ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-175
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PLAN DE COMPRAS SEMANAL ASOCIADOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

LOCALIDAD: ____SAN CRISTOBAL____

UNIDAD OPERATIVA: _____JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LUZ STELLA SAENZ____

DEL: ____01____ AL: ___31 de Julio_2025_____

GRUPO ETARIO:		
Menores de 6 meses	1	
6-8 meses	4	
9-11 meses	2	
1 año - 2 años 11 meses	91	
3 - 4 años 11 meses	67	164

PROVEEDORES		FRECUENCIA DE ENTREGA	DIA/ HORA DE ENTREGA
ABARROTES	KNOS	SEMANAL	DOMINGO 10 A 11 AM
CARNICOS	EXPENDIO PARDO SUIZO MODELIA	SEMANAL	DOMINGO 10 A 11 AM
FRUTAS Y VERDURAS	FEDERACION AGROPECUARIA DE CUNDINAMARCA	SEMANAL	DOMINGO 10 A 11 AM

ALIMENTOS	Unidad de medida (kg, L und)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	TOTAL GRAMOS	TOTAL LIBRA
ABARROTES								
Aceite de soya	Litros	3200	5450	4350	4600	4400	22000	11
Ajonjoli	Gramos	0	750	0	4	0	754	2
Arroz blanco x500	Gramos	9000	13000	9000	12400	9000	52400	105
Arveja seca x500	Gramos	0	2500	0	0	0	2500	5

Avena en hojuelas x 500	Gramos	0	750	0	0	0	750	2
Avena nacional x500	Gramos	650	27	700	21,5	0	1398,5	3
Azucar blanca x500	Gramos	2450	4900	4500	4500	4000	20350	41
Bocadillo x 500gr	Gramos	1100	0	0	0	1100	2200	4
Canela en polvo x 50gr	Gramos	107	42,48	37,78	41,26	1,6	230,12	0
Cebada perlada x500	Gramos	0	0	700	0	0	700	2
Cereal infantil instantaneo x 25gr	Gramos	41,3	0	113	261	50	465,3	1
Chocolate x500	Gramos	0	1200	0	1200	0	2400	5
Fécula de maíz x500	Gramos	16	717	17	750	17	1517	3
Fórmula infantil 1 x900	Gramos	80	100	80	120	80	460	1
Fórmula infantil 2 x900	Gramos	528,4	639	549	767	529	3012,4	6
Frijol cargamanto x500	Gramos	0	0	2500	0	0	2500	5
Harina de maiz blanco x500	Gramos	1500	26	0	0	0	1526	3
Harina de plátano x500	Gramos	0	0	0	7,5	17	24,5	0
Harina de trigo x500	Gramos	750	0	0	365	750	1865	4
Hojuelas de maiz x 480gr	Gramos	2600	0	0	0	2000	4600	9
Lenteja x500	Gramos	2100	0	0	0	2500	4600	9
Margarina x500	Gramos	455	1014	26,2	918,6	460	2873,8	6
Maiz precocido	Gramos	0	4600	0	0	0	4600	9
Miel de abejas x 50gr	Gramos	0	1200	0	365	0	1565	3
Oregano molido	Gramos	0	100	78	39	50	267	1
Panela	Gramos	1100	0	1200	0	1250	3550	7
Pasta conchas x500	Gramos	0	0	2900	0	0	2900	6
Pasta fideos x500	Gramos	0	250	250	1000	250	1750	4
Pasta Spaguetti x500	Gramos	0	0	0	3000	0	3000	6
Pasta tallarines	Gramos	0	2900	0	0	0	2900	6
Pasta tornillos	Gramos	2700	0	0	0	3000	5700	11
Sal x500	Gramos	1000	1250	800	1030	1000	5080	10
Salsa de tomate	Gramos	0	600	0	0	0	600	1
Uva pasa x 150gr	Gramos	0	0	0	850	0	850	2
FRUTAS								
Banano común x500	Gramos	13400	6800	20650	6200	14100	61150	122
Ciruela	Gramos	300	800	350	450	300	2200	4
Curuba x500	Gramos	0	0	21700	19800	0	41500	83
Durazno	Gramos	400	400	350	400	400	1950	4
Freijoa	Gramos	12500	0	0	0	13200	25700	51

Fresa x500	Gramos	10200	6500	20700	32000	15050	84450	169
Granadilla x500	Gramos	0	24500	750	25300	0	50550	101
Guanábana x500	Gramos	500	15000	0	16500	14500	46500	93
Guayaba x500	Gramos	350	8900	450	1000	350	11050	22
Limon tahiti x500	Gramos	182	353	15500	139,8	208,6	16383,4	33
Lulo x500	Gramos	0	0	10300	10600	0	20900	42
Mandarina x500	Gramos	14900	15600	0	14200	0	44700	89
Mango tommy x500	Gramos	0	13200	13550	8350	22500	57600	115
Manzana x500	Gramos	11500	21000	702	8000	12200	53402	107
Maracuyá x500	Gramos	0	20000	0	19800	0	39800	80
Melón x500	Gramos	9850	1250	23500	23100	11400	69100	138
Mora de castilla x500	Gramos	0	12100	3400	0	10800	26300	53
Naranjas	Gramos	18500	1000	0	20000	0	39500	79
Papaya x500	Gramos	8150	18900	15950	16500	8800	68300	137
Patilla x500	Gramos	28650	30000	0	28900	30500	118050	236
Pera x500	Gramos	300	13000	12100	14500	300	40200	80
Piña x500	Gramos	0	0	11200	6700	11300	29200	58
Tomate de árbol amarillo x500	Gramos	6900	0	0	0	7500	14400	29
Uva isabella x500	Gramos	0	12500	3500	0	3600	19600	39
CARNES Y HUEVOS								
Carne de cerdo x500	Gramos	7500	7800	0	15800	7800	38900	78
Carne de pollo x500	Gramos	17700	9600	18100	18500	18800	82700	165
Carne de res magra x500	Gramos	0	8917	8200	1521	18	18656	37
Carne de res molida x500	Gramos	15000	14890	7900	14700	15600	68090	136
Corazón de pollo x500	Gramos	0	0	3900	4700	0	8600	17
Hígado de pollo x500	Gramos	0	0	0	0	0	0	0
Hígado de res x500	Gramos	0	7800	0	0	0	7800	16
Huevo de gallina x 30U	Unidades	336	406	231	394	270	1637	3
mollejas	Gramos	0	0	3900	0	0	3900	8
Pajarilla de res x500	Gramos	2900	0	0	0	2800	5700	11
VERDURAS								
Acelgas x500	Gramos	13800	250	300	0	15000	29350	59
Aguacate x500	Gramos	5500	0	4500	4800	0	14800	30
Ahuyama C. x500	Gramos	0	71	450	1750	0	2271	5
Ajo x500	Gramos	612	970	735	950	850	4117	8

Apio x500	Gramos	0	150	80	1900	0	2130	4
Arveja Desgranada x500	Gramos	3400	5500	4800	1750	2700	18150	36
Brócoli x500	Gramos	0	0	0	1000	0	1000	2
Calabaza x500	Gramos	200	14500	0	3900	0	18600	37
Cebolla cabezona x500	Gramos	163	6205	16,42	1600	6	7990,42	16
Cebolla larga x500	Gramos	8000	9200	10900	14000	11500	53600	107
Champiñones	Gramos	0	150	0	0	0	150	0
Cilantro x 250gr	Gramos	750	470	260	735,56	0	2215,56	4
Espinaca x500	Gramos	850	25500	67	18700	18750	63867	128
Frijol verde	Gramos	0	0	0	5300	0	5300	11
Guascas x 50gr	Gramos	600	0	0	0	0	600	1
Habichuela x500	Gramos	800	1800	900	1950	900	6350	13
Laurel x 50gr	Gramos	46,5	130	85	60	112	433,5	1
Lechuga común x500	Gramos	0	0	0	0	0	0	0
Maíz común x500	Gramos	2200	150	4250	6350	1800	14750	30
Pepino cohombro x500	Gramos	0	2600	0	0	0	2600	5
Pepino comun	Gramos	400	0	13400	0	400	14200	28
Perejil x 100gr	Gramos	650	0	600	0	602	1852	4
Pimenton x500	Gramos	10	3450	1450	250	8	5168	10
Remolacha x500	Gramos	6500	0	0	0	6900	13400	27
Tomate chonto x500	Gramos	29800	16900	22850	3831	31600	104981	210
Tomillo x 50gr	Gramos	82	60	0	0	100	242	0
Zanahoria x500	Gramos	4850	12200	7000	0	5500	29550	59
LÁCTEOS								
Crema de leche x500	Gramos	0	0	0	0	0	0	
Helado de crema X4000X1000	Gramos	5500	0	0	0	6000	11500	23
Kumis entero x1000	Litros	14	30	16	15	150	~~225~~	0
Leche de vaca x1000	Litros	60	105	129	151	84	529	1
Queso campesino x500	Gramos	3670	7208	168	7300	784	19130	38
Queso doble crema x500	Gramos	900	4630	4800	0	4900	15230	30
Yogurt entero x1000	Litros	28	15	15	15	30	103	0
yogurt griego X1000	Gramos	0	2000	0	2000	0	4000	8
TUBERCULOS, RAICES Y PLÁTANOS								
Arracacha amarilla x500	Gramos	5052	0	9200	0	9500	23752	48
Papa criolla x500		10450	7500	7500	7700	0	33150	66
Papa pastusa x500	Gramos	13100	19200	2451	13100	9800	57651	115

Papa sabanera x500	Gramos	6750	5250	11650	14275	3250	41175	82
Platano coli crudo x500	Gramos	0	0	0	0	0	0	0
Plátano hartón, maduro, crudo x500	Gramos	9650	10500	10200	10700	10200	51250	103
Plátano hartón, verde x500	Gramos	0	0	400	400	0	800	2
Yuca, cruda x500	Gramos	200	9500	0	9500	200	19400	39
PANADERIA								
Brownie x 350gr	Gramos	2940	0	0	0	3200	6140	
Almojabana	Gramos	0	7800	0	0	0	7800	
Croissant x 250gr	Gramos	2950	60	3960	0	3220	10190	
Galleta de leche x 321gr	Gramos	48	2800	0	2804	0	5652	
Galleta wafer x 321gr	Gramos	2940	0	0	3220	0	6160	
Galleta, cracker x 294gr	Gramos	2400	2500	48	0	0	4948	
Galleta, de soda x 294gr	Gramos	0	2500	2500	0	0	5000	
Mantecada x 150gr	Gramos	3650	0	3900	4000	3960	15510	
Miga de pan	Gramos	0	0	0	900	0	900	
Mogolla x 250gr	Gramos	0	0	3900	400	0	4300	
Pan blanco blandito x240gr	Gramos	0	0	60	4000	0	4060	
Pan coco	Gramos	0	3900	0	4000	0	7900	
Pan de queso	Gramos	0	60	0	0	60	120	
Pan hojaldrado x 250gr	Gramos	60	3900	3900	70	60	7990	
Pan molde x 500 gr	Gramos	0	4620	9060	3300	4500	21480	
Pandebono	Gramos	0	0	3900	0	3900	7800	
Ponque x 250gr	Gramos	0	3900	0	4000	0	7900	
Torta de banano	Gramos	3650	0	0	0	3900	7550	
Torta de queso x 500gr	Gramos	0	0	0	3300	0	3300	
Torta de quinua x 500gr	Gramos	0	0	0	0	0	0	
Tostada x 220gr	Gramos	0	0	0	3300	0	3300	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MONICA SANCHEZ TRUJILLO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS___

OBJETIVO

Determinar la cantidad de alimentos requeridos por el servicio social para brindar servicio a los participantes en una semana

	Proceso PROVISIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA EL DESARROLLO HUMANO PGES-MI-ALIMENTOS	Código: PGES-PSS-xx Versión: 4 Fecha: Marzo 6/2025/2021 - 2025/2025 Página 1 de 1

Líder del proceso: _____ Nombre Completo: _____ Cargo: _____ Firma: _____ Fecha: _____

FECHA DD/MM/AA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE	CERTIFICADO MÉDICO	NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
												SI	NO		
28/06/2025	8:00 a. m.		K NOS	AMAROTAS	SVX772	[illegible]	25/01/2025	25/01/2025	[illegible]	06/01/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
28/06/2025	12:15 p. m.		FEDERACION AGROPECUAR	FRUTAS Y VERDURAS	BRB804	[illegible]	28/01/2025	28/01/2025	80088651-7	11/01/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
28/06/2025	10:00 p. m.		EXPENDIO PARDO EUJEO MODELIA	CARNICOS	EVD479	JOSE EDGAR SUTOLA 80863433	27/01/2025	27/01/2025	7983.4886	02/11/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
28/06/2025	1:45 p. m.		GERNADOS LACTEOS	LACTEOS	BZR154	ENRIQUE CHAPARRO	31/01/2025	31/01/2025	1643139963	03/01/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
28/07/2025	8:00 a. m.		K NOS	AMAROTAS	SVX772	[illegible]	25/01/2025	31/01/2025	80011555R-5	06/01/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
28/07/2025	12:15 a. m.		FEDERACION AGROPECUAR	FRUTAS Y VERDURAS	BRB804	[illegible]	28/01/2025	28/01/2025	80088651-7	11/01/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
28/07/2025	10:00 a. m.		EXPENDIO PARDO EUJEO MODELIA	CARNICOS	EVD479	JOSE EDGAR SUTOLA 80863433	27/01/2025	27/01/2025	7983.4886	02/11/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
28/07/2025	9:45 a. m.		GERNADOS LACTEOS	LACTEOS	BZR154	ENRIQUE CHAPARRO	31/01/2025	31/01/2025	1643139963	03/01/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
13/07/2025	8:00 a. m.		K NOS	AMAROTAS	SVX772	[illegible]	25/01/2025	25/01/2025	80011555R-5	06/01/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
13/07/2025	8:15 p. m.		FEDERACION AGROPECUAR	FRUTAS Y VERDURAS	BRB804	[illegible]	28/01/2025	28/01/2025	80088651-7	11/01/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
13/07/2025	2:10 p. m.		EXPENDIO PARDO EUJEO MODELIA	CARNICOS	EVD479	JOSE EDGAR SUTOLA 80863433	27/01/2025	27/01/2025	7983.4886	02/11/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
13/07/2025	2:00 p. m.		GERNADOS LACTEOS	LACTEOS	BZR154	ENRIQUE CHAPARRO	31/01/2025	31/01/2025	1643139963	03/01/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
20/07/2025	12:00 pm		K NOS	AMAROTAS	SVX772	[illegible]	25/01/2025	22/01/2025	80011555R-5	06/01/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
20/07/2025			FEDERACION AGROPECUAR	FRUTAS Y VERDURAS	BRB804	[illegible]	28/01/2025	28/01/2025	80088651-7	11/01/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
20/07/2025	10:00 p. m.		EXPENDIO PARDO EUJEO MODELIA	CARNICOS	EVD479	JOSE EDGAR SUTOLA 80863433	27/01/2025	27/01/2025	7983.4886	02/11/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
20/07/2025	8:00 a. m.		GERNADOS LACTEOS	LACTEOS	BZR154	ENRIQUE CHAPARRO	31/01/2025	31/01/2025	1643139963	03/01/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
21/07/2025	8:00 a. m.		K NOS	AMAROTAS	SVX772	[illegible]	25/01/2025	25/01/2025	80011555R-5	02/11/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
21/07/2025	8:00 a. m.		FEDERACION AGROPECUAR	FRUTAS Y VERDURAS	BRB804	[illegible]	28/01/2025	28/01/2025	80088651-7	02/11/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
21/07/2025	10:00 p. m.		EXPENDIO PARDO EUJEO MODELIA	CARNICOS	EVD479	JOSE EDGAR SUTOLA 80863433	27/01/2025	27/01/2025	7983.4886	02/11/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	
21/07/2025	1:45 p. m.		GERNADOS LACTEOS	LACTEOS	BZR154	ENRIQUE CHAPARRO	31/01/2025	31/01/2025	1643139963	02/11/2025	FAVORABLE	X		LUZ STELLA SAENZ	

OBJETIVO

Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en ejecución, cumple con normatividad vigente.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Localidad: escribe el nombre de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa.

Servicio Social: nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Centro Crecer, Centro de Protección Social, etcétera.

Unidad Operativa: escribe de la unidad operativa donde se presta el servicio. Ejemplo: La Paz, Rincaser, Sinforosi.

Fecha diligencia: escribe el día y mes en números en que se diligencia el formato.

Hora de llegada: escribe la hora de llegada en hora militar. asi: hora, minutos. Ejemplo: 13-22

Número de la factura: escribe el número de la factura correspondiente a los alimentos que está recibiendo.

Nombre del proveedor: escribe el nombre del proveedor que hace entrega de los alimentos.

Grupo de alimento entregado: escribe el grupo de alimento que está recibiendo. ejemplo: carnes, pollo, frutas y verduras, leche, quesos, abarrotes. No debe escribir todos los alimentos que son recibidos.

Placa de vehículo transportador: escribe la placa del vehículo que hace la entrega de alimentos.

Nombre de quien entrega los alimentos: escribe el nombre de la persona encargada de hacer entrega de los alimentos, NO el nombre del proveedor.

Número de documento de quien entrega los alimentos: escribe el número de documento en letra legible de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.

Fecha emisión concepto sanitario del vehículo transportador: escribe la fecha en que fue emitido el concepto sanitario del vehículo que transportó los alimentos a la unidad operativa. Solicitar el concepto sanitario al vendedor del vehículo.

Concepto sanitario: escribe el concepto sanitario que fue emitido por la secretaria de salud.

Concepto sanitario emitido para los alimentos transportados: verifique si el concepto sanitario fue emitido para transportar los alimentos que está transportando, ejemplo si el vehículo tiene concepto sanitario para frutas y verduras pero está realizando entrega de carne, para este caso marque en la casilla correspondiente NO.

Nombre de quien verifica el vehículo transportador: escribe el nombre de la persona que realizó la verificación del vehículo, en ningún caso podrá hacerlo el personal manipulador del servicio de alimentación, debera realizarlo el responsable o coordinador de la unidad operativa o a quien este delegue.

Observaciones: Si se observa alguna situación relacionada con la higiene del vehículo, con el uso del gorro, tapabocas y toda del personal que hace la entrega de alimentos o con la inadecuada manipulación de alimentos por parte del personal que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 2
Fecha: Memo 20224000621 – 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: DIURNA-COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA | OPERADOR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
28-06-25	9:am	Aceite	4000	16-06-25	16-06-26				X		X		X		X		X		
		Arroz	9000	0404 25	04-2026				X		X		X		X		X		
		Azucar	2500	2312-24					X		X		X		X		X		
		Avena Molida	1000	14538	10-2026				X		X		X		X		X		
		Fécula de maíz	—						X		X		X		X		X		
		Nestum	50	503500 7810	04-05-26				X		X		X		X		X		
		Harina de maíz	1500	0325	18-12-25				X		X		X		X		X		
		Harina de Trigo	750	10-06-25	10-06-26				X		X		X		X		X		
		Lentejas	2000	17-04-25	17-04-26				X		X		X		X		X		
		Margarina	500						X		X		X		X		X		
		Panela	1250	082	30-05-26				X		X		X		X		X		
		Bocadillo	1100	110425	11-10-25				X		X		X		X		X		
		Canela.	110	1135	24-10-26				X		X		X		X		X		
		Galletas crackers	2730	21-05-25	21-05-26				X		X		X		X		X		
		Wafer	2808	0908-25	09-06-26				X		X		X		X		X		
		Galletas de leche	216	2135262	08-04-26				X		X		X		X		X		
		Harina de Platano	—						X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578079 | CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-9700-030
Versión: 2
Fecha Efectiva: 09/04/2024 - 23/02/2024
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: DIURNA COFINANCIADO
UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS
COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA
OPERADOR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
28-06-25		Tornillos	3000	058	21-08-26				X		X		X		X		X		
		Oregano Molido	100	05-05-25	05-12-25				X		X		X		X		X		
		Sal	1000	32541					X		X		X		X		X		
		Hojuelas de maíz	2600	7734-3	15-02-26				X		X		X		X		X		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P8S-230
Versión: 2
Fecha: Memo I2024006021 - 22/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: DIURNA-COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA | OPERADOR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
06-07-25	10:30am	Aceite	5500	16-06-25	16-06-26	U		D	X		X		X		X		X		
		Arroz	13000	040425	04-26				X		X		X		X		X		
		Azucar	5000	030525	03-05-26				X		X		X		X		X		
		Galleta de leche	2800	2135262	08-04-26	C			X		X		X		X		X		
		Galleta Ducales	2784	21-05-25	21-05-26				X		X		X		X		X		
		Galleta de Soda	—	08-05-25	08-05-26			O	X		X		X		X		X		
		Sal	1250	233408		U			X		X		X		X		X		
		Margarita	1125	6080525H3	08-12-25				X		X		X		X		X		
		Fécula de Maíz	750	550	1203-26	—			X		X		X		X		X		
		Tallarines	3000	19	25-06-26				X		X		X		X		X		
		Fideos	250	16	19-04-26			R	X		X		X		X		X		
		Canela	60	1135	24-10-25	O			X		X		X		X		X		
		Maíz Precocido	5000	09-07-25.	15-07-25				X		X		X		X		X		
		Avena hojuelas	1000	050325	05-0326	E			X		X		X		X		X		
		Arveja seca	2500	4538	20-05-26				X		X		X		X		X		
		Salsa de Tomate	800	1405	1411 26			Y	X		X		X		X		X		
		Oregano molido	100	05-07-25	05-07-26	A			X										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578079 | CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 2
Fecha: Memo 20234000631 - 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: DIURNA-COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA | OPERADOR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		Chocolate	1200	280225	2802-27				X		X		X		X		X		
		Formula lactea 2	900	1274097322	17-07-26				X		X		X		X		X		
		Avena Molida	250	15-06-25	15-06-26				X		X		X		X		X		
		Harina de Maíz	250	247	18-02-26				X		X		X		X		X		
		Ajonjoli	750	04281020	10-2026				X		X		X		X		X		
		Miel	1000	10-06-25	10-11-26				X		X		X		X		X		
13-07-25	10:45am	Aceite	5000	25-06-25	25-06-26				X		X		X		X		X		
		Arroz	9000	115A	03-03-26				X		X		X		X		X		
		Avena molida	1000	14569	15-06-26				X		X		X		X		X		
		Azucar	3500	27056	15-05-26				X		X		X		X		X		
		Canela en Polvo	30	11743373	07-07-26				X		X		X		X		X		
		Cebada	1000	225	01-02-26				X		X		X		X		X		
		Nestum	125	8334327-1	16-08-25				X		X		X		X		X		
		Fécula de maíz	—						X		X		X		X		X		
		Formula 2.	900	4252937773	19-06-26				X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578079 | CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 2
Fecha: Mayo 05/2025 - 27/07/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: DIURNA-COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA | OPERADOR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13-07-25	10:45am	Frijol	2500	4327	15-03-26	V		V	X		X		X		X		X		
		Margarina	125	118243	18-12-25				X		X		X		X		X		
		Oregano Molido	100	15-03-25	15-03-26	+			X		X		X		X		X		
		Panela.	1200	308	12-02-26				X		X		X		X		X		
		Conchas	3000	24	05-02-26	6			X		X		X		X		X		
		Sal	1000	4051-1					X		X		X		X		X		
						V		O											
						7 –													
20-07-25	10:30am	Aceite	5000	04-07-25	04-07-26	V			X		X		X		X		X		
		Ajonjolí						2	X		X		X		X		X		
		Arroz	12500						X		X		X		X		X		
		Avena molida	500	14538	Oct. 2026	E			X		X		X		X		X		
		Azucar	4500	250131					X		X		X		X		X		
		Canela Molida	60	1237741-3	10-03-26				X		X		X		X		X		
		Nestum	300	30350070010	04-05-26	A		↓	X		X		+		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578079 | CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20-07-25		Chocolate	1200	1324731	02-02-26				X		X		X		X		X		
		Fécola de Maíz	750	247	15-12-25				X		X		X		X		X		
		Formula 1	900						X		X		X		X		X		
		Formula 2	900						X		X		X		X		X		
		Harina de Trigo	500	10-0625	10-06-26				X		X		X		X		X		
		Margarina	250	4537233	15-09-25				X		X		X		X		X		
		Miel	400	115	12-01-26				X		X		X		X		X		
		Oregano Mol.	40	15-0625	15-0626				X		X		X		X		X		
		Fideos	1000	16	19-04-26				X		X		X		X		X		
		Spaguettl	3000	33	16-01-25				X		X		X		X		X		
		Sal	1000	133					X		X		X		X		X		
		Uvas Pasas	850	10-0725	10-12-25				X		X		X		X		X		
		Galletas Wafer	3300	1174381	08-05-26				X		X		X		X		X		
27-07-25	10am	Aceite	5000	14-07-25	14-07-26				X		X		X		X		X		
		Arroz	9000	04725	07-2026				X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS_

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P55-230	
Versión: 2	
Fecha: Memo 20240059021 - 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
270725		Azucar	4500	250131					X		X		X		X		X		
		Fideos	250	19	25-03-26				X		X		X		X		X		
		Tornillos	3000	106	05-07-26				X		X		X		X		X		
		Sal	1000	2048					X		X		X		X		X		
		HarinadeH.	250	28-05-25	28-05-26				X		X		X		X		X		
		H-de Trigo	750	1006-25	10-06-26				X		X		X		X		X		
		Avena Holida	1000	39421	05-2026				X		X		X		X		X		
		lentejas	2000	110	21-05-26				X		X		X		X		X		
		Margarina	500	234815	17-09-25				X		X		X		X		X		
		Panela	1500	11	31-05-26				X		X		X		X		X		
		Bocadillo	1050	22-0725	22-10-25				X		X		X		X		X		
		CanelaHolida	90	114379	20-12-25				X										
		Formula 2	900	505147 9663	28-08-26				X		X		X		X		X		
		Cereales	2700	4239	02-02-26				X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC_ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS_

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 2
Fecha: Memo 20254005021 - 23/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____DIURNA-COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: ___JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: __JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
28-06-25	9am	Banano	13350	4	4	2		3	X		X		X		X		X		
		Guanabana	500			4			X		X		X		X		X		
		Fresa	12000						X		X		X		X		X		
		Freijoa	12500			5			X		X		X		X		X		
		Manzana	11500						X		X		X		X		X		
		Mandarina	14900			2			X		X		X		X		X		
		Mora	—						X		X		X		X		X		
		Guayaba.	400			1			X		X		X		X		X		
		Durazno	400					4	X		X		X		X		X		
		Ciruela.	300	1	1	6			X		X		X		X		X		
		Mango	21200						X		X		X		X		X		
		Naranja.	18500						X		X		X		X		X		
		Limon.	200			3			X		X		X		X		X		
		Papaya.	11650						X		X		X		X		X		
		Piña	11000						X		X		X		X		X		
		Patilla	28650						X		X		X		X		X		
		Melon.	10000	2	2	4		5	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MONICA SANCHEZ TRUJILLO_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __39578079_____ CARGO / ROL: ___MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-220
Versión: 2
Fecha: Memo (20240000021 – 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____DIURNA-COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: ___JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPL	SI	NO	
28-06-25		Pera	300	4	4	e		e	x		x		x		x		x		
06-07-25	10:30am	Banano	6800			+			x		x		x		x		x		
		Mango	37000						x		x		x		x		x		
		Manzana	21000						x		x		x		x		x		
		Mora	12000			c			x		x		x		x		x		
		Papaya	19000						x		x		x		x		x		
		Mandarina	16000			e			x		x		x		x		x		
		Limón	500	/	/			4°	x		x		x		x		x		
		Guayaba	9000						x		x		x		x		x		
		Fresa	6500						x		x		x		x		x		
		Guanaba.	14600			b			x		x		x		x		x		
		Uva Isabela	12000						x		x		x		x		x		
		Maracuya.	20000			E			x		x		x		x		x		
		Granadilla.	24500						x		x		x		x		x		
		Pera	13000	2	2				x		x		x		x		x		
		Patilla	30000			A		E	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MONICA SANCHEZ TRUJILLO_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO / ROL: ___MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P65-220
Versión: 2
Fecha: Mayo (2024-MES/DÍA - 12/07/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: DIURNA-COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA BAENZ PORTELA | OPERADOR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
06-07-25	10:30am	Durazno	400	A	A	e		J	X		X		X		X		X		
		Ciruela	800			d			X		X		X		X		X		
						c													
13-07-25	10:45am	Banano	21000						X		X		X		X		X		
		Ciruelas	350			e			X		X		X		X		X		
		Curuba	21700						X		X		X		X		X		
		Durazno	350	/	/	i		A°	X		X		X		X		X		
		Fresa	20700						X		X		X		X		X		
		Granadilla.	750			b			X		X		X		X		X		
		Guayaba	450						X		X		X		X		X		
		limón				f			X		X		X		X		X		
		lulo	10300						X		X		X		X		X		
		Mango	15000						X		X		X		X		X		
		Manzana	400	2	2	A		H°	X		X		X		X		X		
		Melón	23500						X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578079 | CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-209
Versión: 2
Fecha: última 12/24/2024 - 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: DIURNA-COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA | OPERADOR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13-07-25	10:45am	Mora.	3400						X		X		X		X		X		
		Papaya	15950						X		X		X		X		X		
		Pera	12500						X		X		X		X		X		
		Piña	11500						X		X		X		X		X		
		Uva Isabella	3500						X		X		X		X		X		
20-07-25	10:30am	Banano	6200						X		X		X		X		X		
		Ciruelas	450																
		Curuba	19800						X		X		X		X		X		
		Durazno	400																
		Fresas	32000						X		X		X		X		X		
		Granadilla	25300						X		X		X		X		X		
		Guanabana	16500						X		X		X		X		X		
		Guayaba	1000						X		X		X		X		X		
		Limon	150						X										
		Lulo	10600						X		X		X		X		X		
		Mandarina	14200	2	2				X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578079 | CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 2
Fecha: Memo 20240005031 - 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: DIURNA-COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA | OPERADOR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20-07-25	10:30am	Mango	8350						X		X		X		X		X		
		Manzana	8000						X		X		X		X		X		
		Maracuya	1.9800						X		X		X		X		X		
		Melon	23100						X		X		X		X		X		
		Naranja.	20000						X		X		X		X		X		
		Papaya	16500						X		X		X		X		X		
		Patilla	28900						X		X		X		X		X		
		Pera	14500						X		X		X		X		X		
		Piña	6700						X		X		X		X		X		
24-07-25	10 am	Mango	24000						X		X		X		X		X		
		Piña.	11500						X		X		X		X		X		
		Banano	14500						X		X		X		X		X		
		Fresa	15000						X		X		X		X		X		
		Uva Isabella	3500						X		X		X		X		X		
		Guanabana.	15500						X		X		X		X		X		
		Papaya	8600						X		X		X		X		X		
		Melon	13000	2	2				X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578070 | CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 2
Fecha: Mime 05/04/2021 - 23/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____DIURNA-COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: ___JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27-07-25	10am.	Patilla.	36500	1	1	12		J	X		X		X		X		X		
		Feijoa.	13200						X		X		X		X		X		
		Tomate de Arbol	7500			14			X		X		X		X		X		
		Manzana.	15000						X		X		X		X		X		
		Mandarina.	—			16			X		X		X		X		X		
		Mora	11000						X		X		X		X		X		
		limon	500						X		X		X		X		X		
		Ciruelas	300			18			X		X		X		X		X		
		Pera.	300					4	X		X		X		X		X		
		Guayaba.	500	1	1	20			X		X		X		X		X		
		Durazno.	400						X		X		X		X		X		
						22			X		X		X		X		X		
						24													
				2	2	26		4											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MONICA SANCHEZ TRUJILLO_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO / ROL: __MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P5S-230
Versión: 2
Fecha: Marzo 07/2024 - 23/03/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: DIURNA-COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA | OPERADOR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
28-06-25	9 am.	Huevos	223	25-06-25	20-07-25	Amb		KNOS	X		X		X		X		X		
		Pechuga	17000	834206810	16-07-25	3.5'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Pajarilla	2900	834206810	16-07-25	3.7'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Carne de res molida	14600	834206812	16-07-25	3.9'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Carne de cerdo	7250	834206811	16-07-25	3.5'		EPSM	X		X		X		X		X		
06 07 25	10:30am	Carne de Res	8900	834206920	21-07-25	3,4'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Pechuga	96000	834206926	19-07-25	3,6'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Carne molida	15000	834206926	26-07-25	3,7'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Carne de cerdo	7800	834206928	27-07-25	3,4'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Higado de Res	7800	834206690	26-07-25	3,5'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Huevos	406	05-07-25	25-07-25	Amb		KNOS	X		X		X		X		X		
13-07-25	10:45am	Carne de Cerdo	—																
		Pechuga.	18100	834301721	05-08-25	3,5'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Carne de Res	8200	834301725	10-08-25	3,4'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Carne de Res Molida	7700	834301722	10-08-25	3,6'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Corazones de Pollo	3900	834301720	10-08-25	3,5'		EPSM	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578079 | CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PPS-230
Versión: 2
Fecha: Memo 20240005021 - 20/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: DIURNA-COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA | OPERADOR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13-07-25	10:45am	Mollejas	3900	834301728	12-08-25	3,7'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Huevos	231	10-07-25	25-07-25	Amb		KNOS	X		X		X		X		X		
20-07-25		Pechuga	18500	834601620	08-08-25	3,4'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Corazones de Pollo	4700	834601622	15-08-25	3,7'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Carne de Res Molida	14700	834601621	15-08-25	3,4'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Lomo de Cerdo	15800	834601625	15-08-25	3,5'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Carne de Res	1550	834601227	17-08-25	3,4'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Huevos	394	15-07-25	10-08-25	Amb		KNOS	X		X		X		X		X		
27-07-25	10am	Pechuga.	18000	834207819	16 08-25	3.7'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Pajarilla	3000	834207818	16-08-25	3.5'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Carne de Res Molida	16000	834207819	16-08-25	3.4'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Carne de Cerdo	8000	834 207817	16-08-25	3.5'		EPSM	X		X		X		X		X		
		Huevos	390	2007 2025	15 0825	Amb		KNOS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578079 | CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 2
Fecha: Memo 20240000021 - 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____DIURNA-COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: ___JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
28062025	9am.	Ajos	700	4	4	0		ej	X		X		X		X		X		
		Arracacha.	5100			4			X		X		X		X		X		
		Cebolla larga	8000						X		X		X		X		X		
		Espinaca	1000						X		X		X		X		X		
		laurel.	50			C			X		X		X		X		X		
		Maíz común	2650						X		X		X		X		X		
		Perejil	600			0			X		X		X		X		X		
		Cilantro	700						X		X		X		X		X		
		Arveja.	5500	1	1	1		4	X		X		X		X		X		
		Habichuela	1800						X		X		X		X		X		
		Acelga	13800			2			X		X		X		X		X		
		Guascas.	600						X		X		X		X		X		
		Cebolla Cabezona	62			E			X		X		X		X		X		
		Aguacate.	5500						X		X		X		X		X		
		Pepino Común	400						X		X		X		X		X		
		Pimenton.	100						X		X		X		X		X		
		Calabaza	500	2	2	4		4	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MONICA SANCHEZ TRUJILLO_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __39578079_____ CARGO / ROL: ___MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-200
Versión: 2
Fecha: Mesa 003-2025021 - 23/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____DIURNA-COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: ___JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: __JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
28-06-25	9. am	Zanahoria	5000						X		X		X		X		X		
		Remolacha	6500						X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___MONICA SANCHEZ TRUJILLO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __39578079_____ CARGO / ROL: ___MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS-230
Versión: 2
Fecha: Memo 20240096021 - 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____DIURNA-COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: ___JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: __JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPL	SI	NO	
06-07-25	10:30am	Ajos	800	$	4	V		U	X		X		X		X		X		
		Arveja.	5200						X		X		X		X		X		
		Cebolla larga	9000						X		X		X		X		X		
		Cilantro	400			Y			X		X		X		X		X		
		Espinaca.	26000						X		X		X		X		X		
		Habichuela	1800			C													
		PapaSabanera	5500						X	X	X		X		X		X		
		Pimenton	3500			U		4	X		X		X		X		X		
		Zanahoria.	12000						X		X		X		X		X		
		Tomate	16500	1	1	-			X		X		X		X		X		
		Cebolla Cabezona	7000						X		X		X		X		X		
		Laurel	125			B			X		X		X		X		X		
		Tomillo	55						X		X		X		X		X		
		Pepino cohombro	2600			E			X		X		X		X		X		
		Calabaza.	15000						X		X		X		X		X		
		Champiñones	150	2	2	A		H	X		X		X		X		X		
		Maiz Tierno	150						X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MONICA SANCHEZ TRUJILLO_____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO / ROL: __MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230	
Versión: 2	
Fecha: Memo 20240055021 - 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN										OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		Ahuyama	100	"	"	V		ej	X		X		X		X		X		
		Acelga	250			V			X		X		X		X		X		
		Apio	150						X		X		X		X		X		
						E													
13-07-25	10:45	Aceloa	300						X		X		X		X		X		
		Aguacate	4600			V			X		X		X		X		X		
		Ahuyama	450						X		X		X		X		X		
		Ajos	800			-			X		X		X		X		X		
		Apio	2000	/	/			A	X		X		X		X		X		
		Arveja	5000						X		X		X		X		X		
		CebollaCab.	300			D			X		X		X		X		X		
		Cebollalarga	1000						X		X		X		X		X		
		Cilantro	500			E			X		X		X		X		X		
		Espinaca	18700																
		Frijol	—																
		Habichuela	900	2	2	4		H	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MONICA SANCHEZ TRUJILLO____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS_

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Codigo: FOR.PSS.230	
Versión: 2	
Fecha: Memo 20240050021 - 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:

UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA

OPERADOR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13-02-25	10:45 am	Jurel	85						X		X		X		X		X		
		Maíz común	5500						X		X		X		X		X		
		Pepino común	13400						X		X		X		X		X		
		Perejil	600						X		X		X		X		X		
		Pimenton	1450						X		X		X		X		X		
		Tomate	22850						X		X		X		X		X		
		Zanahoria	7000						X		X		X		X		X		
20-02-25	10:30	Ahuyama	1800						X		X		X		X		X		
		Ajos	950						X		X		X		X		X		
		Apio	1900						X		X		X		X		X		
		Arveja	1900						X		X		X		X		X		
		Brocoli	1000						X		X		X		X		X		
		Calabaza	3900						X		X		X		X		X		
		Cebolla Cabez.	1600						X		X		X		X		X		
		Cebolla larga	14000	2	2				X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578079 CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024008021 - 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27-07-25		Cilantro	750						X		X		X		X		X		
		Espinaca	18700						X		X		X		X		X		
		Habichuela	1950						X		X		X		X		X		
		Laurel	60						X		X		X		X		X		
		Mazorca	6350						X		X		X		X		X		
		Pimenton	250						X		X		X		X		X		
		Tomate	3900						X		X		X		X		X		
		Tomillo	1000						X		X		X		X		X		
		Zanahoria	20600						X		X		X		X		X		
		Frijol verde	5300						X		X		X		X		X		
		Aguacate	4600						X		X		X		X		X		
27-07-25		Acelga	16000						X		X		X		X		X		
		Ajos	900						X		X		X		X		X		
		Arracacha	9500						X		X		X		X		X		
		Arveja Verde	2800						X		X		X		X		X		
		Cebolla larga	11000						X		X		X		X		X		
		Espinaca	19000						X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS_

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024005021 - 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
22-02-25		Laurel	100	1	1	0		0	X		X		X		X		X		
		Oregano	40						X		X		X		X		X		
		Mar.	1800						X		X		X		X		X		
		Cilantro	500			4			X		X		X		X		X		
		Perejil	650						X		X		X		X		X		
		Tomate	31000			5			X		X		X		X		X		
		Tomillo	100						X		X		X		X		X		
		Zanahoria	5500			6			X		X		X		X		X		
		Habichuela	900						X		X		X		X		X		
		Remolacha	7500	1	1	1		1	X		X		X		X		X		
		Cebolla Cabez							X		X		X		X		X		
						0													
						0													
						3													
				2	2	4		4											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC_ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS_

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P55-230
Versión: 2
Fecha: Mores 0804000391 - 23/07/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: DIURNA-COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA | OPERADOR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									COLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
28-06-25	9 am	Papa Pastusa	13100	4	4	V		J	X		X		X		X		X		
		Papa Sabanera	6750						X		X		X		X		X		
		Papa Criolla	10500						X		X		X		X		X		
		Platano Maduro	10000						X		X		X		X		X		
		Yuca	200						X		X		X		X		X		
						C			X		X		X		X		X		
06-07-25	10:30 am	Papa Criolla	7500																
		Papa Pastusa	19200						X		X		X		X		X		
		Papa Sabanera	5250	1	1	V			X		X		X		X		X		
		Platano maduro	10500					4	X		X		X		X		X		
		Yuca	9500						X		X		X		X		X		
13-07-25	10:45 am	Arracacha	9200			B			X		X		X		X		X		
		Papa Criolla	7500						X		X		X		X		X		
		Papa Pastusa	2600			E			X		X		X		X		X		
		Papa Sabanera	11700						X		X		X		X		X		
		Platano Maduro	10200	2	2	A			X		X		X		X		X		
		Platano Verde	400					4	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578079 | CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230	
Versión: 2	
Fecha: Marzo (2024-05-21 – 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20-0725	10:30	Papa Criolla	7700	1	1	2		3	X		X		X		X		X		
		Papa Pastusa	13400						X		X		X		X		X		
		Papa Sabanera	14300						X		X		X		X		X		
		Platano Maduro	10700			5			X		X		X		X		X		
		Platano verde	400						X		X		X		X		X		
		Yuca	9500						X		X		X		X		X		
23-0725	10am	Papa Criolla	39400						X		X		X		X		X		
		Papa Pastusa	9500	1	1	3			X		X		X		X		X		
		Papa Sabanera	3500					4	X		X		X		X		X		
		Platano Maduro	10500			6			X		X		X		X		X		
		Yuca.	500						X		X		X		X				
						7													
				2	2	8		4											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS_

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 2
Fecha: Mes 0024005021 - 22/07/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____DIURNA-COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: ___JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
28-06-25	9.am.	Leche	110	148 A	25-08-25	Amb		KNOS	X		X		X		X		X		
		Queso Campesino	3700	25-06-25	25-07-25	3.7'		S	X		X		X		X		X		
		Queso doble Crema	2500	23-06-25	05-08-25	3.8'			X		X		X		X		X		
		Kumis	14	160	23-07-25	3.4'			X		X		X		X		X		
		Yogurt	28	154	17-07-25	3.7'			X		X		X		X		X		
		Helado	5500	7731	02-05-26	-16.8'			X		X		X		X		X		
06-07-25	10:15am.	leche Entera	105	146 A	26-08-25	Amb		O	X		X		X		X		X		
		Queso Campesino	7100	05-07-25	01-08-25	3.4'			X		X		X		X		X		
		Queso Doble Crema	4500	23-06-25	05-08-25	3,6			X		X		X		X		X		
		Kumis	30	129	02-08-25	3,4'			X		X		X		X		X		
		Yogurt	15	163	28-07-25	3,7'		2	X		X		X		X		X		
		Yogurt Griego	2000	208	30-07-25	3,8'			X		X		X		X		X		
13-07-25	10:15:am	Yogurt	15	05-07-25	05-08-25	3.5'			X		X		X		X		X		
		Leche Entera	129	20537-1	20-08-25	Amb			X		X		X		X		X		
		Queso Campesino	200	10-072025	10-08-25	3.7'			X		X		X		X		X		
		Queso Doble Crema	5000	05-07 25	25-07 25	3.4'			X		X		X		X		X		
		Kumis	16	263	01-08-25	3.7'		X	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MONICA SANCHEZ TRUJILLO_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO / ROL: ___MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIALMODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20-07-25	10:30	leche Entera	151	153A	30-08-25	Amb		KNOS	X		X		X		X		X		
		kumis	15	234	15-08-25	3,5'			X		X		X		X		X		
		Yogurt.	15	206	18-08-25	3,4'			X		X		X		X		X		
		Queso Campesino	3300	17-07-25	15-08-25	3,4'			X		X		X		X		X		
		Yogur Ortega	2000	15-07-25	15-08-25	3,5'			X		X		X		X		X		
27-07-25	10am	kumis	16	25281163	24-08-25	3.8'			X		X		X		X		X		
		Queso doble Crem	5000	25-07-25	20-08-25	3,5'			X		X		X		X		X		
		Yogurt.	32	172	04-08-25	3.7'			X		X		X		X		X		
		leche Entera	139	09-09-25	09-09-25	Amb			X		X		X		X		X		
		Queso Campesino	1000						X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MONICA SANCHEZ TRUJILLO____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS_

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 2
Fecha: Mensi: 0004005331 - 23/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: DIURNA-COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA | OPERADOR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
28-06-25	9.am.	Mantecada.	3200	0623	07.07.25	Q		M	X		X		X		X		X		
		Brownie	3000	272	17-07-25				X		X		X		X		X		
		Croissan.	2950	120625	06-07-25				X		X		X		X		X		
		Pan hojaldrado	60	11743	12-07-25				X		X		X		X		X		
		Torta de banano	3650	27.06.25	04-07-25				X		X		X		X		X		
						C		O											
060725	10:30am	Croissant	240	11533	20-07 25				X		X		X		X		X		
		Pan hojaldrado	3900	117327	25-07 25	V			X		X		X		X		X		
		Pan Coco	3900	12437	18-07-25				X		X		X		X		X		
		Almojabana	9000	05-07-25	15-07-25				X		X		X		X		X		
			-																
13-07-25		Croissant	3000	17.07.25	20-07 25				X		X		X		X		X		
		Mantecada	3900	243	20-07 25	E			X		X		X		X		X		
		Hogolla	3900	10-07-25	25-07-25				X		X		X		X		X		
		Pan hojaldrado	3900	07.07.25	20-07 25				X		X		X		X		X		
		Pan Tajado	9000	10-07.25	02-08-25				X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578079 | CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 2
Fecha: Memo 03D4005031 - 23/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: DIURNA-COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA | OPERADOR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE\ PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13-07-25		Pandebono	3900	21	17-07-25	4		S	X		X		X		X		X		
20-07-25		Mantecada	4000	237	28-07-25				X		X		X		X		X		
		Pantajado	3900	MS/010	06-08-25	4			X		X		X		X		X		
		Ponqua	4000	18-07-25	28-07-25				X		X		X		X		X		
		Torta Queso	3500	20-07-25	29-07-25				X		X		X		X		X		
		Mogolla	4000	19925/105	10-08-25	5		O	X		X		X		X		X		
		Pan hojaldrado	4000	19925/007	10-08-25	4			X		X		X		X		X		
		Higà de Pan	900	308423	15-09-25				X		X		X		X		X		
27-07-25	10am	Brownie.	3500	203689	25-08-25	7			X		X		X		X		X		
		Colssan.	3060	196	10-08-25				X		X		X		X		X		
		Mantecada	3800	725	10-08-25	4		2	X		X		X		X		X		
		Pan Tajado	4500	1183755	28-08-25				X		X		X		X		X		
		Pan de Bono	4000	27-07-25	01-08-25				X		X		X		X		X		
		Panhojaldrado	120	20-07-25	08-08-25	5			X		X		X		X		X		
		Torta de Banano	4700	323	02-08-25				X		X		X		X		X		
						4		V											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578079 | CARGO / ROL: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código FOR-P10-21
Versión 1
Fecha Vigencia 02/03/2021 - 22/03/2024
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: SAN CRISTÓBAL — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDÍN INFANTIL COMUNITARIO — UNIDAD OPERATIVA: JARDÍN CASTILLO SAN LUCAS — UNIDAD OPERATIVA: JARDÍN CASTILLO SAN LUCAS — PROVEEDOR

MES: 07 AÑO: 2023 — STELLA BAENZ PORTELLA — OPERADOR

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) G	CC	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 1 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 01	M 02	MC 03	J 04	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 2 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 07	M 08	MC 09	J 10	V 11	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 3 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 14	M 15	MC 16	J 17	V 18	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 4 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 21	M 22	MC 23	J 24	V 25	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 5 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 28	M 29	MC 30	J 31	V	SALDO MES
ACEITE DE SOYA			0	4000	1150	1000	650	1200	0	5500	650	1150	750	1800	1150	0	5000	1300	1450	700	1150	0	5000	500	800	800	800	1000	1900	0	5000	1300	1250	1100	1350		0
ARROZ BLANCO	X		0	9000	3000	3000		3000	0	13000	4000	3000		3000	3000	0	9000	3000	3000	3000		0	12500	3100	3100	3100		3200	0	9000	3000	3000	3000			0
ARVEJA SECA									0	2500		2500				0													0							0
AVENA EN HOJUELAS									0	1000					1000	0													0							0
AZUCAR BLANCA	X		0	2500	700		1200	600	0	5000	600	1100	1200	1300	800	0	4500	1900	300	600	1400	0	4500	1900	600	700	700	600	0	4500	1900		700	1900		0
BOCADILLO DE GUAYABA	X			1100		1100			0																				0	1050			1050			0
CANELA EN POLVO	X			110			70	40	0	60		40				20	30	20			30	0	60	40		10		10	0							0
CEBADA PERLADA																0	1000			1000		0														0
CEREAL INFANTIL INSTANTANEO	X		0	50			50		0							0	125		100		25	0	300					300	0							0
CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR									0	1200			1200			0						0	1200			1200			0							0
CONCHITAS																0	3000				3000	0														0
HARINA DE MAIZ	X		400	0			16		384	750		750				384	0	50				0	750	750													0
HUEVO									0	250					250	0	250	250				0	1000		350	250			0	250		250				0
FORMULA LACTEA INFANTIL DE CONTINUACION					139	126	139	126	0	900	117	144	144	117	177	261	900	144	144	117	144	612	900	175	175	175	121	121	745	0	121	144	117	144			219
FORMULA LACTEA INFANTIL DE INICIO					20	20	20	20			20	20	20	20	20			20	20	20	20	0	900	20	40	40	40	40			40	40	40	40			0
FRIJOL CARGAMANTO																0	2500		2500			0														0
GALLETA TIPO CRACKERS SABORIZADA	X		0	2730				2730	0	2724	2724				0	0	454	454				0														0
GALLETA DE LECHE	X		0	216				216	0	2808	2808																										0
GALLETA DE SODA TIPO CRACKERS									0	2724					2724	0	2724				2724	0															0
GALLETA WAFERS	X		0	2940				2940	0													0	3300					3300	0							0
GARBANZO SECO																																					0
HARINA DE AVENA	X		0	1000				1000	0	250	125			125		0	1000				1000	0															0
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	X		0	750			750		0													0	500				500		0	750				750		0
HARINA PREDOCIDA DE MAIZ BLANCO	X		0	1500	1500				0						100														0	2000			2000			0

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Fecha: Marzo 02/03/2021 - 22/03/2024
Página 3 de 7

DIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL — SERVICIO BOG/ALMOZADAS: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO — UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS — UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

MES: — AÑO: 2021 — STELLA SAENZ PORTELLA — OPERADOR: — REVISADA:

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X en el mes que la necesita) G	CC	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 1 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L 01	M 02	MC 03	J 04	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 2 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L 07	M 08	MC 09	J 10	V 11	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 3 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L 14	M 15	MC 16	J 17	V 18	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 4 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L 21	M 22	MC 23	J 24	V 25	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 5 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L 28	M 29	MC 30	J 31	V	SALDO MES
LECHE CONDENSADA																																								0
LENTEJA	X		0	2000		2000				0							0							0	20						0	200		2000					0
MARGARINA	X		0	500		250	250			0	1125	200				925	0	125	25	25	25	50		0	750	750					0	500	25	200	250				0
MAYONESA																																							0
PANELA	X		0	1250		1250				0							0	1200		1200				0							0	1500		1500					0
PASTA TORNILLOS																																							0
Harina de trigo																														70		17							0
MIEL DE ABEJAS										0	1200			800		400	0							0	400		400				0								0
SAL REFINADA YODADA FLUORIZADA ALTA PUREZA	X		0	1000		350	250	200	200	0	1250	300	250	150	300	250	0	1000	200	200	300	300		0	1000	210	210	210	250	120	0	1000	250	330	250				0
SPAGUETTI																								0	3000				3000		0								0
HOJUELAS DE MAIZ	X		0	2600		2600																									0	2700		2700					0
PASTA TORNILLOS	X		0	3000				3000		0																					0	3000				3000			0
OREGANO MOLIDO										0	100	40		60			0	100		40	60			0	40		40				0	40	40						0
AJONJOLI										0	750		200			550	0																						0
TALLARINES										0	3000			3000			0																						0
UVAS PASAS																								0	850				850		0								0
CANELA ASTILLAS																																							0
Salsa Tomate										0	800					800	0																						0
Maiz Precocido										0	5000				5000																								0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 36780?? — CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FO
Versión: 2
Fecha:
Memo:
Página: 4 d

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _SAN CRISTÓBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _JARDÍN INFANTIL COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____ PROVEEDOR: _____

MES: 07 AÑO: 2025 COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA OPERADOR: _____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	SEMANA 1 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V (DÍA CALENDARIO: 01 02 03 04)	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SEMANA 2 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V (DÍA CALENDARIO: 07 08 09 10 11)	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SEMANA 3 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V (DÍA CALENDARIO: 14 15 16 17 18)	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SEMANA 4 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V (DÍA CALENDARIO: 21 22 23 24 25)	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SEMANA 5 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V (DÍA CALENDARIO: 28 29 30 31)	SALDO MES
Grupo 6. Frutas																																													
AGUACATE			5500				5500	0									0	4600								0	4600								4600	0										
BANANO			13350	13400		13350		0	6500			6800					0	21000				250	13400	6550		0	6200			300				5900	0	14500					14500					0
CURUBA																	0	21400				21700				0	19800								0										0
GRANADILLA								0	24400								0	750						350		0	25300				25300				0										0
GUANÁBANA			500				500	0	15000			500			14500	24500	0									0	16500			16500					0	14500					14500					0
GUAYABA	23		400			400		0	7000					9000			0	450				450				0	1000			500		5000			0	500										0
LIMÓN TAHITÍ			182			3 3 170 6		0	400			50	200			150	0									0	150			135		15			0	300				40	30	500	30	200		0
LULO	52																0	10300						10300		0	10600					10600													0
MANDARINA			14500				14500	0	15600					15600			0	15500				1550				0	14200			14200					0											0
MANGO	211	X 0	21200			21200		0	31400			23540	650			12500	0	15000				13000		2000		0	8350			500	7200	650			0	24000				40	24000					0
MANZANA	43		11500					0	21000			3400	11200	5600			0	900					400			0	800				300	7200			0	13000						11600				0
MELÓN			10000		960	1500	400	0	1250			250			700	300	0	23500						23500	500	0	2300				23100				0	13000				700		10200	100			0
MORA DE CASTILLA	53							0	12100			12100					0	3400				3400				0									0	1100				11000						0
PAPAYA	113		11650		250	11400		0	18900			2800		15600	500		0	15950				450		1550		0	16500			16500					0	8600					300	8300				0
PATILLA	219		26500			28500	300 150	0	30000							30000	0									0	28900					28900			0	36500					30000	30000				0
PERA	102		300			300		0	13000							13000	0	12500				5000	1700	400		0	14500				14500				0	300					300					0
PIÑA			11000														0	11500					1600			0	6700					6700			0	11500					11500					0
TOMATE DE ÁRBOL	29		6900				6900	0																											2500										0
FRESA	169		10200			10000	200	0	6500					6500			0	20700				3900		1500	5300	0	32000			200	9300	10400	17500		0	15000				3500	16200	200	3500			0
UVA ISABELLA	32							0	12500						12500		0	3500				3600													0	3500										0
CIRUELA			300			300		0	300						400	400	0	350							350	0	450				450				0	300					300					0
DURAZNO	4		400				400	0	400					400			0	350								0	400					400			0	450						450				0
FEIJOA	32		12500				12500	0																											0	13200						13200				0
NARANJA	20		18500				18500	0	16000								0									0	20000			19800	20000				0											0
MARACUYA	69							0	20000						20000	1000	0									0	19800								0											0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO_ TIPO DE DOCUMENTO: _CC_ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39576079_ CARGO: _MANIPULAR DE ALIMENTOS_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES: _____

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PS5-238
Versión: 2
Fecha: Mena (2024009021 – 22/02/2024
Página: 1 de 7

DIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDA: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS | PROVEEDOR:

S: 07 AÑO: 2025 | COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la g U)	SALDO MES ANTERIOR	SEMANA 1 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V) DÍA CALENDARIO 01 02 03 04	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 2 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V) DÍA CALENDARIO 07 08 09 10 11	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 3 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V) DÍA CALENDARIO 14 15 16 17 18	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 4 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V) DÍA CALENDARIO 21 22 23 24 25	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 5 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D) DÍA CALENDARIO 28 29 30 31	SALDO MES
Grupo: Huevos															
HUEVO DE GALLINA TIPO A	x	0	336 — 113 — 110 113	406	170 — 118 — 118	0	231	117 — 114	0	394	119 66 43 155 11	0	372	140 116 — 116	0
Grupo 1. Pollo															
PECHUGA DE POLLO			17000 — 7200 — 9800	0 9600	9600	0	18100	9600 8500	0	18500	8600 9900	0	9800	9500 8500	0
CORAZONES DE POLLO						0	3900	3900	0	4700	4700				0
BAZO Ó PAJARILLA			2900 — 2900	0		0			0			0	3000	3000	0
HÍGADO DE RES				0 7800	7800	0			0						0
CARNE DE RES MOLIDA ESPECIAL			15000 7300 7700	0 15000	200 7900 6900	0	3900 200	7700	0	14700		0	16000	8000 8000	0
LOMO DE CERDO			7250 — 7250	0 7800	7800	0			0	15800 3900	7900 14700	0	8000	8000	0
FILETE DE MERLUZA CONGELADO									0						0
HÍGADO DE POLLO									0						0
MOLLEJAS						0	3900	3900	0						0
CARNE DE RES				0 8900	700 7500 510 650	0	8200	7300 700	0	1550	700 800				0

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578079 | CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES:

MK

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

MES _____ AÑO _____ COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA _____ OPERADOR _____

ALIMENTO	PRESENTACION (ENTERA E / PICADA P)	SALDO MES ANTERIOR	SEMANA 1 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 1 — PESO DE LA CASCARA	SEMANA 1 — PESO TOTAL SIN CASCARA	SEMANA 1 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L M MC J V — DIA CALENDARIO 01 02 03 04	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 2 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 2 — PESO DE LA CASCARA	SEMANA 2 — PESO TOTAL SIN CASCARA	SEMANA 2 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L M MC J V — DIA CALENDARIO 07 08 09 10 11	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 3 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 3 — PESO DE LA CASCARA	SEMANA 3 — PESO TOTAL SIN CASCARA	SEMANA 3 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L M MC J V — DIA CALENDARIO 14 15 16 17 18	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 4 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 4 — PESO DE LA CASCARA	SEMANA 4 — PESO TOTAL SIN CASCARA	SEMANA 4 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L M MC J V — DIA CALENDARIO 21 22 23 24 25	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 5 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 5 — PESO DE LA CASCARA	SEMANA 5 — PESO TOTAL SIN CASCARA	SEMANA 5 — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — L M MC J V — DIA CALENDARIO 28 29 30 31	BALDO MES
ACELGA			1300	1000	12000	1300	0	250	50		250	0	300			300	0					0	1600		1600	0
AHUYAMA							0	100				0	450			450	0	1800			500 1300	0				0
AJO			700			150 210 150	0	970		250 200 150 200 200		0	750			200 115 200 235	0	950			200 200 250 100 150	0	900		200 200 250	0
APIO							0	150		150		0	100			100	0	1900			1900	0				0
ARRACACHA			5100	300	4800	5100	0						9200	400	8800	9200	0					0	9200		9200	0
ARVEJA VERDE			3400			1100 2300	0	5500		800 100 3800 800		0	5000			1000 4000	0	1900			750 1000 150	0	2300		2300	0
BROCOLI																	0	1000			1000	0				0
CALABACIN																										0
CALABAZA			500	100	400	500	0	14500	800		10000	0					0	3900			3900	0				0
CEBOLLA CABEZONA BLANCA							0	6200	200	13700 1200 50 300 4650		0	150			50 50	0	1600			1200 50 350	0				0
CEBOLLA LARGA			800	1500	6500	2150 2200 2350	0	9200	1000	6000 8200		0	10900	900	1000	2600 1900 2100 4400	0	14000			1300 1900 640 1600 1500	0	11000		3550 2300 2400	0
CHAMPIÑONES							0	150		150		0														0
CILANTRO			700			150 100 100 350	0	500		100 200 50 60 60		0	300			30 150 100 20	0	750			100 300 100 100 100	0	500		5 150 60	0
ESPINACA			1000	200	1500	350 650	0	2500	2500	2300 2100 4500		0	100			100	0	1800			600 1200	0	1900		1700 350 980	0
FRIJOL VERDE EN VAINA																										0
GUASCAS			600	50	550	600	0															0				0
HABICHUELA			800	50	750	800	0	1800	100	1700 800 100 900		0	900	100	800	900	0	1950			850 1100	0	900		900	0
LAUREL			50			5 45	0	130		60 70		0	85			40 45	0	60			60	0	100		55 2	0
LECHUGA																										0
MADERA DESGRANADA			2650				0	150		150		0	4250			4250	0	6350			6350	0	1500		1800	0
PAPA CRIOLLA			10300 13100	200	13300	3100 3400	0	7500	100	7500 2400		0	7500	100	7400	7500	0	2700			3700	0	7900		3700	0
PAPA PASTUSA LAVADA O CEPILLADA			6350	2100 1000	1100 3350	500 2100 2200 150 3900	0	17800 5250	3200 1250	6000 9500 100 7500 4000 2200 600 150 200		0	2600			200 200 2200 7500 150 9200 2350	0	13100 1400			200 9400 2100 2400 2100 8600 200 100	0	9800 3000		200 2100 150 500 2360	0
PEPINO COHOMBRO							0	2600	200	2400 2600		0														0
PEPINO COMUN	X		400	100	300	400	0					0	13400			13400	0					0	1000		1000	0
PEREJIL CRESPO			600			550 50	0					0	600			600	0					0	650		600 50	0
PIMENTÓN			100			100	0	3500			2300	0	1450			450 1000	0	250			250	0				0
PLÁTANO HARTÓN MADURO	X		10000	900	9200	10000	0	10500	200 1000	3500 9500 800	6500	0	10200			10400	0	10700			10400	0	10500		10000	0
PLÁTANO HARTÓN VERDE												0	400			400	0	400			400	0				0
REMOLACHA			6500	300	6200	6500	0															0	3500		3500	0

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código FOR-PSS
Versión 2
Página 1 de 1

MES: _____ AÑO: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA

OPERADOR: _____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (EMPAQUE, EMBALAJE, ENVASE)	SALDO MES ANTERIOR	SEMANA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CAJUELA	PESO TOTAL SIN CAJUELA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V)	DÍA CALENDARIO	SALDO SEMANA ANTERIOR
TOMATE CHONTO	X	O		29500			14600 1100 13500 600	01 02 03 04	0
TOMILLO	X	O		82			82		0
YUCA ARMENIA EN PARAFINAR	X	O		200			200		0
ZANAHORIA	X	O		5000			850 4150		0
FRIJOL VERDE									

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CAJUELA	PESO TOTAL SIN CAJUELA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V)	DÍA CALENDARIO	SALDO SEMANA ANTERIOR
TOMATE CHONTO	18600			1100 1350 2100 1000 1200	07 08 09 10 11	0
TOMILLO	60			60		0
YUCA ARMENIA EN PARAFINAR	9500			9500		0
ZANAHORIA	12200			1200 5500 5500		0
FRIJOL VERDE						

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CAJUELA	PESO TOTAL SIN CAJUELA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V)	DÍA CALENDARIO	SALDO SEMANA ANTERIOR
TOMATE CHONTO	22800			1800 1730 950 2800	14 15 16 17 18	0
TOMILLO	100					0
YUCA ARMENIA EN PARAFINAR	9500					0
ZANAHORIA	2660			1000 900 5100		0
FRIJOL VERDE	5300					0

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CAJUELA	PESO TOTAL SIN CAJUELA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V)	DÍA CALENDARIO	SALDO SEMANA ANTERIOR
TOMATE CHONTO	3500			700 800 600 800 2600	21 22 23 24 25	0
TOMILLO	100			40 60		0
YUCA ARMENIA EN PARAFINAR	9500			9500		0
ZANAHORIA	2660			4200 900 8400 3100		0
FRIJOL VERDE	5300			5300		0

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CAJUELA	PESO TOTAL SIN CAJUELA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V)	DÍA CALENDARIO	SALDO MES
TOMATE CHONTO	31000			15800 11100 14100	28 29 30 31	0
TOMILLO	100			100		0
YUCA ARMENIA EN PARAFINAR	500			500		0
ZANAHORIA	5500			300 900 4300		0
FRIJOL VERDE						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1057807? CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES: _____

PROVISIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código:
Versión:
Fecha:
Página:

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO — UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAR — PROVEEDOR:

MES: 07 AÑO: 2025 — COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA BAENZ PORTELA — OPERADOR:

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (MARQUE CON UNA X O ESCRIBA SU NOMBRE) G	CC	SALDO MES ENTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 1 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 2 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 3 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 4 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 5 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO MES
					DÍA CALENDARIO 01	02	03	04				DÍA CALENDARIO 07	08	09	10	11			DÍA CALENDARIO 14	15	16	17	18				DÍA CALENDARIO 21	22	23	24	25				DÍA CALENDARIO 28	29	30	31	
HELADO	X		0	5500		5500			0							0						0						0	6000			6000			0
KUMIS ENTERO	X		0	14	14				0	30		15		15		0	16		15	1			0	15					15	0	16		16			0
QUESO CAMPESINO	X		0	700	600		700		0	7200	3200	4000				0	200	100			100		0	7300			4000		3300	0	1000	100	900			0
QUESO DOBLE CREMA	X		0	900		900			0	4700			1400	200	3100	0	5000	3900		1100			0							0	5000	3800		1200			0
YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS	X		0	28		14	14		0	15				15		0	15				15		0	15				15		0	32			16	16		0
LECHE ENTERA LIQUIDA	X		0	60	20		20	20	0	105	21	21	42	21		0	129	45	21	42	21		0	151	43	43	43	22		0	85	44	22		22		
YOGURT GRIEGO SABORES SURTIDOS									0	2000			2000			0							0	2000				2000		0							
CREMA DE LECHE	X		0	200				200	0																												

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578079 — CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

MES 07 AÑO

COORDINADOR O RESPONSABLE STELLA SAENZ PORTELA

OPERADOR

Grupo 5: Panadería

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 1 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 01	M 02	MC 03	J 04	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 2 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 2 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 07	M 08	MC 09	J 10	V 11	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 3 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 3 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 14	M 15	MC 16	J 17	V 18	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 4 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 4 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 21	M 22	MC 23	J 24	V 25	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 5 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 5 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 28	M 29	MC 30	J	V 31	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA 6 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA 6 CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V
BROWNIE	X	0	3000			3000			0							0	4000		3900	100		0							0	3500			3500		0									
CROISSANT	X	0	2950			10	2940		0	240	240					0	4000					0							0	3060			30											
EMPANADA	X	0	3850			3850			0							0	4000			4000		0	4000	4000				4000	0	3800			3800		0									
MOGOLLA									0	3900						0	3900		3900			0	4000					4000	0															
PAN BLANCO TAJADO									0	4500					4500	0	9000	4500		4500		0	3900						0	4500	4500												
PAN BLANDO									0	120	120					0	4000	4000	3900			0							0														
PAN DE MAIZ																																											
PAN HOJALDRADO	X	0	60				60		0	3900			3900			0	3900				3900	0	1240				240		0															
PAN ROLLO																																											
PONQUE									0	3900		3900				0						0	4000		4000				0														
TORTA CON SABOR A QUESO																						0	3500			3500			0														
TORTICAS CON SABOR A MANTEQUILLA																						0	3300				3300		0														
PAN COCO									0	3900			3900			0						0	4000			4000			0														
ALMOJABANA									0	8000		4000		4000		0																												
PANDEBONO																																											
PAN QUESO									0	3900	3900					0														4000	4000					0								
									0	120					120	0														60														
Torta Banana Pina Delicia	X	0	3650				3650		0																		900		0	4700				4700		0								
																0	900												0	C														

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39570079 CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO: VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES:

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-795
Versión: 2
Fecha: Marzo 2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL
MES: _____ AÑO: 2025
SERVICIO: UNIDAD OPERATIV PROVEEDOR: JARDIN CASTILLO S.L
COORDINADOR O RESPONSA OPERADOR: STELLA SAENZ PORTELA

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad: G / CC / U)	SALDO MES ANTERIOR	SEMANA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L / M / MC / J / V)	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L / M / MC / J / V)	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEMANA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L / M / MC / J / V)	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEMANA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L / M / MC / J / V)	SALDO MES
					DÍA CALENDARIO				DÍA CALENDARIO				DÍA CALENDARIO				DÍA CALENDARIO	
					04								17					
Grupo. Paquetes alimentarios																		
AVENA HUT				120		6												
MANZANA				126		-												
PAN DULCE DE COCO				120		6												
MANTECADA				6		-												
lentejas										0	153		153					
leche										0	146		146					
Arroz										0	146		146					
Ponque										0	7		7					
Banano										0	7		7					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578079 CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OF

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.
OBSERVACIONES:

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 20240218181 - 29/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: __JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
01-07-25	Nueves	Aqua de Panela	leche	20	20	X		X		X		30	82'	85'	10	10	10	10	X		
	Reforzadas	con leche.																			
		Huevos revueltos	Huevos	113				X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Arepa de harina	Harina de Maiz	1500	1500			X		X		30	82'	85'	10	10	10	10	X		
		de maiz																			
		Mango picado	Mango	21200	17200	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
	Almuerzo	Carne de Res	Carne de res	7300	7300					X		45	82'	85'	10	10	10	10	X		
		molida guisada	molida																		
		Lentejas guisadas	Lentejas	2000	2000	X		X		X		60	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	3000	3000	X		X		X		45	82'	85'	10	10	10	10	X		
		Tomate picado	Tomate	14600	14000	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		con Perejil.	Perejil	550	500	X		X													
		Papa Criolla Dora	Papa Criolla	7100	7000	X		X				30	79'	85'	10	10	10	10	X		
		Jugo de Piña	Piña	11000	10000	X		X					4.2'	4.2'	10	10	10	10	X		
		Pepino Comun q.	Pepino común	400	300	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Papaya y Banano	Papaya	300	250	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
			Banano	200	200	X		X													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS-243
Versión: 3
Fecha: Mem 12024021615 - 16/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: ___JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
01-07-25	Onces	Kumis	Kumis	14	14	x		x					4'	4'	10	10	10	10	+		
		Banano	Banano	13150	10650	x		x					Amb		10	10	10	10	+		
		Ciruelas	Ciruelas	300	250	x		x					Amb		10	10	10	10	+		
		Formula																			
02-07-25	Nueves	Yogurt	Yogurt	14	14	x		x					4'	4'	10	10	10	10	+		
	Reforzadas	Pechuga dorada	Pechuga dorada	7202	7200					x		30	79	82	10	10	10	10	+		
		en trozos peq																			
		Mix de Melón y	Melon	10000	9000	x		x					Amb		10	10	10	10	+		
		Papaya en cubos	Papaya	11400	10000	x		x													
		Pure de Pera	Pera	300	250	x		x					Amb		10	10	10	10	+		
	Almuerzo	Carne de Cerdo	Carne de Cerdo	7250	7250					x		45	79'	89'	10	10	10	10	+		
		entrozos pequeños																			
		con tomillo																			
		Arroz Verde	Arroz	3000	3000	x		x		x		45	79'	82'	10	10	10	10	+		
			Espinaca	350	350	x		x		x											
		Acelga guisada	Acelga	13800	12800	x		x		x		45	79'	85'	10	10	10	10	+		
		Platano maduro	Platano Maduro	10000	9000	x		x		x		30	82'	85'	10	10	10	10	+		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39576079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: Marna (20240218 - ...
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
02-07-25	Almuerzo	Queso doble Crema	Queso doble Crema	900	900			X													
		Sopa de Pajarilla	Pajarilla	2900	2900					X		60	79'	85'	10	10	10	10	X		
		Patilla entrozos	Patilla	28500	23000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
		Yuca con Perejil	Yuca	200	200	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
	Onces	Helado	Helado	5500	5500								-14,8	-14,8	10	10	10	10	X		
		Fresas picadas	Fresas	10000	9700	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
		Sorbete de Guayaba	Guayaba	400	400	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		Formula																			
03-07-25	Nueves	Sorbete de	Freijoa	12500	12000	X		X					4,1'	4,1'	10	10	10	10	X		
	Reforzadas	Freijoa	leche Entera	20	20	X		X													
		Huevo Cocido	Huevo	110	110	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Colada Fecula de	Fecula de maiz	16	16					X											
		Maiz	Formula	16	16					X		30	79	85'	10	10	10	10	X		
	Almuerzo	Albondigas en	Carne de Res Molida	7700	7700					X		45	79	85'	10	10	10	10	X		
		Salsa																			
		Tornillos Guisados	Tornillos	3000	3000			X		X		45	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Ensalada Roja	Remolacha	6500	6000	X		X		X		60	4'	4'	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. 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: 3
Fecha: Marzo 12/2024 11:16:
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: __JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
03-07-25	Almuerzo	Zanahoria	Zanahoria	4150	3700	X		X		X											
		Tomate	Tomate	12000	11500	X		X		X											
		Papa Guisada	Papa	7100	6300	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Jugo de Tomate de A	Tomate de Arbol	6900	6500	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		Crema de espinaca	Espinaca	650	600	X		X		X		30	79	82'	10	10	10	10	X		
		Pure de durazno	Durazno	400	300	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
	Onces	Yogurt	Yogurt	14	14	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		Torta de Banano	Torta de Banano	3650	3650								Amb		10	10	10	10	X		
		Papilla de manzana	Manzana	400	350	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
		con cereal inf-	Formula																		
		formula																			
04-07-25	Nueves	Colada de Avena	Avena molida	1000	1000			X		X		30	79'	85'	10	10	10	10	X		
	Reforzadas		leche Entera	20	20			X		X											
		Huevos Pericos	Huevos	110				X		X		30	79	82'	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Guanabana	Guanabana	500	500	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
			Formula																		
		Mandarina en casos	Mandarina	14900	12000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. 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: 3
Fecha: Memo I2024021515 - 16/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR:___JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
04-07-25	Almuerzo	Pechugade Pollo	Pechuga	9800	9800					X		45	79'	89'	10	10	10	10	X		
		cocida Financiete Picada																			
		Arroz con Cilantro	Arroz	3000	3000	X		X		X		45	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Calabazca con	Calabaza	500	300	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		arveja Pure	Arveja	300	300	X		X		X											
		Aguacate trozos	Aguacate	5500	4600	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
		Ajiaco	Papa Pastusa	3900	3200	X		X		X		60	79'	85'	10	10	10	10	X		
			Papa Sabanera	3900	3400	X		X		X											
		Naranja cascos	Naranjas	18500	16000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
	Onces	(Queso rallado	Queso Campesino	3000	3000)	X		X					Amb		10	10	10	10	X		

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 I2024021815 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR:__JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
07-07-25	Nuevos	Sorbete de	Mora	12100	11800	X		X					41	41	10	10	10	10	X		
	Reporzados	Mora	leche entera	21	21	X		X													
		Huevos revueltos	Huevos	118				X		X		30	79	82	10	10	10	10	X		
		Sorbete de guanab	Guanabana	506																	
			Formula 2-																		
	Almuerzo	Pechuga de Pollo	Pechuga -	9600	9600					X		45	78	89'	10	10	10	10	X		
		al Pimenton																			
		Arroz con	Arroz	3000	3000	X		X		X		45	79'	85'	10	10	10	10	X		
		Zanahoria	Zanahoria	1200	1000	X		X		X											
		Espinaca guisada	Espinaca	21000	19800	X		X		X		30	82	85'	10	10	10	10	X		
		Con huevo	Huevo	52				X		X											
		Sopa de Arroz	Arroz	1000	1000	X		X		X		60	82'	85'	10	10	10	10	X		
			Carne de res	700	700					X											
		Papa cocida con	Papa	9500	9200	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Cascara																			
		Mango Picado	Mango	23940	19000	X		X						Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____No. 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: 3
Fecha: Memo 20240021818 - 09/04/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR:__JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
07-07-25	Nuevos	Sorbete de	Mora	12100	11800	X		X					41	41	10	10	10	10	X		
	Reforzados	Mora	leche entera	21	21	X		X													
		Huevos revueltos	Huevos	118				X		X		30	79	82	10	10	10	10	X		
		Sorbete de guanab	Guanabana	506																	
			Formula 2-																		
	Almuerzo	Pechuga de Pollo	Pechuga -	9600	9600					X		45	78	89	10	10	10	10	X		
		al Pimenton																			
		Arroz con	Arroz	3000	3000	X		X		X		45	79	85	10	10	10	10	X		
		Zanahoria	Zanahoria	1200	1000	X		X		X											
		Espinaca guisada	Espinaca	21000	19500	X		X		X		30	82	85	10	10	10	10	X		
		Con huevo	Huevo	52				X		X											
		Sopa de Arroz	Arroz	1000	1000	X		X		X		60	82	85	10	10	10	10	X		
			Carne de res	700	700					X											
		Papa cocida con	Papa	9500	9200	X		X		X		30	79	82	10	10	10	10	X		
		cascara																			
		Mango Picado	Mango	23940	19000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____No. 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: 3
Fecha: Memo 20240218 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: __JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
07-07-25	Onces	Queso rallado con Frut.	Queso campesino	3200	3200			X					4'	4'	10	10	10	10	+		
		Fruta Picada	Manzana	3700	3300	X		X													
			Banano	6800	5500	X		X													
			Papaya	2800	2200	X		X													
		Colada de Avena	Avena molida	125	125			X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	+		
			Formula																		
			Banano	200	150	X		X					Amb		10	10	10	10	+		
			Melon	250	200	X		X													
08-07-25	Nueces	Colada de Fécula	Fécula de maíz	750	750			X		X		30	79'	85'	10	10	10	10	+		
	Reforzadas	de maíz	Leche Entera	21	21	X		X		X											
		Queso campesino	Queso campesino	4000	4000			X					4'	4'	10	10	10	10	+		
		Mandarina	Mandarina	15600	13000	X		X					Amb		10	10	10	10	+		
		Pure de durazno	durazno	400	350	X		X					Amb		10	10	10	10	+		
	Almuerzo	Carne de Res	Carne de Res	7500	7500					X		45	79'	85'	10	10	10	10	+		
		en trozos Finas hierb																			
		Arveja seca	Arveja seca	2500	2500	X		X		X		60	82'	85'	10	10	10	10	+		
		Arroz con ajonjoli	Arroz	3000	3000	X		X		X		45	79'	82'	10	10	10	10	+		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO _____ No. 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: 3
Fecha: Memo 20240215161 - 09/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: __JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
08-07-25	Almuerzo	Ajonjolí	Ajonjolí	200	200			X		X											
		Ensalada	tomate	11000	10800	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
			Pepino cohombro	2600	2100	X		X													
		Papa Criolla Dorada	Papa Criolla	7500	7200	X		X		X		30	79'	89'	10	10	10	10	X		
		Jugo de Guayaba	Guayaba	9000	8700	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		Crema de Champ.	Champiñon	150	150	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		y maiz	Maiz	150	150	X		X		X											
	Onces	Kumis	Kumis	15	15	X		X					4,2'	4,2'	10	10	10	10	X		
		Manzana picada	Manzana	11700	10000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
		Formula																			
09-07-25	Nueves	Chocolate en	Chocolate	1200	1200	X		X		X		45	75'	89	10	10	10	10	X		
	Reforzadas	leche	Leche Entera	21	21	X		X		X											
		Huevo Cocido	Huevo	118				X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Papaya picada	Papaya	15600	13000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
		Sorbete de	Mango	650	500	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		mango	Formula																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 3
Fecha: Memo12024021818 - 09/08/2024
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
09-0725	Almuerzo	Carne de Res	Carne de Res Molida	7900	7900					X		45	79	85'	10	10	10	10	X		
		Molida Boloqnesa																			
		Tallarines guisados	Tallarines	3000	3000			X		X		30	79	85'	10	10	10	10	X		
		con queso rallado	Queso Doble crema	1400	1400			X													
		Ensalada	Espinaca	4500	4000	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
			Manzana	5600	5000	X		X													
			Zanahoria	5500	5000	X		X													
			Yogurt Griego	2000	2000			X													
		Papa Dorada	Papa	7500	7000	X		X		X		30	85'	89'	10	10	10	10	X		
		Jugo de Fresa	Fresa	6500	6300	X		X					4,1	4,1'	4,0'	10	10	10	X		
		Crema de verduras	Ahuyama	100	100	X		X				30	79'	82'	10	10	10	10	X		
			Apio	150	150	X		X													
		Pure ciruela	Ciruela	400	300	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
	Onces	Sorbete de	Guanabana	14500	13000	X		X					4,2'	4,2'	10	10	10	10	X		
		Guanabana	Leche Entera	21	21	X		X													
		Formula.																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. 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: 3
Fecha: Memo (20240215151... 09/04/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: __JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10-0725	Nueves	Sorbete de	Uva Isabella	12500	12000	X		X					4,1'	4,1'	10	10	10	10	X		
	Reforzadas	Uva Isabella	leche Entera	21	21	X		X													
		Carne de Res	Carne de Res Mol.	6900	6900					X		45	82'	85'	10	10	10	10	X		
		molida dorada																			
		Arepa de Peto	Arepa de Peto	5000	5000	X		X		X		30	79'	85'	10	10	10	10	X		
		Papilla de Carne	Carne	200	200	X				X		30	79	85'	10	10	10	10	X		
		con Papa	Papa	100	100	X		X		X											
	Almuerzo	Higado de Res	Higado de Res	7800	7800					X		45	79'	85'	10	10	10	10	X		
		en trozos erceb.																			
		Calabaza con	Calabaza	10000	9000	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		arveja guisada	Arveja	3800	3800	X		X		X											
		Arroz blanco	Arroz	3000	3000	X		X		X		45	79'	85'	10	10	10	10	X		
		chips de Yuca	Yuca	9500	8500	X		X		X		30	82'	85'	10	10	10	10	X		
		Jugo de Maracuya	Maracuya	20000	15000	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		Melón Pore	Melón	700	500	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
	Onces	Yogurt	Yogurt	15	15	X		X					4,2'	4,2'	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	24500	20000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. 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: 3
Fecha: Marte 12024021818 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11-0725	Nueves	Kumis	Kumis	15	15	x		x					42°	42°	10	10	10	10	x		
	Reforzadas	Huevos Pericos	Huevos	118				x		x		30	79°	89°	10	10	10	10	x		
		Pera picada	Pera																		
		Arepa maíz harina	Arepa bar trademaíz	100	100			x		x		30	79°	82°	10	10	10	10	x		
		Pure Ciruela	Ciruela	400	350	x		x					Amb		10	10	10	10	x		
		Formula																			
	Almuerzo	Carne de cerdo	Carne de Cerdo	7800	7800					x		45	79°	85°	10	10	10	10	x		
		en trozos en salsa																			
		BBQ																			
		Arroz con fideos	Arroz	3000	3000	x		x		x		45	79°	82°	10	10	10	10	x		
			Fideos	250	250			x		x											
		Verduras Salteado	Calabaza	4500	3800	x		x		x		30	79°	85°	10	10	10	10	x		
			Zanahoria	5500	5000	x		x		x											
			Pimentón	2700	2200	x		x		x											
			Cebolla	4650	4300	x		x		x											
		Tajada de Platano	Platano Maduro	10500	9500	x		x		x		30	82°	85°	10	10	10	10	x		
		Sopa de Avena	Avena hojuela	1000	1000			x		x		60	85°	89°	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. 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: 3
Fecha: 08/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _BTELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR ___JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11-07-25	Almuerzo	Carne de Res	Carne de res	650	650					X											
		Pure Zanahoria	Zanahoria	200	200	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Acelgas	Acelga	250	200	X		X		X											
		Patilla entrada	Patilla	30000	24000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
	Onces	Sandwish de Queso	Queso doble crema	3100	3100			X													
		Jugo de mango	Mango	12500	10000	X		X					4,1'	4,1'	10	10	10	10	X		
		Formula																			
		Pure	Pera	200	200	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
			Melon	300	200	X		X													
		Colada Fécula	Fécula de Maiz	50	50			X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
14-07-25	Nueves	Sorbete de	Curuba	21700	19000	X		X					4,1'	4,1'	10	10	10	10	X		
	Reforzados	Curuba	leche Entera	21	21	X		X													
		Sandwish de	Queso doble crema	3900	3900			X					Amb		10	10	10	10	X		
		Queso																			
		Colada de Fécula	Fécula de Maiz	50	50			X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
			Formula																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO _CC__No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO _____No. 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: 3
Fecha: Memo 20240218151 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _DIURNO -COFINANCIADO_ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_

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	
14-07-25		Papaya-Pure	Papaya	450	400	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
	Almuerzo	Carne de Res	Carne de Res	7500	7500					X		45	82'	85'	10	10	10	10	X		
		mechada																			
		Arroz con Fideos	Arroz	3000	3000	X		X		X		45	79	82'	10	10	10	10	X		
			Fideos	250	250			X		X											
		Pepino agridado	leche Entera	3				X		X											
		con leche	Pepino Comun	13500	12700	X		X		X		30	79'	85'	10	10	10	10	X		
		Chips de Arrac.	Arracacha	9200	8600	X		X		X		30	80'	85	10	10	10	10	X		
		Crema de Ahuyama	Ahuyama	450	400	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Puré	Fresa	400	350	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
			Bocano	250	200	X		X													
		Jugo de mango	Mango	13000	10000	X		X					4,2'	4,2'	10	10	10	10	X		
	Onces	Sorbete Frutos	Fresa	3900	3600	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		Rojas	Uva Isabella	3500	3300	X		X													
			Mora	3400	3200	X		X													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO_ TIPO DE DOCUMENTO: _CC_ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. 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: 3
Fecha: Memo 20240218 - 05/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR:__JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
14-07-25		Papaya-Pure	Papaya	450	400	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
	Almuerzo	Carne de Res	Carne de Res	7500	7500					X		45	82°	85°	10	10	10	10	X		
		mechada																			
		Arroz con Fideos	Arroz	3000	3000	X		X		X		45	79°	82°	10	10	10	10	X		
			Fideos	250	250			X		X											
		Pepino guisado	leche Entera	3				X		X											
		con leche	Pepino Comun	13500	12700	X		X		X		30	79°	85°	10	10	10	10	X		
		Chips de Arrac.	Arracacha	9200	8600	X		X		X		30	80°	85°	10	10	10	10	X		
		Crema de Ahuyama	Ahuyama	450	400	X		X		X		30	79°	82°	10	10	10	10	X		
		Puré	Fresa	400	350	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
			Bocano	250	200	X		X													
		Jugo de mango	Mango	13000	10000	X		X					4,2°	4,2°	10	10	10	10	X		
	Onces	Sorbete Frutos	Fresa	3900	3600	X		X					4°	4°	10	10	10	10	X		
		Rojos	Uva Isabella	3500	3300	X		X													
			Mora	3400	3200	X		X													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____No. 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: PSS-F-243
Versión: 3
Fecha: Memo 12024021815 - 06/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: ___JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15-07-25	Nueves	Agua de panela	Leche Entera	21	21	x		x		x		30	82'	85'	10	10	10	10	x		
	Reforzadas	con leche	Panela																		
		Huevo Cocido	Huevo	117				x		x		30	79	85'	10	10	10	10	x		
		Mandarina en casos	Mandarina	15500	13500	x		x					Amb		10	10	10	10	x		
		Sorbete de Guayaba	Guayaba	450	450	x		x					4'	4'	10	10	10	10	+		
			Formula																		
	Almuerzo	Pechuga de Pollo	Pechuga	9600	8900					x		45	79'	85'	10	10	10	10	x		
		entrozos en salsa																			
		roja (tomate natural)																			
		Cazuela de Frijol	Frijol	2500	2500	x		x		x		60	82'	85'	10	10	10	10	x		
		Arroz con	Arroz	3000	3000	x		x		x		45	79'	82'	10	10	10	10	x		
		Zanahoria	Zanahoria	1000	900	x		x		x											
		Tomate Picado	Tomate	15300	14500	x		x					4,2'	4,2'	10	10	10	10	x		
		con Perejil																			
		Papa a la Francesa	Papa	9200	8300	x		x		x		30	85'	89'	10	10	10	10	x		
		Puré de Papa	Papa	200	200	x		x		x		30	82'	85'	10	10	10	10	x		
		Acelga guisada		300	300	x		x		x		30	79'	82'	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. 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: 3
Fecha: Memo (2024)21515 - 09/04/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR:__JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15-07-25	Almuerzo	Manzana	Manzana	400	350	x		x					Amb		10	10	10	10	x		
		Jugo de Piña	Piña	11200	10000	x		x					4'	4'	10	10	10	10	x		
	Onces	Pera picada	Pera	11700	10200	x		x					Amb		10	10	10	10	x		
		Kumis	Kumis	15	15	x		x					4,2'	4,2'	10	10	10	10	x		
16-07-25	Nueves	Sorbete de	Fresa	11500	11200	x		x					4,1'	4,1'	10	10	10	10	x		
	Reforzadas	Fresa	Leche Entera	21	21	x		x													
		Sandwis de	Pollo	8500	8000					x		30	79'	82'	10	10	10	10	x		
		Pollo																			
		Formula 2																			
	Almuerzo	Mix de corazones	Mollejas	3900	3900					x		45	79'	85'	10	10	10	10	x		
		y mollejas guisadas	Corazones de Pollo	3900	3900																
		Arroz blanco	Arroz	3000	3000	x		x		x		45	82'	85'	10	10	10	10	x		
		Aguacate	Aguacate	4600	4100	x		x					Amb		10	10	10	10	x		
		Platano Maduro	Platano Maduro	10200	9500	x		x		x		30	80'	82'	10	10	10	10	x		
		Asado con Queso	Queso doble Crema	1100	1100			x													
		Sopa de Cebada	Cebada	1000	1000	x		x		x		60	82'	85'	10	10	10	10	x		
			Carne de Res	700	700					x											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO _CC__No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

OMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _____ CARGO: _____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 3
Fecha: Memo 20240221818 - 29/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: __JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
16-07-2025	Almuerzo	Melón en trozos	Melón	23500	20000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
	Onces	Sorbete de Banano	Banano	13800	11000	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
			leche Entera	21	21	X		X													
		Kumis	Kumis	1	1	X		X					4,1'	4,1'	10	10	10	10	X		
		Durazno	Durazno	350	300	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
17-07-2025	Nueves	Colada de	Avena molida	1000	1000	X		X		X		30	79'	85'	10	10	10	10	X		
	Reforzadas	Avena	leche Entera	21	21	X		X		X											
		Huevos Péricos	Huevos	114				X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Papaya Picada	Papaya	15500	13000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
		Queso campesino	Queso Campesino	100	100			X					Amb		10	10	10	10	X		
		Ciruela Puré	Ciruela	350	350	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
	Almuerzo	Carne de Res	Carne de res	7700	7700					X		45	79'	85'	10	10	10	10	X		
		molida guisada	molida																		
		Conchitas guisadas	Conchitas	3000	3000			X		X		45	79	82'	10	10	10	10	X		
		Verduras campesinas	Maíz común	4250	4250	X		X		X		45	79'	85'	10	10	10	10	X		
			Arveja	4000	4000	X		X		X							X				
			Zanahoria	5100	4500	X		X		X											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO____ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 3
Fecha: Memo 20240218 16-09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: __JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17-07-25	Almuerzo	Papa Criolla cocida	Papa Criolla	7500	7300	x		x		x		30	79'	82'	10	10	10	10	x		
		Jugo de lulo	lulo	10300	10100	x		x					4'	4'	10	10	10	10	x		
		Pera	Pera	400	350	x		x					Amb		10	10	10	10	x		
	Onces	Yogurt	Yogurt	15	15	x		x					4,1'	4,1'	10	10	10	10	x		
		Fresas con banano	Fresas	5300	5000	x		x					Amb		10	10	10	10	x		
		Picado	Banano	6950	5500	x		x													
		Manzana Papilla	Manzana	500	450	x		x					Amb		10	10	10	10	x		
			Formula2																		
21-07-25	Nueves	Colada Fécula	Fécula de Maiz	750	750	x		x		x		30	79'	85'	10	10	10	10	x		
	Reforzados	de Maiz	leche Entera	22	22	x		x		x											
		Huevos revueltos	Huevos	119				x		x		30	79'	82'	10	10	10	10	x		
		Papaya	Papaya	16500	14000	x		x					Amb		10	10	10	10	x		
	Almuerzo	Carne de cerdo	Carne de Cerdo	7900	7900			·		x		45	79	85	10	10	10	10	x		
		entrozos																			
		Arroz con pimenton	Arroz	3100	3100	x		x		x		30	79	85	10	10	10	10	x		
			Pimentón	250	250	x		x		x											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 3
Fecha: Marzo 2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: ___JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
17-07-25	Almuerzo	Papa Criolla cocida	Papa Criolla	7500	7300	x		x		x		30	79'	82'	10	10	10	10	x		
		Jugo de lulo	lulo	10300	10100	x		x					4'	4'	10	10	10	10	x		
		Pera	Pera	400	350	x		x					Amb		10	10	10	10	x		
	Onces	Yogurt	Yogurt	15	15	x		x					4,1'	4,1'	10	10	10	10	x		
		Fresas con banano	Fresas	5300	5000	x		x					Amb		10	10	10	10	x		
		Picado	Banano	6950	5500	x		x													
		Manzana Papilla	Manzana	500	450	x		x					Amb		10	10	10	10	x		
			Formula2																		
21-07-25	Nueves	Colada Fécula	Fécula de Maiz	750	750	x		x		x		30	79'	85'	10	10	10	10	x		
	Reforzados	de Maiz	leche Entera	22	22	x		x		x											
		Huevos revueltos	Huevos	119				x		x		30	79'	82'	10	10	10	10	x		
		Papaya	Papaya	16500	14000	x		x					Amb		10	10	10	10	x		
	Almuerzo	Carne de cerdo	Carne de Cerdo	7900	7900			·		x		45	79	85	10	10	10	10	x		
		entrozos																			
		Arroz con pimenton	Arroz	3100	3100	x		x		x		30	79	85	10	10	10	10	x		
			Pimentón	250	250	x		x		x											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P53-243
Versión: 3
Fecha: Memo 20240218101 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR ___JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21-07-25	Almuerzo	Verduras salteados	Zanahoria	4200	3600	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Zanahoria	Calabaza	3900	3200	X		X		X											
		Calabaza. y maiz	Maiz	6350	6350	X		X		X											
		Papa al vapor	Papa	9400	8600	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Jugo de maracuya	Maracuya	19800	15000	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		Pure Fresa y mango	Fresa	200	200	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
			Mango	500	300	X		X													
	Onces	Sorbete de	Leche entera	21	21	X		X		X		4	4'	4'	10	10	10	10	X		
		Coroba	Coroba	19800	17000	X		X													
		Guayaba Sorbete	Guayaba	500	500	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		Formula																			
22-07-25	Nueves	Sorbete de	Leche Entera	22	22	X		X					4,1'	4,1'	10	10	10	10	X		
	Reforzados	Guanabana	Guanabana	16500	15000	X	X														
		Sandwis de	Pechuga	8600	7800	X		X		X		45	79	89	10	10	10	10	X		
		Pollo																			
		Formula																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39576079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____No. 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: 3
Fecha: Memo 20240218 - 29/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
22-07-25	Almuerzo	Tortilla de	Corazon de Pollo	4700	4700					X		45	79	85'	10	10	10	10	X		
		Corazones	Huevos	66				X		X											
		Arroz con	Arroz	3100	3100	X		X		X		45	79	82'	10	10	10	10	X		
		Cilantro	Cilantro	200	200	X		X		X											
		Ensalada	Espinaca	6000	6000	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
			Mango	7200	5000	X		X													
			Fresa	4300	4000	X		X													
		Yuca dorada	Yuca	9500	8000	X		X		X		30	79	82'	10	10	10	10	X		
		Sopa de Fideos	Carne de res	700	700	X				X		60	79	85	10	10	10	10	X		
			Fideos	750	750			X		X											
		Pera Picada	Pera	14500	12000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
	Onces	Leche Entera	leche Entera	21		X		X					Amb		10	10	10	10	X		
		Mandarina	Mandarina	14200	12000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
		Formula.																			
23-07-25	Nueces	Chocolate	Chocolate	1200	1200			X		X		30	79'	89'	10	10	10	10	X		
	Reforzados	con leche	Leche Entera	22	22	X		X		X											
		Queso Campesino	Queso Campesino	4000	4000	X		X		X			4'	4'	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO_____No. 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.PSB-243
Versión: 3
Fecha: Memo (20242021818 - 09/04/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
23-07-25	Almuerzo	Pechuga de Pollo asada a las Finas Hierbas	Pechuga	9900	9000					X		30	79°	89°	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideos	Arroz	3100	3100	X		X		X		45	79°	82°	10	10	10	10	X		
			Fideos	250	250	X		X		X											
		Tortilla de Espinaca y Zan.	Espinaca	12700	11500	X		X		X		45	79°	82°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	8400	7800	X		X		X											
		Papa Criolla cocida	Papa Criolla	7700	7500	X		X		X		30	79°	89°	10	10	10	10	X		
		Sopa de Verduras	Ahuyama	1100	900	X		X		X		60	82°	85°	10	10	10	10	X		
			Carne de Res	800	800					X											
		Naranjas en cascos	Naranjas	20000	20000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
	Onces.	Sorbete de Fresa	Fresa	10400	10000	X		X					4°	4°	10	10	10	10	X		
		Formula																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. 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: 3
Fecha: 06/05/2024 21:19 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR:__JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
24-07-25	Nueves	Changua con	Leche Entera	22	22	X		X		X		30	79'	89'	10	10	10	10	X		
	Reforzados	huevo y tostada	huevos	119				X		X											
		Granadilla	Granadilla	25300	20000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
		Sorbete de	Guayaba	500	500	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		Guayaba	Formula																		
		Huevos Pericos	Huevos	2		1		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
	Almuerzo	Lomo de cerdo	Carne de Cerdo	7900	7900					X		45	82'	85'	10	10	10	10	X		
		en trocitos																			
		a parado.																			
		Spaguetti	Spaguetti	3000	3000	X		X		X		45	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Ensalada.	Zanahoria	7100	6500	X		X		·			4'	4'	10	10	10	10	X		
			Piña	6700	5500	X		X													
			Yogurt Griego	2000	2000	X		X													
		Papa en Cascos	Papa Cocida	8600	7800	X		X		X		30	79'	85'	10	10	10	10	X		
		Jugo de lulo	Lulo	10600	10500	X		X					4,2'	4,2'	10	10	10	10	X		
		Crema de Brocoli	Brocoli	1000	600	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla.	800	800	X		X					Amb		10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. 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: 3
Fecha: Memo 20242021818 - 09/04/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: __JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
24-07-25	Jueves	Changua con	Leche Entera	22	22	X		X		X		30	79°	89°	10	10	10	10	X		
	Reforzados	huevo y tostada	huevos	119				X		X											
		Granadilla	Granadilla	25300	20000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
		Sorbete de	Guayaba	500	500	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		Guayaba	Formula																		
		Huevos Pericos	Pericos	2		X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
	Almuerzo	Lomo de cerdo	Carne de Cerdo	7900	7900					X		45	82'	85'	10	10	10	10	X		
		entrocitos																			
		a parado.																			
		Spaguetti	Spaguetti	3000	3000	X		X		X		45	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Ensalada.	Zanahoria	7100	6500	X		X		·			4'	4'	10	10	10	10	X		
			Piña	6700	5500	X		X													
			Yogurt Griego	2000	2000	X		X													
		Papa en Cascos	Papa Cocida	8600	7800	X		X		X		30	79'	85'	10	10	10	10	X		
		Jugo de lulo	Lulo	10600	10500	X		X					4,2'	4,2'	10	10	10	10	X		
		Crema de Brocoli	Brocoli	1000	600	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla.	800	800	X		X					Amb		10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. 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: 3
Fecha: Memo I2024021515 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR: __JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °c INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °c FINAL	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
24-07-25	Onces	Yogurt	Yogurt	15	15	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		Fresas picadas	Fresas.	10400	10000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
25-07-25	Nueves	kumis	kumis	15	15	X		X					4,1'	4,1'	10	10	10	10	X		
	Reforzadas	Hamburguesa	Carne Molida	6800	6800					X		45	79'	82'	10	10	10	10	X		
		de Carne Molida																			
		Patilla en trozos	Patilla	28900	22000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
		Pure de Manzana	Manzana	500	400	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
	Almuerzo	Carne de Res	Carne de res	7900	7900	X				X		45	79'	89	10	10	10	10	X		
		Molida Guisada	Molida.																		
		Frijol Verde Guisado	Frijol verde	5300	5300	X		X		X		60	79'	85'	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	3200	3200	X		X		X		45	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Aguacate	Aguacate	5900	5400	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
		Platano Maduro	Platano Maduro	10700	10000	X		X		X		30	82'	85'	10	10	10	10	X		
		Asado																			
		Jugo de Fresa	Fresa.	17100	16500	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		Patilla en trozos	Patilla.																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. 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: 3
Fecha: Memo 20240215151 - 09/04/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR:__JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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	
25-07-25	Onces	Queso na llado	Queso Campesino	3300	3300			X					4'	4'	10	10	10	10	+		
		Picado de Frutas	Papaya			X		X					Amb		10	10	10	10	+		
			Banano	5900	4200	X		X													
			Manzana	7700	7000	X		X													
			Fresa.																		
28-07-25	Nueves	Sorbetes de	Fresa.	3500	3400	X		X					4,2'	4,2'	10	10	10	10	+		
	Reformados	Frutos Rojos	Mora	3500	3400	X		X													
			Uva Isabella	3500	3200	X		X													
			Leche Entera	22	22	X		+													
		Sandwis de	Queso doble crema	3800	3800			X					Amb		10	10	10	10	+		
		Queso																			
	Almuerzo	Pechuga de Pollo	Pechuga	9500	8600					X		45	79'	82'	10	10	10	10	+		
		adobada en trozos																			
		Dorada																			
		Arroz con	Arroz	3000	3000	X		X		X		45	82	85	10	10	10	10	+		
		Fideos	Fideos	250	250	X		X		X											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____No. 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: 3
Fecha: Martes 12/24/2024 15:15 - 12/24/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR:___JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

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
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28-07-25	Almuerzo	Tortilla de	Espinaca	17700	15000	X		X		X		30	79'	89'	10	10	10	10	X		
		Espinaca y Maíz	Maíz	1800	1800	X		X		X											
			Huevo	40						X											
		Chip de Arracacha	Arracacha	9200	8600	X		X		X		30	88	89'	10	10	10	10	X		
		Jugo de Mora	Mora	7500	7400	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		Crema de Zanah.	Zanahoria	300	250	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		y Maíz	Maíz	100	100	X		X		X											
		Manzana	Manzana	400	350	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
	Onces	Sorbete	Guanabana	14500	13800	X		X					4.1'	4.1'	10	10	10	10	X		
			leche Entera	21		X		X													
		Pandebono	Pandebono	4000	4000								Amb		10	10	10	10	X		
		Formula																			
29-07-25	Nueves	Agua de	Panela	1500	1500			X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
	Reforzados	Panela con leche	leche Entera	22		X		X		X											
		Huevos revue	Huevos	116				X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Arepa Harina de M.	Arepas Harina	2000	2000			X		X		30	82'	85'	10	10	10	10	X		
		Mango Picado	Mango	24000	19000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____No. 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: 3
Fecha: Memo 20240218151 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: DIURNO -COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: STELLA SAENZ PORTELA | OPERADOR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS

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
29-07-25	Almuerzo	Carne de Res	Carne de Res	8000	8000					X		45	79	89	10	10	10	10	X		
		Molida Guisada	Molida-																		
		lentejas guisadas	lentejas	2000	2000	X		X		X		60	82'	85'	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	3000	3000	X		X		X		45	82	85'	10	10	10	10	X		
		Tomate Picado Pug	Tomate	14900	14700	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		Papa Criolla Dorada	Papa criolla.	7900	7700	X		X		X		30	79	82'	10	10	10	10	X		
		Jugo de Piña	Piña	7500	7000	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		Pepino guisado Pure	Pepino	1000	800	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X		
		Pure Papaya	Papaya	300	300	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
		Banano	Banano	200.	200	X		X													
	Onces	Kumis	Kumis	16		X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
		hojuelas de Maiz	hojuelas de Maiz	2600	2600			X													
		Banano	Banano	14300	12000	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
		Pure ciruelas	Ciruelas	300	250	X		X					Amb		10	10	10	10	X		
30-07-25	Nueves	Yogurt	Yogurt.	16	16	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X		
	Reforzadas	Pechuga de Pollo	Pechuga.	8500	8000					X		45	82'	85'	10	10	10	10	X		
		en trozos dorada																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MONICA SANCHEZ TRUJILLO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39578079 | CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. 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: 3
Fecha: Memo I2024021815 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____DIURNO -COFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _STELLA SAENZ PORTELA_____ OPERADOR:___JARDIN CASTILLO SAN LUCAS_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO 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
30-07-25	Nueves	Mix de melón	Melon	10200	9500	X		X					A mb		10	10	10	10	+		
	Refrescados	y Papaya,	Papaya.	8300	7500	X		X													
		Pera puré	Pera	300	250	X		X					A mb		10	10	10	10	+		
	Almuerzo	Carne de Cerdo	Carne de Cerdo	8000	8000					X		45	82	85	10	10	10	10	+		
		entrozos con																			
		tomillo																			
		Arroz Verde	Arroz	3000	3000	X		X		X		45	79	82	10	10	10	10	+		
		Acelga guisada	Acelga	16000	15000	X		X		X		30	79	85	10	10	10	10	+		
		Platano maduro AS	Platano Maduro	10500	9600	X		X		X		30	82	85	10	10	10	10	+		
		Sopa de Pajarilla	Pajarilla	3000	3000					X		60	82	89	10	10	10	10	+		
		Puré de yuca	Yuca	500	400	X		X		X		30	79	82	10	10	10	10	+		
		Patilla entrozitos	Patilla	36500	30000	X		X					A mb		10	10	10	10	+		
	Onces	Helado	Helado	6000	6000	X		X					-14,9	-14,9	10	10	10	10	+		
		Fresas picadas	Fresas	15000	14500	X		X					A mb		10	10	10	10	+		
		Sorbete de Guayaba	Guayaba.	500	500	X		X					4'	4'	10	10	10	10	+		
		Formula																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MONICA SANCHEZ TRUJILLO___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _39578079_____ CARGO: _MANIPULADOR DE ALIMENTOS_____

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
31-07-25	Viveres	Sorbete de Fríjol	Fríjol	13200	12600	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X	
	Reporz.		Leche Entera	22	22	X		X												
		Huevo Cocido	Huevo	116				X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X	
	Almuerzo	Albondigas en Salsa	Carne Res Molida	8000	8000					X		45	82'	85'	10	10	10	10	X	
		Tornillos guisado	Pasta Tornillos	3000	3000					X		30	79'	82'	10	10	10	10	X	
		Ensalada Roja	Remolacha	7500	7000	X		X		X		30	82'	85'	10	10	10	10	X	
			Zanahoria	4300	4000	X		X		X										
			Tomate	10500	10000	X		X		X										
		Papa Guisada	Papa Pastusa	7500	7000	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X	
		Jugo Tomate de Ar	Tomate de Arbol	7500	7300															
		Crema de Espinaca	Espinaca	950	800	X		X		X		30	79'	82'	10	10	10	10	X	
		Puré de durazno	Durazno	450	400	X		X					Amb		10	10	10	10	X	
	Onces	Yogurt	Yogurt	16	16	X		X					4'	4'	10	10	10	10	X	
		Torta de Banano	Torta de Banano	4700	4700			X					Amb		10	10	10	10	X	
		Manzana	Manzana	14600	13000	X		X					Amb		10	10	10	10	X	
		Papilla de manz	Manzana	400	400	X		X					Amb		10	10	10	10	X	
			Formula																	

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 PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-238
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL:** Jardín Castillo **UNIDAD OPERATIVA:** Jardín C.

AÑO: 2025 **MES:** Julio **COORDINADOR O RESPONSABLE:** STELLA SAENZ PORTELA **OPERADOR:** Jardín Castillo

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA | | |

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-238
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

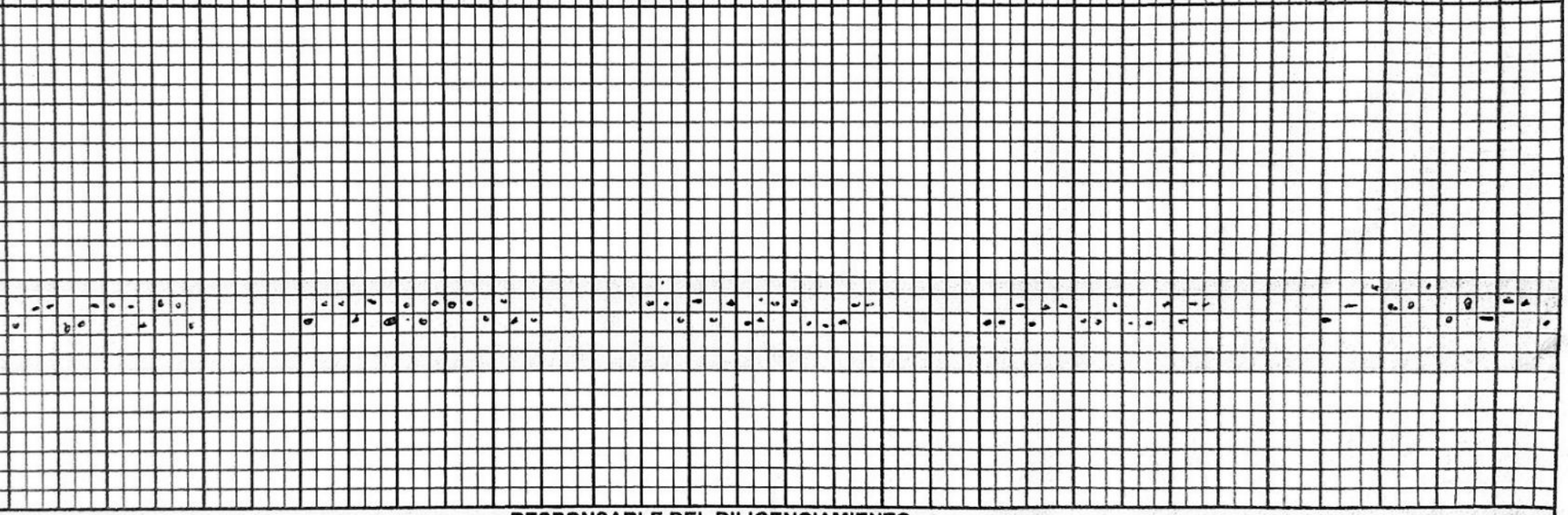
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL:** _____ **UNIDAD OPERATIVA:** _____

AÑO: 2025 **MES:** Julio **COORDINADOR O RESPONSABLE:** STELLA SAENZ PORTELA **OPERADOR:** _____

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÌGRADOS

DIA

DIA	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Mónica Sánchez Trujillo FIRMA: _____ CARGO: Manipulador de Alimentos

OBSERVACIONES: _____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-MSS-236
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 5
FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha Vigencia: [illegible]
	Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL:** _____ **UNIDAD OPERATIVA:** _____

AÑO: 2025 **MES:** Julio **COORDINADOR O RESPONSABLE:** STELLA SAENZ PORTELA **OPERADOR:** _____

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a m / 12:00 m / 4:30 p m																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Hónica Sánchez Trujillo FIRMA: _____

CARGO: Manipulador de Alimentos

OBSERVACIONES: _____