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: ___FUERA DE BOGOTA /RICAURTE/ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA MENTAL Y COGNITIVA UNIDAD OPERATIVA : VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: _LINA GUAYARA OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
21/04/2025	DESAYUNO	COLADA DE HARINA D' PLATANO	LECHE	16000c	16000c	X		X		X		35	69	65	8	9	9	9	X		
21/04/2025	DESAYUNO	HUEVOS CON MAZORCA	HUEVOS	166 UNI	166 UNI.	X		X		X		N/A	68	64	9	8	9	9	X		
21/04/2025	NUEVES	SORBETE GUAYABA.	GUAYABA.	6000	5880	X		X			X	70	70	66	9	9	9	9	X		
21/04/2025	ALMUERZO	AJIACO	POLLO	2000	2000	X			X	X		70	70	66	8	8	9	9	X		
21/04/2025	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	11300c	11300	X			X	X		55	79	75	8	9	9	9	X		
21/04/2025	ALMUERZO	TAZADA AGUACATE	AGUACATE	8000	5810	X		X			X	N/A	5	3	9	9	9	9	X		
21/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	5880	5880	X			X	X		60	75	72.	9	9	9	9	X		
21/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	9000	5880	X		X			X	N/A	5	3	9	9	9	9	X		
21/04/2025	ONCES	SORBETE GUANABANA	GUANABANA.	8500	5880	X		X			X	N/A	5	3	9	9	9	9	X		
21/04/2025	CENA.	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	500	500	X			X	X		70	80	77	9	9	9	9	X		
21/04/2025	CENA.	CARNE DE CERDO GUISADO	CARNE DE CERDO.	8300	8300	X			X	X		45	77	74	9	9	9	9	X		
21/04/2025	CENA.	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS MIXTAS	N/A	N/A	X		X			X	30	76	73	9	8	9	9	X		
21/04/2025	CENA	CROQUETAS D'YUCA.	YUCA COCIDA	11000	8400	X			X	X		50	83	80	9	8	9	9	X		
21/04/2025	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5880	5880	X			X	X		60	81	76.	8	9	9	9	X		
21/04/2025	CENA	JUGO DE MELON	MELON	7000	5880	X		X			X	N/A	5	3	8	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO: Cc Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 CARGO: TECNICO DE COCINA

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: VALENTINA HAECKERMAN RIZO TIPO DE DOCUMENTO: Cc Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.010.055.102 CARGO: NUTRICIONISTA

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 !2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___FUERA DE BOGOTA /RICAURTE/ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL Y COGNITIVA UNIDAD OPERATIVA : VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: _LINA GUAYARA OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA 2024

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	
22/04/2025	DESAYUNO	COLADA D' AVENA	LECHE	15000g	1500	X		X		X		70	80	77	9	8	9	9	X		
22/04/2025	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	5000g	5000	X			X	X		N/A	5	4	9	9	9	9	X		
22/04/2025	NUEVES	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPESINO.	6650g	6650	X			X		X	N/A	5	3	8	8	9	9	X		
22/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE LENTEJAS	LENTEJAS	7000g	7000	X			X	X		70	77	75	8	9	9	9	X		
22/04/2025	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA	CARNE DE RES	8400g	8400	X			X	X		68	77	72	9	9	9	9	X		
22/04/2025	ALMUERZO.	ENS. LECHUGA.	LECHUGA.	N/A	N/A	X		X			X	N/A	5	3	8	9	9	9	X		
22/04/2025	ALMUERZO	PLATANO ASADO	PLATANO MADURO	11000g	8400	X			X	X		40	77	72	9	8	9	9	X		
22/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	5880g	5880	X			X	X		60	80	77	9	9	9	9	X		
22/04/2025	ALMUERZO	JUGO TOMATE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	6880g	5880	X		X			X	N/A	5	3	9	9	9	9	X		
22/04/2025	ONCES	ENSALADA DE FRUTAS	ENSALADA DE FRUTAS	N/A	N/A.	X		X			X	N/A	3	3	8	8	9	9	X		
22/04/2025	CENA.	SOPA DE MAZORCA	CARNE DE RES	1000g	1000	X			X	X		70	77	72	9	9	9	9	X		
22/04/2025	CENA.	FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA.	FILETE DE MERLUZA	8400g	8400g	X			X	X		45	73	69	9	9	9	9	X		
22/04/2025	CENA	TORTILLA DE ESPINACAS	ESPINACAS	7000	6000	X		X		X		35	69	66	9	8	9	9	X		
22/04/2025	CENA	YUCA COCIDA.	YUCA	11500g	8800	X			X	X		50	72	70	8	9	9	9	X		
22/04/2025	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ	5880	5880	X			X		X	60	75	71	9	9	9	9	X		
22/04/2025	CENA.	JUGO GUANABANA.	GUANABANA	8000	6000	X		X			X	N/A	4	2	9	9	9	9			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO Cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 CARGO: TECNICO DE COCINA

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: VALENTINA HAECKERMAN RIZO TIPO DE DOCUMENTO:__Cc No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1.010.055.102 CARGO: __NUTRICIONISTA

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: ___FUERA DE BOGOTA /RICAURTE/ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL Y COGNITIVA UNIDAD OPERATIVA : VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: _LINA GUAYARA OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/04/2025	DESAYUNO	LECHE CON AROMADEPANELA.	LECHE	10.000	10000	X		X		X		30	72	69	9	8	9	9	X		
23/04/2025	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	138UN	138UN	X		X		X		25	66	62	8	9	9	9	X		
23/04/2025	DESAYUNO	ARROZ BLANCO	ARROZ	3500G	3500	X			X	X		60	4	5	9	8	9	9	X		
23/04/2025	NUEVES	SORBETE DE UVA	UVA.	6000G	5880	X		X			X	N/A	68	65	8	9	9	9	X		
23/04/2025	ALMUERZO	SOPA D' PATACON	PLATANO VERDE	70006	5000 G	X		X		X		80	70	65	9	9	9	9	X		
23/04/2025	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADO	CARNE DE CERDO	8400	8400	X			X	X		50	4	5	8	9	9	9	X		
23/04/2025	ALMUERZO	ENS. ZANAHORIA.	ZANAHORIA.	N/A	N/A.	X		X		X		N/A.	3	3	8	9	9	9	X		
23/04/2025	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA. CHORREADA.	PAPA CRIOLLA	8300	8300	X		X		X		40	78	75	9	9	9	9	X		
23/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	5880	5880	X			X	X		60	80	78	8	8	8	8	X		
23/04/2025	ALMUERZO	JUGO GUAYABA.	GUAYABA	6000	5880	X		X			X	N/A.	5	3	9	9	9	9	X		
23/04/2025	ONCES	SORBETE DE FREIJOA.	FREIJOA..	6000	5880	X		X			X	N/A.	5	3	9	9	9	9	X		
23/04/2025	CENA.	SOPA DE CONCHITAS	PASTA	2000	2000		X		X	X		70	72	69	9	9	9	9	X		
23/04/2025	CENA	PECHUGA DE POLLO A LA JARDINERA	POLLO	11592	11592	X			X	X		50	72	70	8	9	9	9	X		
23/04/2025	CENA.	ENS. ESPINACA.	ESPINACA.	4000	3000	X		X			X	N/A	5	5	9	8	9	9	X		
23/04/2025	CENA	PURE DE PAPA.	PAPA	10500	8300	X		X		X		55	69	66	10	10	10	10	X		
23/04/2025	CENA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ.	5000	5000	X			X	X		60	80	77	9	9	9	9	X		
23/04/2025	CENA	JUGO DE PAPAYA	PERA.	6.500	5880	X		X			X	N/A	4	5	7	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO Cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 CARGO: TECNICO DE COCINA

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: VALENTINA HAECKERMAN RIZO TIPO DE DOCUMENTO: __Cc No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1.010.055.102 CARGO: __NUTRICIONISTA

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: ___FUERA DE BOGOTA /RICAURTE/ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL Y COGNITIVA UNIDAD OPERATIVA : VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: _LINA GUAYARA OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/04/2025	DESAYUNO	COLADA D'FECULA.	LECHE	14.000	14.000	X			X	X		35	67	64	9	8	9	9	X		
24/04/2025	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON POLLO	POLLO	5000	5000	X			X	X		60	77	76	9	9	9	9	X		
24/04/2025	NUEVES	SORBETE DE MANGO	LECHE.	16.000	16.000	X		X			X	N/A	4	5	8	9	9	9	X		
24/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	CARNE D'RES	5006	500 G	X			X	X		80	79	75	9	8	9	9	X		
24/04/2025	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO SALSA CHAMPIÑON	POLLO	12.000G	12000G	X			X	X		45	80	78	9	9	9	9	X		
24/04/2025	ALMUERZO	ENS. ESPINACA	ESPINACA.	N/A	N/A	X		X			X	N/A.	5	3	9	8	8	9	X		
24/04/2025	ALMUERZO	TAJADAS PLATANO	PLATANO MADURO	12000	8700	X			X	X		36	76	72	9	9	9	9	X		
24/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ.	5800	5800	X			X	X		60	71	69	8	8	9	9	X		
24/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE MORA.	MORA.	5800	5800	X		X			X	N/A.	5	3	9	9	8	9	X		
24/04/2025	ONCES	YOGOURT	YOGOURT.	16.000	16000	X		X			X	N/A.	5	2	9	9	9	9	X		
24/04/2025	CENA.	CREMA DE VERDURAS	VERDURAS MIXTAS	N/A	N/A	X		X		X		75	72	69	8	9	8	9	X		
24/04/2025	CENA	VERDURAS COCIDAS	VERDURAS MIXTAS	N/A	N/A.	X		X		X		35	66	64	9	9	9	9	X		
24/04/2025	CENA	SALSA. SOBREBARRIGA.	CARNE D'RES	8700	8700	X			X	X		74	72	69	9	9	9	9	X		
24/04/2025	CENA	PAPA CRIOLLA AL VAPOR.	PAPA CRIOLLA.	9000	9000	X			X	X		30	70	67	8	9	9	9	X		
24/04/2025	CENA.	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ.	5800	5800	X			X	X		60	81	79	9	9	9	9	X		
24/04/2025	CENA	JUGO DE LULO.	LULO	6500	5800	X		X			X	N/A.	5	3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO Cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 CARGO: TECNICO DE COCINA

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: VALENTINA HAECKERMAN RIZO TIPO DE DOCUMENTO __Cc No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD __1.010.055.102 CARGO: __NUTRICIONISTA

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: ___FUERA DE BOGOTA /RICAURTE/ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL Y COGNITIVA UNIDAD OPERATIVA : VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: _LINA GUAYARA OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA 2024

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	
25/04/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE.	LECHE.	14.000	14.000	X		X		X		36	70	65	9	9	9	9	X		
25/04/2025	DESAYUNO	AREPA DE MAIZ	HARINA MAIZ	3500g	3500g		X		X	X		40	73	70	9	8	8	9	X		
25/04/2025	DESAYUNO	QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA.	6720g	6720g	X			X		X	N/A.	3	3	8	9	9	8	X		
25/04/2025	NUEVES	SORBETE DE FREIJOA.	FREIJOA.	6000	5800	X		X			X	N/A	5	3	8	9	8	9	X		
25/04/2025	ALMUERZO	SOPA HARINA DE TRIGO	CARNE DE RES	600	600	X			X	X		75	72	70	9	9	9	9	X		
25/04/2025	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA.	CARNE DE RES	8400	8400	X			X	X		45	70	68	9	9	9	9	X		
25/04/2025	ALMUERZO	ENS. ROSA MAYONESA	REMOLACHA.	N/A	N/A	X		X		X		N/A.	5	3	8	8	8	9	X		
25/04/2025	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL.	PAPA.	11000	8800	X			X	X		50	70	68	9	8	9	9	X		
25/04/2025	ALMUERZO	SPAGUETTIS	PASTA.	5000	5000		X		X	X		35	72	69	8	9	9	8	X		
25/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE PERA.	PERA.	6500	5800	X		X			X	N/A	5	3	9	9	9	9	X		
25/04/2025	ONCES	SORBETE CURUBA	CURUBA.	7000	5800	X		X			X	N/A	5	3	8	9	9	8	X		
25/04/2025	CENA	SOPA CEBADA PERLADA	CARNE DE RES	600	600	X			X	X		72	69	66	9	9	9	9	X		
25/04/2025	CENA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES.	8400	8400	X			X	X		60	65	62	9	9	9	9	X		
25/04/2025	CENA	ENS. PEPINO.	PEPINO.	N/A	N/A.	X		X			X	N/A	5	3	8	9	9	9	X		
25/04/2025	CENA	PLATANO MADURO ASADO	PLATANO MADURO.	11800	8900	X			X	X		70	75	72.	9	9	9	9	X		
25/04/2025	CENA	ARROZ AROMATIZADO	ARROZ	5800	5800	X			X	X		60	70	68	9	9	9	9	X		
25/04/2025	CENA	JUGO DE MANGO.	MANGO.	6500	5800	X		X			X	N/A	5	3	9	9	9	9			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO Cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 CARGO: TECNICO DE COCINA

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: VALENTINA HAECKERMAN RIZO TIPO DE DOCUMENTO: Cc No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.010.055.102 CARGO: NUTRICIONISTA

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: ___FUERA DE BOGOTA /RICAURTE/ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL Y COGNITIVA UNIDAD OPERATIVA : VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: _LINA GUAYARA OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA 2024

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	
26/04/2025	DESAYUNO	COLADA D' AVENA.	LECHE	14.000	14.000	X		X		X		36	69	66	9	8	9	8	X		
26/04/2025	DESAYUNO	CALDO D' PAJARILLA	CARNE DE RES	5000	5000	X		X		X		80	71	68	9	9	9	9	X		
26/04/2025	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA.	GUANABANA	7500	6000	X		X			X	N/A	5	3	8	9	9	9	X		
26/04/2025	ALMUERZO	MONDONGO.	CARNE DE RES	4000	4000	X		X		X		80	85	80	8	9	9	9	X		
26/04/2025	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA DE VERDURAS	POLLO	12.000	12.000	X			X	X		65	78	74	9	8	9	8	X		
26/04/2025	ALMUERZO.	ENS. AGUACATE	AGUACATE.	6000	4000	X		X			X	N/A.	3	3	9	9	9	9	X		
26/04/2025	ALMUERZO	PAPA CHIPS	PAPA.	11.300	9000	X			X	X		50	70	64	9	9	9	9	X		
26/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	5880	5880	X			X	X		60	80	75	9	9	9	9	X		
26/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE FRESA	FRESA.	5800	5800	X		X			X	N/A.	5	3	8	8	8	9	X		
26/04/2025	ONCES	KUMIS	KUMIS	16.000	16.000	X		X			X	N/A	5	3	9	8	9	9	X		
26/04/2025	CENA.	SOPA DE CEBADA PERLADA.	CARNE DE RES.	600	600	X			X	X		70	73	70	8	9	8	9	X		
26/04/2025	CENA	CARNE DE CERDO GRATINADA.	CARNE DE CERDO.	8700	8700	X			X	X		66	69	65	9	9	9	9	X		
26/04/2025	CENA	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	8000	6000	X		X		X		45	80	78	9	9	8	9	X		
26/04/2025	CENA.	DEDITOS ARRACACHA.	ARRACACHA.	11.000	8500	X		X		X		50	77	75	9	9	8	9	X		
26/04/2025	CENA.	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ.	5800	5800	X			X	X		60	79	73	8	9	9	9			
26/04/2025	CENA.	JUGO DE PIÑA.	PIÑA.	8000	6000	X		X			X	N/A.	5	5	8	8	9	9			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO Cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 CARGO: TECNICO DE COCINA

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: VALENTINA HAECKERMAN RIZO TIPO DE DOCUMENTO: __Cc No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1.010.055.102 CARGO: __NUTRICIONISTA

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: ___FUERA DE BOGOTA /RICAURTE/ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL Y COGNITIVA UNIDAD OPERATIVA : VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: _LINA GUAYARA OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA 2024

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	
27/04/2025	DESAYUNO	AGUADEPANELA.	PANELA	1500	1500	X			X	X		35	72	70	8	9	8	9	X		
27/04/2025	DESAYUNO	TAMAL	TAMAL	87 UN	87 UN.		X		X	X		60	5	70	9	9	9	9	X		
27/04/2025	NUEVES	SORBETE GUAYABA.	GUAYABA.	6000	6000	X		X			X	N/A	4	5	8	9	9	9	X		
27/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE AVENA.	CARNE DE RES	600	600	X			X	X		75	80	76	9	9	9	9	X		
27/04/2025	ALMUERZO	FILETE DE MOJARRA PLANCHA	FILETE DE MOJARRA PLANCHA	87 UN.	87 UN.	X			X	X		45	70	68	8	9	8	9	X		
27/04/2025	ALMUERZO	ENS. ZANAHORIA MANZANA MANGO	ZANAHORIA.	N/A	N/A.	X		X			X	N/A.	4	5	9	8	9	9	X		
27/04/2025	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA FRITA.	PAPA CRIOLLA.	9000	9000	X			X	X		45	70	68	9	9	9	9	X		
27/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON ARVEJA.	ARROZ	5880	5880	X			X	X		60	70	64	8	9	9	8	X		
27/04/2025	ALMUERZO	JUGO TOMATE D'ARBOL	TOMATE D' ARBOL.	6500	5880	X		X			X	N/A	5	5	9	9	9	9	X		
27/04/2025	ONCES	LECHE FRIA.	LECHE	16.000	16.000	X		X			X	36	69	65	8	8	9	9	X		
27/04/2025	CENA	SOPA DE ARROZ	ARROZ	2000	2000	X			X	X		75	81	77	9	9	9	9	X		
27/04/2025	CENA.	PECHUGA DE POLLO GUISADA.	POLLO	12.000	12000	X			X	X		55	75	72.	8	8	9	9	X		
27/04/2025	CENA	ENS. LECHUGA	LECHUGA.	N/A	N/A.	X		X			X	N/A	4	5	9	9	9	9	X		
27/04/2025	CENA	PLATANO ASADO.	PLATANO MADURO	11500	9000	X		X				45	69	65	8	8	9	9	X		
27/04/2025	CENA	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	5880	5880	X			X	X		60	80	75	9	9	9	9	X		
27/04/2025	CENA	JUGO DE MORA.	MORA	6000	5880	X		X			X	N/A	5	3	9	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO Cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 CARGO: TECNICO DE COCINA

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: VALENTINA HAECKERMAN RIZO TIPO DE DOCUMENTO: __Cc No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1.010.055.102 CARGO: __NUTRICIONISTA

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: ___FUERA DE BOGOTA /RICAURTE/ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL Y COGNITIVA UNIDAD OPERATIVA : VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: _LINA GUAYARA OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA 2024

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	
28/04/2025	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ.	LECHE.	16.000	16.000	X		X		X											
28/04/2025	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE D' RES	CARNE DE RES.	5000	5000	X			X	X											
28/04/2025	NUEVES	SORBETE FEIJOA.	FEIJOA.	6000	6000	X		X			X										
28/04/2025	ALMUERZO	SOPA FIDEOS.	CARNE RES	600	600	X			X	X											
28/04/2025	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	8800	8800	X			X	X											
28/04/2025	ALMUERZO	PEPINO GUISADO	PEPINO DE GUISO.	6000	6000	X		X		X											
28/04/2025	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	11500	9000	X		X		X											
28/04/2025	ALMUERZO	ARROZ PAJARITO	ARROZ	5880	5880	X			X	X											
28/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE UVA.	UVA.	6000	6000	X		X			X										
28/04/2025	ONCES	YOGOURT	YOGOURT	16.000	16.000	X		X			X										
28/04/2025	CENA	SOPA DE COLICERO	CARNE DE RES	600	600	X			X	X											
28/04/2025	CENA	CARNE RES MECHADA	CARNE DE RES.	8800	8800	X			X	X											
28/04/2025	CENA.	ZANAHORIA RAYADA	ZANAHORIA	N/A	N/A.	X		X			X										
28/04/2025	CENA.	PAPA CRIOLLA. CHORREADA.	PAPA CRIOLLA.	9500	9000	X			X	X											
28/04/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	5880	5880	X			X	X											
28/04/2025	CENA	JUGO DE UVA.	UVA.	N/A	N/A.	X		X			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO Cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 CARGO: TECNICO DE COCINA

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: VALENTINA HAECKERMAN RIZO TIPO DE DOCUMENTO: __Cc No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1.010.055.102 CARGO: __NUTRICIONISTA

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: ___FUERA DE BOGOTA /RICAURTE/ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL Y COGNITIVA UNIDAD OPERATIVA : VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: _LINA GUAYARA OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA 2024

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	
29/04/2025	DESAYUNO	LECHE CALIENTE	LECHE	16.000	16000	X		X		X		30	75	70	9	9	9	9	X		
29/04/2025	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	HUEVO	172 UN	172 UN	X		X		X		48	78	73	8	8	8	8	X		
29/04/2025	NOEVES	SORBETE CURUBA	CURUBA	6800	6000	X		X			X	N/A	5	5	9	8	9	8	9		
29/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE COCHUCO	CARNE DE RES	600	600	X			X	X		75	80	77	9	9	9	9	9		
29/04/2025	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	POLLO	12000	12000	X			X	X		50	65	62	8	9	9	9	0		
29/04/2025	ALMUERZO	YUCA COCIDA.	YUCA.	10.500	8500	X			X	X		55	73	70	9	8	9	9	X		
29/04/2025	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS MIXTAS	N/A	N/A	X		X		X		40	70	66	9	8	9	9	X		
29/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON PERFIL	ARROZ	6000	6000	X			X	X		60	80	76	9	9	9	9	X		
29/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA.	6500	6050	X		X			X	N/A	5	3	8	9	8	9	X		
29/04/2025	ONCES	SORBETE DE LULO	LULO	7000	6000	X		X			X	N/A	5	3	9	9	9	9	X		
29/04/2025	CENA	SOPA DE ARROZ	ARROZ	20006	20006	X			X	X		65	70	68	8	9	9	8	X		
29/04/2025	CENA	CARNE DE RES EN BISTECE	CARNE DE RES	8700	8700	X			X	X		70	72	70	9	9	8	9	X		
29/04/2025	CENA	HABICHUELAS CON HUEVO	HABICHUELAS	7200	6000	X		X		X		35	76	73	8	9	9	9	X		
29/04/2025	CENA	PAPA AL VAPOR	PAPA	11000	8500	X			X	X		50	78	75	9	9	9	9	X		
29/04/2025	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	6000	6000	X			X	X		60	80	77	9	9	9	9	X		
29/04/2025	CENA	JUGO MELON	MELON	8000	6000	X		X			X	N/A	5	3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO Cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 CARGO: TECNICO DE COCINA

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: VALENTINA HAECKERMAN RIZO TIPO DE DOCUMENTO:__Cc No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1.010.055.102 CARGO: __NUTRICIONISTA

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: ___FUERA DE BOGOTA /RICAURTE/ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL Y COGNITIVA UNIDAD OPERATIVA : VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

COORDINADOR O RESPONSABLE: _LINA GUAYARA OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA 2024

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	
30/04/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	16000	16000	X		X		X		35	75	70	9	8	9	9	X		
30/04/2025	DESAYUNO	AREPA DE MAIZ	HARINA MAIZ	3500	3500		X		X	X		45	70	66	8	9	9	9	X		
30/04/2025	DESAYUNO	QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	6880	6880	X			X		X	N/A	4	5	9	9	9	9	X		
30/04/2025	NUEVES	SORBETE DE FRESA	FRESA	6200	6000	X		X			X	N/A	4	5	9	8	8	9	X		
30/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	VERDURAS MIXTAS	N/A	N/A	X		X		X		86	70	65	9	8	8	9	X		
30/04/2025	ALMUERZO	CARNE A LA BOLOGNESA	CARNE DE RES	8500	8500	X		X		X		70	80	77	9	9	9	9	X		
30/04/2025	ALMUERZO	ENS. ESPINACA	ESPINACA	5000	4500	X		X			X	N/A	4	5	9	8	9	9	X		
30/04/2025	ALMUERZO	DEDITOS ARRACACHA	ARRACACHA	10.500	8600	X			X	X		50	80	78	8	9	9	9	X		
30/04/2025	ALMUERZO	ESPAGHETTI	PASTA	5000	5000		X		X	X		30	70	68	8	9	9	9	X		
30/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	6000	6000	X		X			X	N/A	5	4	9	9	9	9	X		
30/04/2025	ONCES	LECHE CALIENTE	LECHE	20.000L	20.000L	X		X		X		N/A	5	1	8	9	9	9	X		
30/04/2025	CENA	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	600	600	X			X	X		80	80	76	9	8	9	9	X		
30/04/2025	CENA	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	12000	12000	X			X	X		60	70	66	9	9	9	9	X		
30/04/2025	CENA	RODAJAS DE TOMATE	TOMATE	N/A	N/A	X		X		X		N/A	5	3	8	9	9	9	X		
30/04/2025	CENA	PLATANO CON BOCADILLO	PLATANO MADURO	11.500	8800	X		X		X		40	76	70	9	9	9	9	X		
30/04/2025	CENA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	5000	5000	X			X	X		60	80	76	8	8	9	9	X		
30/04/2025	CENA	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	6000	6000	X		X			X	N/A	5	3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO Cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80800658 CARGO: TECNICO DE COCINA

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: VALENTINA HAECKERMAN RIZO TIPO DE DOCUMENTO: __Cc No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1.010.055.102 CARGO: __NUTRICIONISTA

Evaluación de características organolépticas FOR-PSS-246

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBDIRECCION PARA LA ADULTEZ	**SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:**	SERVICIO DE ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL, O COGNITIVA
UNIDAD OPERATIVA:	VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR		
DIRECCIÓN:	FINCA JIREH VEREDA LLANO DEL POZO - RICAURTE	**TELÉFONO:**	3212498097
FECHA (dd/mm/aaaa):	10/04/2025	**OPERADOR:**	ALTA DEPENDENCIA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de mazorca	Sopa de mazorca	1	9	6	7	9	8	3	
		2	9	6	6	9	8		
		3	9	6	6	9	8		
Filete de merluza a la plancha	Filete de merluza a la plancha	1	8	6	7	9	8	3	
		2	8	6	7	9	8		
		3	8	6	7	9	8		
Ensalada de pepino y tomate	Ensalada de pepino y tomate	1	8	9	9	9	9	3	
		2	8	9	9	9	9		
		3	8	9	9	9	9		
Patacón	Patacón	1	7	8	9	9	8	3	
		2	8	8	9	9	9		
		3	9	8	9	9	9		
Arroz con fideos	Arroz con fideos	1	9	9	8	9	9	3	
		2	9	9	8	9	9		
		3	9	9	8	9	9		
Jugo de lulo	Jugo de lulo	1	9	9	8	9	9	3	
		2	9	9	8	9	9		
		3	9	9	8	9	9		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES: El menú programado para el almuerzo cumplió al 100% en todas las preparaciones.

FIRMA PROFESIONAL : Valentina Haeckermann

NOMBRES Y APELLIDOS: VALENTINA HAECKERMANN RIZO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: LINA GUAYARA



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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBDIRECCION PARA LA ADULTEZ	**SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:**	SERVICIO DE ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL, O COGNITIVA
UNIDAD OPERATIVA:	VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR		
DIRECCIÓN:	FINCA JIREH VEREDA LLANO DEL POZO - RICAURTE	**TELÉFONO:**	3212498097
FECHA (dd/mm/aaaa):	20/04/2025	**OPERADOR:**	ALTA DEPENDENCIA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de verduras	Sopa de verduras	1	8	8	9	8	8	3	
		2	8	8	9	8	8		
		3	8	8	9	8	8		
Filete de mojarra a la plancha	Filete de mojarra a la plancha	1	8	7	7	7	7	3	
		2	8	7	7	7	7		
		3	8	7	7	7	7		
Ensalada de tomate, aguacate lechuga y cebolla	Ensalada de tomate, aguacate, lechuga y cebolla	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Tajada de plátano	Tajada de plátano	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	8	8	9	9	9	3	
		2	8	8	9	9	9		
		3	8	8	9	9	9		
Jugo de pera	Jugo de pera	1	7	6	8	9	8	3	
		2	7	6	8	9	8		
		3	7	6	8	9	8		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES: El menú Programado #7 Cumplió al 100% en todas las Preparaciones

FIRMA PROFESIONAL : Valentina Haeckermann

NOMBRES Y APELLIDOS: VALENTINA HAECKERMANN RIZO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: LINA GUAYARA



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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBDIRECCION PARA LA ADULTEZ	**SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:**	SERVICIO DE ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL, O COGNITIVA
UNIDAD OPERATIVA:	VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR		
DIRECCIÓN:	FINCA JIREH VEREDA LLANO DEL POZO - RICAURTE	**TELÉFONO:**	3212498097
FECHA (dd/mm/aaaa):	26/04/2025	**OPERADOR:**	ALTA DEPENDENCIA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de mondongo	Sopa de mondongo	1	7	6	7	8	7	3	
		2	7	6	7	8	7		
		3	7	6	7	8	7		
Pechuga de pollo en salsa de verduras	Pechuga de pollo en salsa de verduras	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Ensalada de aguacate, lechuga tomate y cebolla	Ensalada de aguacate, lechuga tomate y cebolla	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papa Chips	Papa Chips	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	9	8	9	8	9	3	
		2	8	9	9	9	9		
		3	9	8	9	9	9		
Jugo de fresa	Jugo de fresa	1	8	9	10	8	9	3	
		2	8	9	10	8	9		
		3	8	9	10	8	9		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES: El menú Programado #13 para el almuerzo cumplió al 100% todas las preparaciones

FIRMA PROFESIONAL : Valentina Haeckermann

NOMBRES Y APELLIDOS: VALENTINA HAECKERMANN RIZO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: LINA GUAYARA


sábado, 26 de abril de 2025, 12:00 p.m.
Ricaurte

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBDIRECCION PARA LA ADULTEZ	**SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:**	SERVICIO DE ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL, O COGNITIVA
UNIDAD OPERATIVA:	VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR		
DIRECCIÓN:	FINCA JIREH VEREDA LLANO DEL POZO - RICAURTE	**TELÉFONO:**	3212498097
FECHA (dd/mm/aaaa):	28/04/2025	**OPERADOR:**	ALTA DEPENDENCIA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de fideos	Sopa de fideos	1	8	9	9	7	8	3	
		2	9	9	9	8	9		
		3	9	9	9	9	9		
Carne de Cerdo en salsa piña	Carne de Cerdo en salsa piña	1	9	9	8	9	9	3	
		2	9	9	8	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Pepino guisado	Pepino guisado	1	6	7	7	7	7	3	
		2	6	7	7	7	7		
		3	6	7	7	7	7		
Tajada de Plátano	Tajada de Plátano	1	8	8	8	8	8	3	
		2	9	9	9	8	9		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz pajarito	Arroz pajarito	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de uva	Jugo de uva	1	9	9	10	9	9	3	
		2	9	9	10	9	9		
		3	9	9	10	9	9		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES: El menú Programado para el almuerzo cumplió a 100% en todas las preparaciones

FIRMA PROFESIONAL : Valentina Haeckermann

NOMBRES Y APELLIDOS: VALENTINA HAECKERMANN RIZO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: LINA GUAYARA


lunes, 28 de abril de 2025, 1:50 p.m.
Ricaurte

Inspección plan de muestreo porciones servidas FOR-PSS-252

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	FUERA DE BOGOTA / RICAURTE/	SERVICIO SOCIAL:	ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITIVA	UNIDAD OPERATIVA:	VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	03/04/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	74 PARTICIPANTES	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123026	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	JOHN FINO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	TECNICO DE COCINA
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	11				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES 29 AÑOS	5	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ.	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	245	250	248	251	243																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	104	103	104	101																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CHAMPIÑON	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPI	74.	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	79	74	80	72																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	106	100	108	97																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	
MAYORES DE 29 AÑOS	5	ENS. ESPINACA MANGO FRESA MIEL	ENS. MANGO ESPINACA. FRESA MIEL.	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	77	74	72	70																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	110	105	102	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	TAJADA DE PLATANO	TAJADA DE PLATANO	87	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	78	88	95	90																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	89	101	109	103																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	165	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	168	169	164	170	170																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	102	99	103	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	278	280	272	275	280																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	103	101	102	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Valentina Hackermann
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	JOHN ALFREDO FINO LOPEZ	NOMBRE:	VALENTINA HACKERMAN RIZO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	80.800.658	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.010.055.102
CARGO:	TECNICO CE COCINA	CARGO:	NUTRICIONISTA DIETISTA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	FUERA DE BOGOTA / RICAURTE/	SERVICIO SOCIAL:	ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITIVA	UNIDAD OPERATIVA:	VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	10/04	2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	74 PARTICIPANTES	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123026	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	JOHN FINO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	TECNICO DE COCINA	
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	CENA	NÚMERO DE MENÚ:	18					

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES 29 AÑOS	5	CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZO	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	242	255	245	247	240																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	106	102	102	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	CARNE DE CERDO COCIDO	CARNE DE CERDO COCIDO	78	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	83	85	80	84																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	106	108	102	107																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	72	78	72	70																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	102	111	102	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	ENS. PURE DE PAPA.	PURE DE PAPA	99	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	105	102	110	103	105																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	103	111	104	106																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ CON AJONJOLI	165	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	168	165	163	167	170																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	100	98	101	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	JUGO DE UVA	JUGO DE UVA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	272	275	280	273	280																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	102	104	101	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Valentina Hackermann
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	JOHN ALFREDO FINO LOPEZ	NOMBRE:	VALENTINA HACKERMAN RIZO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	80.800.658	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.010.055.102
CARGO:	TECNICO CE COCINA	CARGO:	NUTRICIONISTA DIETISTA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	FUERA DE BOGOTA / RICAURTE/	SERVICIO SOCIAL:	ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITIVA	UNIDAD OPERATIVA:	VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	16/04 2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	PARTICIPANTES	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123026	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	JOHN FINO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	TECNICO DE COCINA
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	3				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES 29 AÑOS	5	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	247	250	242	254	241																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	104	101	105	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	74	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	80	72	76	80																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	108	97	102	108																	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	TORTILLA DE ACELGAS	TORTILLAS DE ACELGAS	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	70	73	77	75	72																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	104	110	107	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	PAPA AL VALOR POR PEREJIL	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL.	99	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	105	103	107	100	102																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	104	108	101	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	ARROZ PAJARITO	ARROZ PAJARITO	165	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	167	169	165	170	167																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	102	100	103	101																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PAPAYA.	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	272	268	280	265	270																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	99	103	98	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Valentina Hackermann
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	JOHN ALFREDO FINO LOPEZ	NOMBRE:	VALENTINA HACKERMAN RIZO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	80.800.658	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.010.055.102
CARGO:	TECNICO CE COCINA	CARGO:	NUTRICIONISTA DIETISTA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	FUERA DE BOGOTA / RICAURTE/	SERVICIO SOCIAL:	ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITIVA	UNIDAD OPERATIVA:	VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	23/04/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	84 PARTICIPANTES	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123026	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	JOHN FINO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	TECNICO DE COCINA
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	10				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 29 AÑOS	5	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	243	250	247	255	242																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	104	102	106	101																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	CARNE CERDO ASADA	CARNE CERDO ASADA	74	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	80	75	77	81																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	108	101	104	109																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	ENSALADA ZANAHORIA PIÑA UVAS PASAS	ENSALADA ZANAHORIA PIÑA UVAS PASAS	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	65	73	77	72	75																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	104	110	102	107																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA CHORREADA	99	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	102	105	98	107	99																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	106	98	108	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	ARROZ CON ESPINACAS	ARROZ CON ESPINACA.	165	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	166	168	170	175	168																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	101	103	106	101																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	JUGO DE GUAYABA.	JUGO DE GUAYABA.	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	275	273	280	278	272																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	101	103	102	100																	
					CALIFICACIÓN																						
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	[signature]	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Valentina Hackermann
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	JOHN ALFREDO FINO LOPEZ	NOMBRE:	VALENTINA HACKERMAN RIZO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	80.800.658	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.010.055.102
CARGO:	TECNICO CE COCINA	CARGO:	NUTRICIONISTA DIETISTA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	FUERA DE BOGOTA / RICAURTE/	SERVICIO SOCIAL:	ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITIVA	UNIDAD OPERATIVA:	VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	29/04/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	87 PARTICIPANTES	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123026	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	JOHN FINO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	TECNICO DE COCINA
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	CENA.	NÚMERO DE MENÚ:	16				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES 29 AÑOS	5	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	248	239	250	247	243																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	99	104	102	101																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	CARNE DE RES BISTECK	CARNE DE RES BISTECK	78	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	77	83	85	79																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	98	106	108	101																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	HABICHUELAS CON HUEVO	HABICHUELA CON HUEVO.	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	78	72	77	71																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	111	102	110	101																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL.	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	99	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	103	105	104	107	101																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	106	105	108	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	165	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	165	168	170	168	164																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	101	103	101	99																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES 29 AÑOS	5	JUGO DE MELON.	JUGO DE MELON.	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	275	273	278	280	271																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	101	102	103	100																	
					CALIFICACIÓN																						
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Valentina Hackerman
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	JOHN ALFREDO FINO LOPEZ	NOMBRE:	VALENTINA HACKERMAN RIZO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	80.800.658	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.010.055.102
CARGO:	TECNICO CE COCINA	CARGO:	NUTRICIONISTA DIETISTA

Relación muestras testigo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE LA CIUDAD RICAURTE **SERVICIO SOCIAL:** CENTRO DE ALTA DEPENDENCIA, FISICA, MENTAL O COGNITIVA

UNIDAD OPERATIVA: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR **MES:** ABRIL **AÑO:** 2025

OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
01	04	7:00	9	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	04/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	7:00	9	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	04/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	7:00	9	DESAYUNO	PAN ROLLO	04/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	7:00	9	DESAYUNO	PATILLA	04/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	10:00	9	NUEVES	QUESO CAMPESINO Y AGUA DE PANELA	04/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	10:00	9	NUEVES	PAN DE MAIZ	04/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	10:00	9	NUEVES	MANZANA	04/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	12:00	9	ALMUERZO	SOPA DE LENTEJAS	04/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	12:00	9	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA	04/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	12:00	9	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE, ZANAHORIA Y PEREJIL	04/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	12:00	9	ALMUERZO	PLATANO MADURO ASADO	04/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	12:00	9	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	04/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	12:00	9	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	04/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	15:30	9	ONCES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO RAYADOCREMA DE LECHE Y GALLETAS WAFERS	04/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	18:00	9	CENA	SOPA DE MAZORCA	04/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	18:00	9	CENA	FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA	04/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	18:00	9	CENA	TORTILLA DE ESPINACAS	04/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	18:00	9	CENA	YUCA COCIDA	04/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	18:00	9	CENA	ARROZ PAJARITO	04/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
01	04	18:00	9	CENA	JUGO DE GUANABANA	04/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE LA CIUDAD RICAURTE

SERVICIO SOCIAL: CENTRO DE ALTA DEPENDENCIA, FISICA, MENTAL O COGNITIVA

UNIDAD OPERATIVA: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

MES: ABRIL

AÑO: 2025

OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
2	04	7:00	10	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON LECHE	05/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	7:00	10	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	05/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	7:00	10	DESAYUNO	ARROZ BLANCO	05/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	7:00	10	DESAYUNO	FRESAS	05/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	10:00	10	NUEVES	SORBETE DE UVAS	05/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	10:00	10	NUEVES	GALLETAS DE AVENA	05/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	12:00	10	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	05/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	12:00	10	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADO	05/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	12:00	10	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, PIÑA, CREMA DE LECHE Y UVAS PASAS	05/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	12:00	10	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHOREADA	05/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	12:00	10	ALMUERZO	ARROZ CON ESPINACA	05/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	12:00	10	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	05/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	15:30	10	ONCES	SORBETE DE FEIJOA	05/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	15:30	10	ONCES	MOGOLLA INTEGRAL	05/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	18:00	10	CENA	SOPA DE CONCHITAS	05/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	18:00	10	CENA	PECHUGA DE POLLO ALA JARDINERA	05/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	18:00	10	CENA	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, PAPAYA Y CREMA DE LECHE	05/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	18:00	10	CENA	PURE DE PAPA	05/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	18:00	10	CENA	ARROZ CON FIDEOS	05/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
2	04	18:00	10	CENA	JUGO DE PAPAYA	05/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE LA CIUDAD RICAURTE

SERVICIO SOCIAL: CENTRO DE ALTA DEPENDENCIA, FISICA, MENTAL O COGNITIVA

UNIDAD OPERATIVA: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

MES: ABRIL

AÑO: 2025

OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA **2024**

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
3	04	7:00	11	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	06/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	7:00	11	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON POLLO	06/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	7:00	11	DESAYUNO	PAN DE BLANDO	06/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	7:00	11	DESAYUNO	UCHUVAS	06/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	10:00	11	NUEVES	SORBETE DE MANGO	06/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	10:00	11	NUEVES	GALLETAS DE SODA	06/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	12:00	11	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	06/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	12:00	11	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	06/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	12:00	11	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, FRESA Y MIEL	06/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	12:00	11	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	06/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	12:00	11	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	06/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	12:00	11	ALMUERZO	JUGO DE MORA	06/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	15:30	11	ONCES	YOGURT	06/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	15:30	11	ONCES	TORTA DE QUINUA	06/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	15:30	11	ONCES	PAPAYA	06/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	18:00	11	CENA	CREMA DE VERDURAS	06/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	18:00	11	CENA	SOBREBARRIGA EN SALSA	06/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	18:00	11	CENA	VERDURAS COCIDAS	06/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	18:00	11	CENA	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	06/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	18:00	11	CENA	ARROZ CON PEREJIL	06/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
3	04	18:00	11	CENA	JUGO DE LULO	06/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE LA CIUDAD RICAURTE

SERVICIO SOCIAL: CENTRO DE ALTA DEPENDENCIA, FISICA, MENTAL O COGNITIVA

UNIDAD OPERATIVA: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

MES: ABRIL

AÑO: 2025

OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
4	04	7:00	12	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	07/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	7:00	12	DESAYUNO	QUESO DOBLE CREMA	07/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	7:00	12	DESAYUNO	AREPA DE MAIZ	07/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	7:00	12	DESAYUNO	UVAS	07/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	10:00	12	NUEVES	SORBETE DE FEIJOA	07/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	10:00	12	NUEVES	TORTA CON SABOR A QUESO	07/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	12:00	12	ALMUERZO	SOPA DE HARINA DE TRIGO	07/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	12:00	12	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA	07/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	12:00	12	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	07/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	12:00	12	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	07/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	12:00	12	ALMUERZO	SPAGUETTIS	07/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	12:00	12	ALMUERZO	JUGO DE PERA	07/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	15:30	12	ONCES	SORBETE DE CURUBA	07/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	15:30	12	ONCES	PAN DE MAIZ	07/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	18:00	12	CENA	SOPA DE CEBADA PERLADA	07/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	18:00	12	CENA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	07/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	18:00	12	CENA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	07/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	18:00	12	CENA	PLATANO MADURO ASADO	07/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	18:00	12	CENA	ARROZ ATOMATADO	07/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
4	04	18:00	12	CENA	JUGO DE MANGO	07/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE LA CIUDAD RICAURTE

SERVICIO SOCIAL: CENTRO DE ALTA DEPENDENCIA, FISICA, MENTAL O COGNITIVA

UNIDAD OPERATIVA: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

MES: ABRIL

AÑO: 2025

OPERADOR: CONSORCIO ALTA DEPENDENCIA

DIA	MES	HORA	No. MENÚ	TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	FECHA DE ELIMINACIÓN	JORNADA ELIMINACIÓN	RESPONSABLE TOMA	RESPONSABLE ELIMINACIÓN
5	04	7:00	13	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	08/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	7:00	13	DESAYUNO	CALDO DE PAJARILLA	08/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	7:00	13	DESAYUNO	TOSTADAS CON SABOR A MANTEQUILLA	08/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	7:00	13	DESAYUNO	PERA	08/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	10:00	13	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	08/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	10:00	13	NUEVES	PAN ROLLO	08/04/2025	Mañana	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	12:00	13	ALMUERZO	MONDONGO	08/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	12:00	13	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE VERDURAS	08/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	12:00	13	ALMUERZO	ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	08/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	12:00	13	ALMUERZO	PAPA CHIPS	08/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	12:00	13	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	08/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	12:00	13	ALMUERZO	JUGO DE FRESA	08/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	15:30	13	ONCES	KUMIS	08/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	15:30	13	ONCES	MANTECADA	08/04/2025	Tarde	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	15:30	13	ONCES	GRANADILLA	08/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	18:00	13	CENA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	08/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	18:00	13	CENA	CARNE DE CERDO GRATINADO	08/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	18:00	13	CENA	CALABAZA GUISADA CON ALVERJA VERDE	08/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	18:00	13	CENA	DEDITOS DE ARRACACHA	08/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO
5	04	18:00	13	CENA	JUGO DE PIÑA	08/04/2025	Noche	JOHN FINO	JOHN FINO