ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil UNIDAD OPERATIVA: FANA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yuvicia Rodriguez OPERADOR: FANA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/6/25	N	Agua de canela con leche	Leche	22 lts	22 lts	X		X		X		120'	75°C	85°C	9	9	9	9	X		
		Huevos Revueltos	Huevos	117 ud	117 ud	X		X		X		110'	80°C	71°C	9	9	9	9	X		
		Mango Picado	Mango	48 lbs	24 lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
3/6/25	A	carnedeRes Molida	Carne molida	16.5 lb	16.5 lbs	X		X		X		120'	85°C	78°C	9	9	9	9	X		
		Lentejas guisadas	lentejas	5 lbs	5 lbs	X		X		X		110'	90°C	82°C	9	9	9	9	X		
		Papa Criolla Dorada	papa Criolla	15 lbs	15 lbs	X		X		X		120'	95°C	86°C	9	9	9	9	X		
		Jugo de piña	Piña	24 lbs	12 lbs	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
3/6/25	O	Kumis	Kumis	15 lts	15 lts	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
		Cereal	Cereal.	3X1000 gr	3000 gr	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
		Banano	Banano	29.5 lbs	14.5 lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
4/6/25	N	Yogurth	Yogurth	17 lts	17 lts	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
		Pechuga de pollo guisada	Pechuga	14 1/2 lbs	14 1/2 lbs	X		X		X		120'	90°C	78°C	9	9	9	9	X		
		Mix de melón papaya	Melon, Papaya	32 lbs	16 lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
4/6/25	A	Carne de cerdo contramillo	Brazo de cerdo	16 1/2 lbs	16 1/2 lbs	X		X		X		120'	85°C	75°C	9	9	9	9	X		
		Arroz Verde	Arroz	6 lbs	6 lbs	X		X		X		100'	90°C	78°C	9	9	9	9	X		
		Acelga guisada	Acelga	30 lbs	25 lbs	X		X		X		120'	87°C	80°C	9	9	9	9	X		
		Sopa de pajarilla	Pajarilla	6 lbs	6 lbs	X		X		X		120'	90°C	86°C	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuleni Q. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20648886 CARGO: Manipuladora AI.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil UNIDAD OPERATIVA: FANA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Francia Rodriguez OPERADOR: FANA

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	
4/6/25	O	Helado	Helado	6 lts	6 lts	X		X			X	NA	NA	-2.1°C	9	9	9	9	X		
		Brownie	Brownie	165 ud	165 ud		X		X		X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
		Fresas.	Fresas.	22 lbs	18 lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
5/6/25	N	Sorbete de Feijoa.	Leche	22 lts	22 lts	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
		Huevo cocido	Huevos	117 ud	117 ud	X		X		X		120'	80°C	75°C	9	9	9	9	X		
5/6/25	A	Albondigas en salsa	Carne molida	16.5 lbs	16.5 lbs	X			X	X		110'	75°C	68°C	9	9	9	9	X		
		Papa Guisada	papa comun	15 lbs	15 lbs	X		X		X		120'	80°C	75°C	9	9	9	9	X		
		Tornillos	tornillos	6 lbs	6 lbs	X		X		X		90'	76°C	68°C	9	9	9	9	X		
5/6/25	O	Yogurth	Yogurt	17 lts	17 lts	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
		Torta de banano	Torta de Banano	165 ud	165 ud	X			X		X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
		Manzana	Manzana	24 1/2 lbs	24 lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
9/6/25	N.	Sorbete de Mora	Mora	25 lbs	24 lbs	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
		Huevos Revueltos	Huevos	117 ud	117 ud	X		X		X		121'	80°C	65°C	9	9	9	9	X		
9/6/25	A	Pechuga al pimienton.	Pechuga	16 lbs	16 lbs	X		X		X		120'	78°C	69°C	9	9	9	9	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz	6 lbs	6 lbs	X		X		X		120'	79°C	68°C	9	9	9	9	X		
		espinaca guisada con huevo	Espinaca	42 lbs	38 lbs	X		X		X		110'	80°C	75°C	9	9	9	9	X		
		Mango picado	Mango	49 lbs	40 lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Edna Nayibe Q TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20678886 CARGO: Mip de Alimentos.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil UNIDAD OPERATIVA: FANA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Francia Rodriguez OPERADOR: FANA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
9/6/25	O	Queso Rayado	Queso Blanco	7lbs	7lbs	X		X			X	NA	NA	35°C	9	9	9	9	X		
		Galletas de leche	Galletas tipo leche	9ptes	9ptes		X	X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
10/6/25	N	Comida de fecha de maiz	Leche	22lts	22lts	X		X		X		120'	90°C	68°C	9	9	9	9	X		
		Queso campesino	Queso	8lbs	8lbs	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
		Almojabana	Almojabana	165ud	165ud		X	X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
10/6/25	A	Caine de Pollo mas Finas hierbas	Caine	16.5lbs	16.5lbs	X		X		X		110'	80°C	68°C	9	9	9	9	X		
		Arveja US Guisada	Arveja US.	5lbs	5lbs	X		X		X		120'	75°C	67°C	9	9	9	9	X		
		Arroz con Ajonjali	Arroz	6lbs	6lbs	X		X		X		100'	76°C	69°C	9	9	9	9	X		
		Papa criolla Dorada	Criolla	15lbs	15lbs	X		X		X		120'	76°C	65°C	9	9	9	9	X		
10/6/25	O	Kamis	Kamis	15lts	15lts	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
		Manzana	Manzana	24lbs	23.5lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
11/6/25	N	Chocolate en leche	Leche	22lts	22lts	X		X		X		120'	80°C	65°C	9	9	9	9	X		
		Huevos cocidos	Huevos	117ud	117ud.	X		X		X		110'	90°C	68°C	9	9	9	9	X		
		papaya picada	Papaya	33lbs	33lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
11/6/25	A	Carne de Res Molida Boloñesa	Caine	16.5lbs	16.5lbs	X		X		X		120'	90°C	65°C	9	9	9	9	X		
		Tallarines Guisados	Tallarines	6lbs	6lbs	X		X		X		90'	85°C	68°C	9	9	9	9	X		
		papa dorada en cascos	Papa	15lbs	10lbs	X		X		X		120'	90°C	69°C	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yolanda TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20670886 CARGO: Manipuladora Alimentos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Fama jardin UNIDAD OPERATIVA: FAMA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Francia Rodriguez OPERADOR: FAMA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/6/25	O	Sorbete de guanabana	Leche	22 lts	22 lts	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
12/6/25	N	Sorbete de guanabana	Leche	22 lts	22 lts	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
		carne de Res Holida Dorada	Carne Holida	16.5 lbs	16.5 lbs	X		X		X		120'	75°C	65°C	9	9	9	9	X		
		Arepa de peto	Arepa.	165 ud	165 ud	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
12/6/25	A	Higado encebollado	Higado de Res	16.5 lbs	16.5 lbs	X		X		X		120'	90°C	70°C	9	9	9	9	X		
		Arroz Blanco	Arroz	6 lbs	6 lbs	X		X		X		110'	80°C	65°C	9	9	9	9	X		
		calabazaen op arveja guisado	Calabaza	20 lbs	10 lbs	X		X		X		100'	80°C	68°C	9	9	9	9	X		
		Jugo de Maracuya	Maracuya	40.5 lb	20 1/2 lb	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
12/6/25	O	Yogurth	Yogurth	17 lts	17 lts	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
		Granadilla	Granadilla	50 lbs	25 lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
		Almojabana	Almojabana.	170 ud	170 ud.	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
13/6/25	N.	Kumis	Kumis	17 lts	17 lts	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
		Huevos pericos	huevos Pericos	117 ud	117 ud	X		X		X		120'	76°C	65°C	9	9	9	9	X		
		carne de cerdo sais BBQ	Lomo de cerdo	16.5 lbs	16.5 lbs	X		X		X		120'	80°C	68°C	9	9	9	9	X		
		Arroz con fideos	Arroz	6 lbs	6 lbs	X		X		X		120'	90°C	68°C	9	9	9	9	X		
		Verduras salteadas.	calabaza, zanahoria, pimenton, cebolla, Arveja	15 lbs	15 lbs	X		X		X		120'	96°C	65°C	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Valeria P. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20678886. CARGO: Manipulador Alimentos

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	2
Fecha:	Memo I202303942 - 20/12/2023
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil UNIDAD OPERATIVA: FANA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Francia Rodriguez OPERADOR: FANA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/6/25	A	Tajadas de platano Maduro	Platano	2 Lbs	1 Lbs	X		X		X		110'	90°C	69°C	9	9	9	9	X		
		Sopa de Avena	Avena	1 1/2 Lbs	1 1/2 Lbs	X		X		X		120'	98°C	68°C	9	9	9	9	X		
13/6/25	O	Sandwich de queso	Queso tajado	7 Lbs	7 Lbs	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
		Jugo de mango	Mango	26 Lbs	20 Lbs	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
16/6/25	N	Sorbete de Curuba	Leche	22 Lts	22 Lts	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
		Sandwich de queso	Queso tajado	8 Lbs	8 Lbs	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
16/6/25	A	Carne de res mechada	Mechacho	16 Lbs	16 Lbs	X		X		X		120'	90°C	68°C	9	9	9	9	X		
		Arroz con Fideos	Arroz	6 Lbs	6 Lbs	X		X		X		100'	85°C	70°C	9	9	9	9	X		
		Pepino guisado con leche	Pepino	28 Lbs	24 Lbs	X		X		X		120'	92°C	72°C	9	9	9	9	X		
		Chips de arracacha	Arracacha	19 Lbs	13 Lbs	X		X		X		120'	85°C	68°C	9	9	9	9	X		
		Jugo de mango	Mango	26 Lbs	13 Lbs	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
16/6/25	O	Sorbete de Frutos Rojos	Leche.	22 Lts	22 Lts	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil UNIDAD OPERATIVA: Fana

COORDINADOR O RESPONSABLE: Francia Rodriguez OPERADOR: Fana

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17/6/25	N	Agua de panela con leche	Leche	22 lts	22 lts	X		X		X		120'	90°C	85°C	9	9	9	9	X		
		Huevo cocido	Huevos	117 ud	117 ud	X		X		X		120'	85°C	78°C	9	9	9	9	X		
		Mandarina en cascos	Mandarina	33 lbs	14 lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
17/6/25		Pechuga de pollo en salsa Roja	Pechuga	16.5 lbs	16.5 lbs	X		X		X		110'	80°C	70°C	9	9	9	9	X		
		Cazuela de frijoles	Frijoles	5 lbs	5 lbs	X		X		X		120'	86°C	75°C	9	9	9	9	X		
		Papa a la francesa	Papa Sabanera	19 lbs	12 lbs	X		X		X		120'	76°C	70°C	9	9	9	9	X		
		Jugo de piña	Piña	24 lts	12 lbs	X		X			X	NA	NA	4°C	9	9	9	9	X		
17/6/25	O	Arroz con leche	Arroz	4 lbs	4 lbs	X		X		X		120'	80°C	76°C	9	9	9	9	X		
		Patilla	Patilla	51 lbs	51 lb	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
18/06/25	N	Sorbete de fresa	Leche	22 lts	22 lts	X		X			X	NA	NA	4.1°	9	9	9	9	X		
			Fresa	24 lbs	23.5 lbs	X		X			X	NA	NA	4.1°	9	9	9	9	X		
		Sancocho pollo	Filete pechuga	14 lbs	14 lbs	X		X		X		60'	77°C	82°	9	9	9	9	X		
	A	Mix de cereales	Cereales, higuitos y maiz pelo	6 lbs 6 lbs 5 lbs	6 lbs 6 lbs 5 lbs	X		X		X		120'	79°	87°	9	9	9	9	X		
		Arroz Blanco	Arroz	6 lbs	6 lbs	X		X		X		120'	81°	90°	9	9	9	9	X		
		Aguacate	Aguacate	12 lbs	9 lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	X		
		Platon Mixto Criollo	Platano Maduro	21 lbs	20 lbs	X		X		X		90'	80°	85°	9	9	9	9	X		
			Queso Campesino	2 lbs	2 lbs	X		X		X		90'	80°	85°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Gualteros TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20678886 CARGO: P. Manipulador de Alimentos

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	2
Fecha:	Memo I202303942 - 20/12/2023
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA. SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil UNIDAD OPERATIVA: FAMA -

COORDINADOR O RESPONSABLE: Francia Rodríguez OPERADOR: FAMA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/06/25	A	sopa de cebada	Carne de res	700gr	700gr	Y		Y		X		180	82°	91°	9	9	9	9	✓		
		Melón en trozos	Melón	49lbs	24.5lbs	X		Y			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
	O	Vómis	Vómis	15lts	15lts	Y		Y			X	NA	NA	Y.8°	9	9	9	9	✓		
		Pera	Pera	23lbs	26lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
19/06/25	N	Colada de Avena	Leche	22lt	22lts	Y		X		P		40'	76°	84°	9	9	9	9	✓		
		Huevos pericos	Huevos	126U	126U	Y		X		P		45'	79°	82°	9	9	9	9	✓		
		Papaya picada.	Papaya.	33lbs	24lbs	Y		X			Y	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
	A	Carne de res molida	Carnes	16.5lbs	16.5lbs	Y		X		X		90'	77°	89°	9	9	9	9	✓		
		Conchitas guisadas	Pasta alimenticia	6lbs	6lbs	X		Y		X		35'	81°	84°	9	9	9	9	✓		
		Gaseosa campesina	Gaseosa campesina.	NA	NA	X		X		X		60'	78°	81°	9	9	9	9	✓		
		Papa criolla cocida.	Papa criolla	15lbs	15lbs	X		Y		X		90.	77°	81°	9	9	9	9	✓		
		Jugo de Kiwi	Kiwi	22lbs	21lbs	Y		X			X	NA	NA	35°	9	9	9	9	✓		
	O	Yogurt	Yogurt	17lts	17lts	X		X			X	NA	NA	4.6°	9	9	9	9	✓		
		Fresas con Banano	Fresas	11lbs	10.5lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
			Banano.	14lbs	13lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
24/06/25	N	Sancocho de Guandoca	Leche	22lts	22lts	Y		X			X	NA	NA	41°	9	9	9	9	✓		
			Guandoca	33lbs	31lbs	Y		X			X	NA	NA	4.1°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlen Gualteros TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20678886 CARGO: Aux Alimentos.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jornada Extendida UNIDAD OPERATIVA: FAMA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Francia Rodriguez OPERADOR: FAMA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/06/25	N	Pechuga de pollo guisada	Filete de Pechuga	15lbs	15lbs	x		x		x		60'	75°	83°	5	5	5	5	x		
	A	Tortilla de Corazones de Pollo	Corazones de Pollo	10lbs	10lbs	x		x		x		120'	79°	79°	5	5	5	5	x		
			Huevo	65u	65u	x		x		x		120'	79°	89°	5	5	5	5	x		
		Arroz con Pollo	Arroz	6lbs	6lbs	x		x		x		120'	75°	87.9	5	5	5	5	x		
		Ensalada de Espinaca	Ensalada de espinaca, Mango Fresa y	NA	NA	x		x			x	NA	NA	3.9°	5	5	5	5	x		
		Yuca Cocida	Yuca	21lbs	20lbs	x		x		x		90'	77°	88°	5	5	5	5	x		
		Sopa de Fideos	Carne de Res	700gr	700gr	x		x		x		180'	79°	90°	5	5	5	5	x		
		Pera Picada	Pera	31lbs	30lbs	x		x			x	NA	NA	TA	5	5	5	5	x		
	O	Leche	Leche	22lts	22lts	x		x			x	NA	NA	UHT TA	5	5	5	5	x		
		Mandarina	Mandarina	30lbs	29lbs	x		x			x	NA	NA	TA	5	5	5	5	x		
25/06/25	N	Chocolate en Leche	Leche	22lts	22lts	x		x		x		90'	72°	85°	5	5	5	5	x		
		Queso Campesino	Queso Campesino	2lbs	2lbs	x		x			x	NA	NA	4.1°	5	5	5	5	x		
		Melon Picado	Melón	52lbs	26lbs	x		x			x	NA	NA	TA	5	5	5	5	x		
	A	Pechuga de pollo guisada	Filete de Pechuga	16.5lbs	16.5lbs	x		x		x		90'	78°	84°	5	5	5	5	x		
		Arroz con Frijoles	Arroz	6lbs	6lbs	x		x		x		120'	79°	85°	5	5	5	5	x		
		Tortilla de Espinaca y Zanahoria	Tortilla Espinaca y zanahoria.	NA	NA	x		x		x		120'	79°	84°	5	5	5	5	x		
		Papa Cocida	Papa Criolla	17lbs	17lbs	x		x		x		90	78°	85°	5	5	5	5	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Monica Gutierrez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51859217 CARGO: Aux Alimentos.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil UNIDAD OPERATIVA: JAMC

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Rodriguez OPERADOR: Tania

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD			
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
25/06/25	A	Sopa de verduras	Carne de res	700gr	700gr	X		X		X		180'	79°	81°	9	9	9	9	✓		
		Manzana en cuartos	Manzana	3 8lbs	32lbs	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
		Sorbete de fresa	Fresa	23lbs	22.8lbs	X		X			X	NA	NA	3.9°	9	9	9	9	✓		
			Leche	22lts	22lts	X		X			X	NA	NA	3.9°	9	9	9	9	✓		
26/06/25	N	Changua con huevo	Leche	22lts	22lts	X		X		X		38'	69°	80°	9	9	9	9	✓		
			Huevo	1170	1170	X		X		X		38'	69°	80°	9	9	9	9	✓		
		Granadilla	Granadilla	54lbs	19lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
	A	Lomo de cerdo apanado	Lomo de cerdo	16.5lbs	16.5lbs	X		X		X		120'	77°	85°	9	9	9	9	✓		
		Spaghettis	Pastas Alimenticias	6lbs	6lbs	X		X		X		40'	79°	80°	9	9	9	9	✓		
		Ens. de zanahoria con pimentón	Ensalada de zanahoria pimentón y yogurt	NA	NA	X		X			X	NA	NA	3.8°	9	9	9	9	✓		
		Papa en que los cocinó.	Papa pastusa	17lbs	16lbs	X		X				60'	77°	85°	9	9	9	9	✓		
		Arroz de leche	Leche.	24lbs	23lbs	X		X			X	NA	NA	4.4°	9	9	9	9	✓		
	D	Yogurt	Yogurt	17lts	17lts	X		X			X	NA	NA	4.9°	9	9	9	9	✓		
		Fresas	Fresas	23lbs	22.5lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
27/06/25	N	Arepas	Arepas	17lts	17lts	X		X			X	NA	NA	4.4°	9	9	9	9	✓		
		Hamburguesas	Carne Molida	15lbs	15lbs	X		X		X		90'	79°	80°	9	9	9	9	✓		
		Patilla en trozos	Patillas	61bs	20lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlen Gualteros TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20678886 CARGO: Aux Alimentos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil UNIDAD OPERATIVA: FANA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Francia Rodriguez OPERADOR: FANA .

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
27/06/25	A	Carne de res molida gui	Carne molida	16.5lbs	16.5lbs	x		x		x		90'	77°	82°	9	9	9	9	✓		
		Frijoles verdes gui	Fríjol verde	11lbs	11lbs	x		x		x		120'	75°	83°	9	9	9	9	✓		
		Arroz Blanco	Arroz	6lbs	6lbs	x		x		x		120'	79°	89°	9	9	9	9	✓		
		Aguacate frozos	Aguacate	12.5lbs	10lbs	x		x			x	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
		Platano maduro wash	Platano Maduro	2.4lbs	23lbs	x		x		x		90'	77°	86°	9	9	9	9	✓		
		Pico de Fresca	Fresa	15lbs	14.5lbs	x		x			x	NA	NA	4.2°	9	9	9	9	✓		
	O	Queso Rallado	Queso campesino	7lbs	7lbs	x		x			x	NA	NA	4.4°	9	9	9	8	✓		
		Fruta picada .	Manzana y Banano	NA	NA	x		x			x	NA	NA	4.1°	9	9	9	9	✓		
01/07/25	N	Agua de pane la con leche	Leche	22lts	22 lts	x		x		x		50'	75°	81°	9	9	9	9	✓		
		Huevos revueltos	Huevos	11.5u	11.5u	x		x		x		38'	70°	82°	9	9	9	9	✓		
		Mango picado.	Mango tommy			x		x			x	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
	A	Carne de res guisada molida	Carne molida.	16.5lbs	16.5lbs	x		x		x		90'	78°	88°	9	9	9	9	✓		
		Lentejas guisadas	lentejas	5lbs	5lbs	x		x		x		90'	78°	86°	9	9	9	9	✓		
		Arroz Blanco	Arroz	6lbs	6lbs	x		x		x		120'	79°	89°	9	9	9	9	✓		
		Tomate picado con cebolla	Tomate chonto			x		x			x	NA	NA	4.1°	9	9	9	9	✓		
		Papa criolla cocida	Papa criolla			x		x		x		90'	81°	89°	9	9	9	9	✓		
		Pico de pina	Pina			x		x			x	NA	NA	3.2°	9	9	8	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlen Gutierrez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20678886 CARGO: Aux Alimentos -