,964	X			X	X		50	78,7	68,4	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	Feijoa, crudo	25,719	25,719	X		X			X	N.A	2,9	4,1	9	9	9	9	X		
			Leche	83,850	83,850	X		X													
		FRESAS CON YOGURT	Fresa	14,788	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Yogurt	17,535	17,535	X		X					2,3	4,3							
martes, 25 de febrero de 2025	ALMUERZO 2	SOPA DE AVENA	Res, carne magra	0,842	0,732	X			X	X		60	87,3	74,9	9	9	9	9	X		
		FILETE DE MOJARRA DORADA	Tilapia o mojarra	65,870	32,935	X			X	X		80	91,2	69,5	9	9	9	9	X		
			Huevo	5,787	5,198																
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco	24,374	24,374	X		X			X	90	91	83	9	9	9	9	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	NO APLICA	NO APLICA	X		X		X		30	65	70	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	Papa sabanera	29,972	23,964	X		X		X		50	83,2	79,4	9	9	9	9	X		
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	27,860	27,860	X		X			X	N.A	4,1	4,7	9	9	9	9	X		
		BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	Banano	20,056	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	17,550	17,550	X		X		X		60	2,8	3,7	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUZ MARINA FERNANDEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____64891838____ CARGO: ___MANIPULADORA DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDREA GONZALEZ Q___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52768451_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDIA 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: _____SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CRUCES II_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___ANDREA DEL PILAR GONZALEZ QUINTANA_____ OPERADOR:__CORPORACION ORIENTAR PARA CRECER_____

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	
miércoles, 26 de febrero de 2025	ALMUERZO 3	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Res, carne magra	0,84203	0,7322	X			X	X		180	90	72	8	8	8	8	X		
		LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	Cerdo lomo	32,935	32,935	X			X	X		120	80	65	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco	24,374	24,374	X		X		X		60	89	70	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	NO APLICA	NO APLICA	X		X				N.A	2,1	4,3	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE PLÁTANO MADURO	Plátano maduro	33,272	23,964	X		X		X		30	90	84	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	Mora	25,719	25,719	X		X			X	N.A	-2	-3	8	8	8	8	X		
			Leche	83,850	83,850																
		UVAS CON YOGURT	Uva Isabella, cruda	15,596	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
			Yogurt	17,535	17,535						X		1,2	3,4							
jueves, 27 de febrero de 2025	ALMUERZO 4	SOPA DE PATACÓN	Res, carne magra	0,84203	0,7322	X			X	X		180	90	73	8	8	8	8	X		
		MIX DE PECHUGA Y VISCERAS DE POLLO (CORAZON, HIGADO Y MOLLEJA) EN TROZOS	Pollo pechuga	19,492	15,580	X			X	X		120	83	65	9	9	9	9	X		
			Pollo, corazón, crudo	6,242	6,242																
			Pollo, hígado, crudo	5,899	5,899																
			Pollo, molleja, cruda	5,215	5,215																
		ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco	24,374	24,374	X		X		X		60	89	70	9	9	9	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	NO APLICA	NO APLICA			X		X		60	80	65	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa Criolla	23,964	23,964	X		X		X		30	89	72	8	8	8	8	X		
		JUGO DE FRESA	Fresa	25,719	25,719	X		X			X	N.A	-2	4	9	9	9	9	X		
		MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	Manzana	16,544	14,050	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
			Queso doble crema	17,550	17,550	X		X			X	N.A	1,5	3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUZ MARINA FERNANDEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____64891838____ CARGO: ___MANIPULADORA DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDREA GONZALEZ Q___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52768451_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

ALCALDIA 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: _____SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR_____ UNIDAD OPERATIVA: _____CRUCES II_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___ANDREA DEL PILAR GONZALEZ QUINTANA_____ OPERADOR:__CORPORACION ORIENTAR PARA CRECER_____

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	
viernes, 28 de febrero de 2025	ALMUERZO 5	SOPA DE ARROZ	Res, carne magra	0,842	0,7322	X			X	X		180	90	72	8	8	8	8	X		
		PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	Pollo pechuga	41,186	32,935	X			X	X		120	80	65	8	8	8	8	X		
		VERDURAS CON HUEVO	VERDURAS CON HUEVO	NO APLICA	NO APLICA	X		X		X		60	89	70	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	20,884	20,8839	X		X		X		60	88	74	8	8	8	8	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa pastusa	23,964	23,964	X			X	X		30	90	84	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá, cruda	25,719	25,7192	X		X			X	N.A	-2	3,4	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	Leche	34,940	34,940	X		X		X		60	N.A	N.A	8	8	8	8	X		
			Queso campesino	8,735	8,735								2,4	3,6	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LUZ MARINA FERNANDEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____64891838____ CARGO: ___MANIPULADORA DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDREA GONZALEZ Q___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __52768451_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___