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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS | OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01-08-25	Desayuno	Té en leche	Leche	13020	13020		✓		✓	✓		40	90°	88°	10	10	10	10	✓		
		Caldo de papa carne	Carne de Res	3720	3720	✓			✓	✓		60	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Compota	Pera	7294	6200	✓			✓	✓		20	91°	40°	9	10	10	10	✓		
	Nieves	Cafe con leche	Leche	10500	10500		✓		✓	✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		Fresas con crema	Crema de leche	350	350		✓	✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Pollo dorado	Colombina pollo	7456	4250	✓			✓	✓		150	92°	86°	9	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Pepino cohombro	1333	1000	✓		✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
		Yuca cocida	Yuca	4687	3750	✓			✓	✓		30	94°	91°	10	10	10	10	✓		
		Sopa Fideos	Murillo	150	150	✓			✓	✓		90	93°	89°	10	10	10	10	✓		
		Limonada	Limón	3500	1750	✓		✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
	Onces	Sorbete Gum	Leche	4500	3150		✓	✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
		Mantecada	Mantecada	1500	1500		✓	✓		✓		60	180°	45°	10	10	10	9	✓		
	Cena	Carne guisada	Carne de Res	6200	6200	✓			✓	✓		120	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Arroz arveja	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		90	92°	90°	10	10	10	10	✓		
		Guiso ayuyama	Ahuyama	3646	3100	✓			✓	✓		45	91°	84°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cebada	Murillo	186	186	✓			✓	✓		90	93°	89°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Riveros | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424222 | CARGO: Operaria cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.171.552 | CARGO: NUTRICIONISTA

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02-08-25	Desayuno	Colada de harina platano	Leche	13020	13020		✓	✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
		Huevos con queso	Huevos	3720	3348	✓			✓	✓		40	92	88	10	10	10	10	✓		
			Queso	2480	2480		✓	✓		✓		10	92	80	10	10	10	10	✓		
	Nueven	Leche caliente	Leche	10500	10500		✓	✓		✓		60	93	91	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Arroz zanahoria	Arroz	2250	2250		✓	✓		✓		90	93	91	10	10	10	10	✓		
		Guacamole	Aguacate	2922	2250	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
		Papa al vapor	Papa	4166	3750	✓			✓	✓		40	90	84	10	10	10	10	✓		
		Sopa lentejas	Murillo	150	150	✓			✓	✓		90	93	90	10	10	10	10	✓		
		Jugo piña	Piña	4818	2650	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Onces	Sorbete mango	Leche	5250	5250		✓	✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Cena	Carne cerdo	lomo de cerdo	6200	6200	✓			✓	✓		50	92	88	10	10	10	10	✓		
		Espagetti	Margarina	186	186		✓	✓		✓		60	90	84	10	10	10	9	✓		
		Ensalada roja	Remolacha	1395	1116	✓			✓	✓		30	92	40	10	10	10	10		✓	
		Papa en salsa criolla	Papa	5166	4687	✓			✓	✓		60	90	86	10	10	10	10		✓	
		Sopa patacon	Murillo	186	186	✓			✓	✓		90	93	91	10	10	10	9		✓	
		Aromatica	Tomate de arbol	5476	3286	✓			✓	✓		60	92	88	10	10	10	10		✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Rivera TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 CARGO: Op. Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52171552 CARGO: NUTRICIONISTA

Scanned with CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
07-08-25	Bebida	Tinto	Cafe	372	372		X		X	X		35'	93°	90°	C	C	C	C	X		
	Desayuno	Cafe con leche	Leche	13020	13020		X		X	X		40'	90°	87°	C	C	C	C	X		
		Tamal	Tamal	12400	12400		X		X	X		40'	87°	82°	C	C	C	C	X		
		Arepa	Margarina	87	87		X		X	X		20'	67°	63°	C	C	C	C	X		
	Jueves	Sobrebarriga	Leche	10500	10500		X		X		X	NA	—	—	C	C	C	C	X		
	Almuerzo	Cerdo y Res	Lomo de Res y cerdo	6200	6200		X		X	X		45'	69°	65°	C	C	C	C	X		
		Arroz blanco	Arroz	2250	2250	X	/		X	X		60'	76°	68°	C	C	C	C	X		
		Cocido	Cubio y chuguo	1231	1200	X			X	X		45'	78°	73°	C	C	C	C	X		
		Papa dorada	Papa	4166	3750		X		X	X		50'	79°	63°	C	C	C	C	X		
		Jugo Mora	Mora	2944	2650		X		X	X		NA	—	—	C	C	C	C	X		
	Onces	Colada de Fecula	Leche	5250	5250	X		X		X		45'	82°	81°	C	C	C	C	X		
	Cena	Cerdo acaramelado	lomo de cerdo	6200	6200		X		X	X		60'	76°	72°	C	C	C	C	X		
		Arroz perejil	Arroz	2790	2790		X		X	X		60'	78°	73°	C	C	C	C	X		
		Ensalada	Lechuga	2817	1550	X		X		X		NA	—	—	C	C	C	C	X		
		Papa chupe	Leche	3224	3224		X		X	X		45'	69°	65°	C	C	C	C	X		
		Crema vegetal	Leche	434	434		X		X	X		60'	80°	73°	C	C	C	C	X		
		Aromatica	Fresa y Manzana	3869	3472		X		X	X		60'	79°	73°	C	C	C	C	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.171552 CARGO: NUTRICIONISTA

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52171552 CARGO: NUTRICIONISTA

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS | OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
04-08-25	Bebida	Aromatica	Tomate de arbol	2893	1736	X		X		X		60'	98	86°	C	C	C	C	X		
	Desayuno	Colada de Fecula	Leche	13020	13020		X		X	X		45'	90°	83°	C	C	C	C	X		
		Huevo cocido	Huevo	3720	3348	X		X	X			45'	83°	78°	C	C	C	C	X		
		Compota	Manzana	7294	6200	X		X	X			60'	88°	76°	C	C	C	C	X		
	Meves	Chocolate	Leche	10500	10500		X		X	X		45'	87°	81°	C	C	C	C	X		
		Picado de patilla y melón	Patilla y Melón	11250	5000	X		X			X	—	—	—	C	C	C	C	X		
	Almuerzo	Carne a las Finas Hierbas	Carne de Res	5000	5000	X	·		X	X		45'	78°	73°	C	C	C	C	X		
		Arroz Jardinero	Arroz	2250	2250	X			X	X		60'	76°	74°	C	C	C	C	X		
		Potaje de ahuyama	Ahuyama	2941	2500	X			X	X		60'	87°	78°	C	C	C	C	X		
		Papa al perejil	Papa criolla	3750	3750	X			X	X		60'	80°	79°	C	C	C	C	X		
		Sopa curuvo	Murillo	150	150	X			X	X		60'	92°	88°	C	C	C	C	X		
		Jugo Mango	Mango	5300	2650	X		X			X	60'	—	—	C	C	C	C	X		
	Onces	Colada de avena	Leche	5250	5250		X		X	X		60'	87°	78°	C	C	C	C	X		
	Cena	Carne de Res marinada	Carne de Res	6200	6200	X	/		X	X		45'	81°	76°	C	C	C	C	X		
		Arroz perejil	Arroz	2790	2790	X			X	X		60'	89°	77°	C	C	C	C	X		
		Ensalada compe.	Maíz	620	620		X		X		X	—	—	—	C	C	C	C	X		
		Sopa de arroz	Murillo	186	186	X			X	X		60'	92°	83°	C	C	C	C	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katharine Rivero | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: — | CARGO: Manipuladora

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [signature] | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52171552 | CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código FOR-PSS-243
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Versión: 3
		Fecha: Memo 2024021816 - 09/08/2024
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
05-08-25	Bebida	Tinto	Cafe	372	372		✓		✓	✓		60	91°	84°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	leche caliente	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Caldo de papa con carne	Carde de Res	3720	3720	✓		✓		✓		60	92°	88°	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Sobete Mora	Leche	10500	10500	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Pollo dorado	Colombina de pollo	7456	4250	✓			✓	✓		90	92°	84°	9	10	10	9	✓		
		Spagettis	Margarina	150	150		✓	✓		✓		60	90°	82°	10	10	10	8	✓		
		Ensalada	Lechuga	2272	1250	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
		Papa dorada	Papa	4166	3750	✓			✓	✓		120	90°	80°	10	10	10	10	✓		
		Sopa ahuyama	Murillo	150	150	✓			✓	✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de piña	Piña	4818	2650	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Onces	Sobete Guanabana	Leche	5250	5250	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Cena	Cerdo a la naranja	lomo de cerdo	6200	6200	✓			✓	✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Tajada aguacate	Aguacate	4831	3720	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
		Papa dorada	Papa criolla	4650	4650	✓		✓		✓		30	92°	81°	10	10	10	10	✓		
		Sopa guineo	Murillo	186	186	✓			✓	✓		90	92°	87°	10	10	10	10	✓		
		Aromatica	Lulo	2893	1736	✓		✓		✓		70	93°	88°	10	10	9	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisneyo Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069903221 CARGO: Op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.171552 CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
06-08-25	Bebida	Aromatica	Fresa		1736	✓			✓	✓		40	92	90	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Chocolate	Leche	13020	13020		✓	✓		✓		60	93	92	10	10	10	10			
		Queso	Queso campesino	2480	2480		✓	✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Batido Banano	Leche	5775	5775		✓	✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Carne de Res	Carne Res molida	5000	5000	✓			✓	✓		120	90	86	10	10	10	10	✓		
		Arroz perejil	Arroz	2250	2250		✓	✓		✓		90	93	91	10	10	10	10	✓		
		Ratajas Tomate	Tomate	3750	3000	✓		✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
		Papa salado	Papa	4166	3750	✓			✓	✓		60	92	84	10	10	10	10	✓		
		Arveja arroz	Murillo	150	150	✓			✓	✓		120	93	90	10	10	10	10	✓		
		Jugo Guayaba	Guayaba	3533	2650	✓		✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
	Onces	Arroz con leche	Leche	5000	5000		✓	✓		✓		60	92	86	10	10	10	10	✓		
	Cena	Filete pescado	Filete pescado	12400	12400	✓		✓		✓		40	90	82	10	10	10	10	✓		
		Arroz con coco	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		90	92	91	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Lechuga	2817	1550	✓		✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
		Torta platano	Platano	6458	4650	✓			✓	✓		60	92	90	10	10	10	10	✓		
		Sopa cebada	Murillo	186	186	✓			✓	✓		90	92	88	10	10	10	10	✓		
		Aromatica	Uchuva	1846	1736	✓			✓	✓		60	92	89	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Riveros TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 CARGO: Operaria cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52171552 CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS | OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

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	
07-08-25	Bebida	Tinto	Cafe	372	372		✓	✓		✓		30	92	89	10	10	9	10	✓		
	Desayuno	Colada de harina platano	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		60	93	91	10	10	10	10	✓		
		Caldo de carne	Carne de Res	3720	3720	✓			✓	✓		90	93	90	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Té en leche	Leche	12600	12600	✓		✓		✓		60	92	90	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Pescado dorado	Filete de Tilapia	12000	6000	✓		✓		✓		40	90	84	9	10	10	10	✓		
		Arroz criollo	Arroz	2700	2700		✓	✓		✓		90	93	91	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Repollo	2142	1500	✓		✓			✓				10	9	10	10	✓		
		Pure papa	Crema de leche	420	420	✓		✓		✓		40	92	88	10	10	10	10	✓		
		Sopa avena	Murillo	180	180	✓			✓	✓		90	93	89	10	10	10	10	✓		
		Jugo Maracuya	Maracuya	9938	3180	✓			✓		✓				10	10	10	10	✓		
	Onces	Flan	Leche	6000	6000	✓		✓			✓				9	10	10	9	✓		
	Cena	Pollo dorado	Colombina pollo	9245	5270	✓			✓	✓		120	90	84	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		90	92	90	10	10	10	10	✓		
		Yuca cocida	Yuca	5812	4650	✓			✓	✓		45	93	92	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Zanahoria	1458	1240	✓		✓			✓				9	10	10	10	✓		
		Sopa Fideos	Murillo	186	186	✓			✓	✓		90	92	88	10	10	10	10	✓		
		Aromatica	Maracuya	5425	1736	✓			✓	✓		60	93	89	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Riveros | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 | CARGO: Op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52171552 | CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS | OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
08-08-25	Bebida	Aromatica	Piña	3156	1736	✓			✓	✓		40	92	89	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Cafe con leche	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		60	92	90	10	10	10	10	✓		
		Caldo de pescado	Filete de Tilapia	7440	3720	✓		✓		✓		60	93	90	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Sorbete de curuba	Leche	10500	10500	✓		✓			✓	/	/	/	10	10	9	10	✓		
	Almuerzo	Carne en salsa chimichurry	Carne de Res	5000	5000	✓			✓	✓		120	92	86	10	10	10	10	✓		
		Arroz pimentón	Arroz	2250	2250		✓	✓		✓		90	93	90	10	10	10	10	✓		
		Verdura salteada	Calabaza	1389	1250	✓			✓	✓		60	90	86	9	10	10	10	✓		
		Papa francesa	Papa	4687	3750	✓			✓	✓		120	90	84	10	10	10	10	✓		
		Sopa patacón	Murillo	150	150	✓			✓	✓		90	93	91	10	10	10	10	✓		
		Jugo Tomate	Tomate de arbol	4416	2650	✓		✓			✓	/	/	/	10	10	9	10	✓		
	Onces	Cordial	Huevo	1111	1000	✓			✓	✓		45	92	88	10	10	10	10	✓		
	Cena	Carne asada	Lomo de cerdo	6200	6200	✓			✓	✓		60	92	86	10	10	10	10	✓		
		Pasta	Spaguetti	3100	3100		✓	✓		✓		90	92	89	10	10	10	9	✓		
		Ensalada roja	Remolacha	1125	900	✓			✓	✓		45	90	40	10	10	10	10	✓		
		Papa en salsa criolla	Papa	5166	4650	✓			✓	✓		60	92	90	10	10	10	10	✓		
		Sopa patacón	Murillo	186	186	✓			✓	✓		90	92	88	10	10	10	10	✓		
		Aromatica	Guayaba	3472	2604	✓			✓	✓		60	93	89	10	10	9	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Riveros | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 | CARGO: Op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.171.552 | CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS | OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
09-08-25	Bebida	Tinto	Cafe	372	372		✓		✓	✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Colada de avena	Leche	13020	13020	.	✓	✓	.	✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		Huevo Tortilla	Huevo	3720	3348	✓		✓		✓		40	90°	80°	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Kumis	Kumis	10000	10000	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Carne ajillo	Lomo de cerdo	5000	5000	✓		✓		✓	✓	60	94°	89°	10	10	10	10	✓		
		Arroz ajonjoli	Arroz	2250	2250	✓		✓		✓		60	93°	86°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Aguacate			✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
		Pure Yuca cocinada	Yuca	4687	3750	✓		✓		✓		30	89°	85°	10	10	10	10	✓		
		Sopa con huesos	Murillo	150	150	✓		✓		✓		90	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Mora	Mora	2944	2650	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
	Onces	Sorbete con huesos	Leche	10500	10500	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
	Cena	Carne cocida	Lomo de cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		70	93°	89°	10	10	10	10	✓		
			Carne de Res	3100	3100	✓		✓		✓		70	91°	89°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		40	93°	86°	10	10	10	10	✓		
		Papa dorada	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		50	84°	80°	10	10	10	10	✓		
		Cocido bogotano	Cubio y chuguva	1527	1488	✓		✓		✓		70	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Aromatica	Mora	1928	1736	✓		✓		✓		50	90°	89°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cloney Vega | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067903224 | CARGO: op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52171552 | CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

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			
10-09-25	Desayuno	Agua de panela con leche	Leche	13020	13020		✓	✓		✓		50	91°	89°	10	10	10	10	✓		
		Tamal	Tamal	12400	12400		✓		✓	✓		80	98°	91°	10	10	10	10	✓		
		Arepa	Mantequilla	87	87		✓	✓		✓		50	80°	81°	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Ensalada de Frutas con yogurt	Yogurth	2500	2500	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Carne guisada	Carne de Res molida	5000	5000	✓		✓		✓		50	90°	89°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2250	2250	✓		✓		✓		30	89°	85°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada Tomate	Tomate	1562	1250	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
		Platano cocido	Platano maduro	5208	2943	✓		✓		✓		30	90°	90°	10	10	10	10	✓		
		Remolacha Frijol	Murillo	150	150	✓		✓		✓		60	98°	91°	10	10	10	10	✓		
		Limonada azucarada	Limón	3500	1750	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
	Onces	Colado de Fecula de maíz	Leche	5250	5250	✓		✓		✓		30	91°	89°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Carne de cerdo	Lomo de cerdo	6200	6200	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Arroz perejil	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		30	92°	90°	10	10	10	10	✓		
		Patera chuspa	Margarina	124	124	✓		✓		✓		30	92°	88°	10	10	10	10	✓		
		Papa enchupe	Leche	3224	3224	✓		✓		✓		90	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cuchuco	Murillo	186	186	✓		✓		✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Aromatica	Manzana	2042	1736	✓		✓		✓		40	92°	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yoney Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067903224 CARGO: OP Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla TIPO DE DOCUMENTO: C.C No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.171.552 CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11-08-25	Bebida	Tinto	Café	372	372		✓	✓		✓		30	91°	88°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Café con leche	Leche	13020	13020		✓	✓		✓		45	91°	89°	10	10	10	10	✓		
		Caldo de papa con carne	Carne de Res	3720	3720	✓			✓	✓		120	92°	89°	10	10	10	10	✓		
	Nevas	Ensalada Frutas con queso	Queso campesino	2000	2000		✓	✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Carne guisada	Carne de Res	5000	5000	✓			✓	✓		120	92°	86°	10	10	10	10	✓		
		Arroz Especial	Arroz	2250	2250		✓	✓		✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Proteca de chuspa con arveja	Ahuyama	2940	2500	✓			✓	✓		50	92°	84°	10	10	10	10	✓		
		Papa en salsa cebolla	Papa	4166	3810	✓			✓	✓		60	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de cebada perlada	Murillo	150	150	✓			✓	✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo mango	Mango	5300	2650	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Onces	Colada de Fecula de maíz	Leche	5250	5250		✓	✓		✓		60	92°	88°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Pollo guisado	Pierna de pollo	9245	5270	✓			✓	✓		80	90°	86°	9	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Tajada aguacate	Aguacate	4831	3720	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
		Tajada platano	Platano maduro	6450	4650	✓			✓	✓		40	93°	92°	10	10	10	10	✓		
		Ajiaco	Pechuga de pollo	186	186	✓			✓	✓		90	92°	88°	10	10	10	10	✓		
		Agua de panela con limón	Limón	4340	2170	✓		✓		✓		60	93°	89°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Riveros TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 CARGO: Op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.171.552 CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12-08-25	Bebida	Aromatica	Hierbabuena	868	868	✓			✓	✓		30	92°	86°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Colada de avena	Leche	13020	13020		✓	✓		✓		60	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Caldo de papa con pollo	Pechuga de pollo	4650	3720	✓			✓	✓		90	92°	89°	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Sorbete Fresa	Leche	10500	10500		✓	✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Carne asada	Lomo de cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		50	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2250	2250		✓	✓		✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Lechuga	1817	1000	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
		Papa dorada	Papa	4166	3810	✓			✓	✓		60	92°	88°	10	10	10	10	✓		
		Cazuela de garbanzo con menudo	Menudo de Res	150	150	✓			✓	✓		150	93°	89°	10	10	10	10	✓		
		Limonada con panela	Limón	3500	1750	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Onces	Chocolate	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		60	93°	91°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Cerdo en salsa champiñon	lomo de cerdo	6200	6200	✓			✓	✓		45	92°	82°	10	10	10	10	✓		
		Arroz zanahoria	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Pepino cohombro	1653	1240	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
		Yuca cocida	Yuca	5812	4650	✓			✓	✓		60	92°	84°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cremelita	Morillo	186	186	✓			✓	✓		90	93°	89°	10	10	10	10	✓		
		Aromatica	Pina	3207	1764	✓			✓	✓		60	92°	87°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Riveros TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 CARGO Op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla TIPO DE DOCUMENTO: CC. No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52191.552 CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS | OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13-08-25	Bebida	Tinto	Cafe	372	372		✓	✓		✓		30	92°	86°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Té en leche	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		60	92°	88°	10	10	10	10	✓		
		Caldo de papa con pechuga	Pechuga de pollo	4650	3720	✓			✓	✓		60	93°	90°	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Sorbete de guanabana	Leche	10500	10500	✓		✓			✓	/	/	/	9	10	10	9	✓		
	Almuerzo	Pescado en salsa criolla	Filete de tilapia	10000	5000	✓		✓		✓		90	90°	82°	9	10	10	10	✓		
		Arroz pimentón	Arroz	2250	2250		✓	✓		✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada campesina	Maíz tierno	500	500	✓		✓		✓		20	90°	80°	10	10	10	10	✓		
		Papa guisada	Papa criolla	3750	3750	✓		✓		✓		30	92°	84°	10	10	10	10	✓		
		Sopa conchitas	Morillo	150	150	✓			✓	✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de piña	Piña			✓		✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
	Onces	Arroz con leche	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		60	92°	84°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Pollo acaramelado	Pechuga de pollo	9245	6200	✓			✓	✓		50	90°	82°	10	10	10	9	✓		
		Arroz perejil	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		90	92°	87°	9	10	10	10	✓		
		Papas ahuyama	Ahuyama	3646	3100	✓			✓	✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Papa dorada	Papa	5166	4725	✓			✓	✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cachuco de trigo	Morillo	186	186	✓			✓	✓		90	93°	88°	10	10	10	10	✓		
		Aromatica	Lulo	2893	1736	✓		✓		✓		60	92°	84°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Riveros | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 | CARGO: Op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52171552 | CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS | OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14-08-25	Bebida	Aromatica	Lulo y jengibre	2893	1736	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	9	10	✓		
	Desayuno	Cafe con leche	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		60	92°	90°	10	10	10	10	✓		
		Huevos revueltos	Huevos	3720	3348	✓		✓		✓		40	90°	82°	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Sorbete mora	Leche	10500	10500	✓		✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Pollo en BBQ	Pechuga de pollo	6250	5000	✓			✓	✓		80	90°	82°	9	10	10	10	✓		
		Arroz gijonjolí	Arroz	2250	2250		✓	✓		✓		90	91°	88°	10	10	10	10	✓		
		Cubios guisados	Cubios	611	600	✓		✓		✓		20	92°	82°	9	9	10	9	✓		
		Tajada de platano	Platano maduro	5208	3750	✓		✓		✓		45	90°	80°	10	10	10	10	✓		
		Sopa verduras	Murillo	150	150	✓			✓	✓		90	92°	87°	10	10	10	10	✓		
		Jugo guanabana	Guanabana	3785	2650	✓		✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
	Onces	Pato maiz dulce	Leche	5000	5000	✓		✓		✓		120	93°	82°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	6200	6200	✓			✓	✓		120	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		90	92°	90°	10	10	10	10	✓		
		Calabaza guisada	Calabaza	4133	3720	✓			✓	✓		40	90°	82°	10	10	10	10	✓		
		Papa perejil	Papa	5166	4650	✓			✓	✓		60	92°	86°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de dedito de trigo	Murillo	186	186	✓			✓	✓		90	93°	88°	10	10	10	10	✓		
		Té en leche	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		60	92°	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Riveros | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 | CARGO: Op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52171.552 | CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-743 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS | OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15-08-25	Bebida	Tinto	Café	372	372		✓	✓		✓		40	92°	89°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Chocolate	Leche	13020	13020		✓	✓		✓		60	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Queso tajado	Queso doble crema	2480	2480	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Nueves	Leche caliente	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		90	89°	89°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Carne Bistec	Carne de Res	5000	5000	✓		✓		✓		120	92°	86°	10	10	10	10	✓		
		Arroz ajonjolí	Arroz	2250	2250		✓	✓		✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Tortilla arelga	Huevo	2221	2000	✓		✓		✓		60	96°	84°	10	10	10	9	✓		
		Platano cocido	Platano maduro	5208	3750	✓			✓	✓		40	92°	88°	10	10	10	10	✓		
		Sopa pajarilla	Pajarillo	850	850	✓			✓	✓		90	93°	90°	10	10	10	9	✓		
		Jugo guayaba	Guayaba			✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Onces	Té en leche	Leche	2600	2600		✓	✓		✓		60	92°	90°	9	10	10	10	✓		
	Cena	Carne en miel	Lomo de cerdo	6200	6200	✓			✓	✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Arroz perejil	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		60	92°	89°	10	10	10	9	✓		
		Ratgu Tomate	Tomate	4650	3720	✓		✓			✓				9	10	10	10	✓		
		Papa enchupe	Leche	3224	3224		✓	✓		✓		40	91°	88°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cubiertago	Murillo	186	186	✓			✓	✓		120	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		Aromatica	Mora.	1928	1736		✓		✓	✓		60	92°	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Riveros | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 | CARGO: Op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.171 552 | CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS | OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16-08-25	Bebida	Aromatica	Limón	1736	868	✓		✓		✓		30	90°	86°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Colada de harina de maíz	Leche	13020	13020		✓	✓		✓		60	91°	88°	10	10	10	10	✓		
		Caldo de papa con huevo	Huevo	3720	3348	✓			✓	✓		60	92°	90°	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Café con leche	Leche	10500	10500		✓	✓		✓		45	92°	88°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Carne cocida	lomo de cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		30	90°	82°	10	10	10	10	✓		
		Arroz perejil	Arroz	2250	2250		✓	✓		✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Rodaja Tomate	Tomate	3750	3000	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
		Papa salada	Papa	2777	2500	✓			✓	✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Cazuela anejo	Morilla	150	150	✓			✓	✓		120	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Tomate	Tomate de arbol			✓		✓			✓				10	10	9	10	✓		
	Onces	Fruta picada con queso	Queso	2000	2000	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Cena	Res y pollo con guiso	Carne de Res	3100	3100	✓			✓	✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓		
			Pechuga de pollo	2790	2790	✓			✓	✓		30	90	89°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		60	92°	91°	10	10	10	10	✓		
		Yuca Frita	Yuca	4650	3720	✓			✓	✓		40	90°	82°	10	10	10	10	✓		
		Sopa crema maíz	Morilla	186	186	✓			✓	✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Aromatica	Uchuva	1846	1736	✓			✓	✓		60	92°	88°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Riveros | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 | CARGO: Op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.171.552 | CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17-08-25	Bebida	Tinto	Cafe	372	372		✓	✓		✓		30	90°	88°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Agua de Pareto con leche	Leche	13020	13020		✓	✓		✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		Huevos pericos	Huevos	3720	3348	✓			✓	✓		40	90°	82°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		50	92°	88°	10	10	10	10	✓		
	Nieves	Te en leche	Leche	10500	10500		✓	✓		✓		45	90°	86°	10	10	10	10	✓		
	Almerzo	Pechuga en salsa criolla	Pechuga de pollo	7456	5000	✓			✓	✓		60	91°	88°	10	10	10	10	✓		
		Arroz zanahoria	Arroz	2250	2250		✓	✓		✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada pera gallo	Cebolla	1052	1000	✓		✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
		Pure papa	Papa criolla	3750	3750	✓		✓		✓		40	92°	90°	10	10	10	9	✓		
		Sopa avena	Morillo	150	150	✓			✓	✓		90	93°	88°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Mora	Mora	2944	2650	✓			✓		✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
	Onces	Sorbete mango	Leche	10500	10500	✓		✓			✓	/	/	/	10	10	9	10	✓		
	Cena	Pescado plancha	Filete de tilapia	12400	6200	✓		✓		✓		90	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		Arroz coco	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		90	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Lechuga	2817	1550	✓		✓			✓	/	/	/	9	10	10	10	✓		
		Sopa cebada	Morillo	186	186	✓			✓	✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Aromatica	Maracuya			✓		✓		✓		60	92°	88°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Riveros TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 CARGO: Op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52171.552 CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18-08-25	Bebida	Aromatica	Uchuva	1846	1736	✓			✓	✓		30	90°	88°	9	10	10	10	✓		
	Desayuno	Café con leche	Leche	13020	13020		✓	✓		✓		50	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		Huevos pericos	Huevos	3720	3348	✓			✓	✓		30	90°	82°	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Leche caliente	Leche	10500	10500		✓	✓		✓		30	92°	90°	10	10	10	10	✓		
		Fresas con crema	Crema de leche	350	350		✓	✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Carne a la naranja	Lomo de cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		45	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2250	2250		✓	✓		✓		90	92°	88°	10	10	10	10	✓		
		Ahuyama con naranja	Ahuyama	2940	2500	✓			✓	✓		30	90°	86°	10	10	10	9	✓		
		Papa dorada	Papa criolla	3750	3750	✓		✓		✓		20	91°	88°	10	10	10	10	✓		
		Sopa guineo	Murillo	150	150	✓			✓	✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		
	Onces	Batido de platano	Leche	5250	5250		✓	✓		✓		60	93°	91°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Pollo guisado	Pechuga de pollo	7750	6200	✓			✓	✓		50	92°	87°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Pechuga Tomate	Tomate	4650	3720	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
		Tajada platano	Platano maduro	6450	4650	✓			✓	✓		40	93°	92°	10	10	10	10	✓		
		Ajiaco	Pechuga de pollo	186	186	✓			✓	✓		60	92°	82°	10	10	10	10	✓		
		Aromatica	Fresa	1827	1736	✓			✓	✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisneq Vega TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069903224 CARGO: Op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.171.552 CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19-08-25	Bebida caliente	Tinto	Café	372	372		✓	✓		✓		30	93°	91°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Colada de Fecula maiz	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		45	93°	92°	10	10	10	10	✓		
		Huevo Tortilla	Huevo	3720	3348	✓		✓		✓		40	90°	84°	9	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Cuajada	Cuajada	2000	2000	✓		✓			✓	/	/	/	10	9	10	10	✓		
	Almuerzo	Carne guisada	Carne Res molida	5000	5000	✓			✓	✓		80	92°	87°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2250	2250		✓	✓		✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Ratajo Tomate	Tomate	3750	3000	✓		✓			✓	/	/	/	9	10	10	10	✓		
		Platano cocido	Platano maduro	5201	3750	✓		✓		✓		30	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Canela Fijol	Morillo	150	150	✓		✓		✓		150	93°	89°	10	10	10	10	✓		
		Limonada panela	Limón	4340	108	✓		✓			✓	/	/	/	10	10	9	10	✓		
	Onces	Té en leche	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		60	92°	90°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Pollo dorado	Pierna de pollo	9245	5270	✓			✓	✓		120	90°	84°	9	10	10	10	✓		
		Spaguettis	Spaguettis	3100	3100		✓	✓		✓		40	91°	87°	10	10	10	9	✓		
		Papa chupe	Leche	3224	3224	✓		✓		✓		60	92°	84°	10	10	10	10	✓		
		Sopa chuyaca	Morillo	186	186	✓			✓	✓		90	93°	89°	10	10	10	10	✓		
		Aromatica	Mora	1928	1736	✓		✓		✓		60	92°	87°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Rivera TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 CARGO: Op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52171552 CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS | OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

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	
20-08-25	Bebida caliente	Aromatica	Limón			✓		✓		✓		30	92°	88°	10	10	9	10	✓		
	Desayuno	Café en leche	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		Queso campes	Queso campesino	2480	2480	✓		✓			✓				10	9	10	10	✓		
		Arepa	Mantequilla	930	930		✓	✓		✓		60	90°	82°	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Bebida de mora y banano con avena	Leche	5250	5250	✓		✓			✓				10	10	10	9	✓		
	Almuerzo	Pescado a las finas hierbas	Filete de Tilapia	10.000	5.000	✓		✓		✓		120	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Arroz con coco	Arroz	2250	2250		✓	✓		✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Tomate	620	620	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
		Torta de platano	Mantequilla	124	124		✓	✓		✓		60	93°	80°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de cebada	Murillo	150	150	✓			✓	✓		90	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Guayaba	Guayaba			✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Onces	Ensalada de Frutas con yogurt	Yogurt	3000	3000	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Cena	Carne asada con ajo	lomo de cerdo	6200	6200	✓			✓	✓		60	92°	84°	10	10	10	10	✓		
		Arroz ajonjoli	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Tajadas guacamole	Aguacate	4831	3720	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
		Yuca dorada	Yuca	5812	4650	✓			✓	✓		45	92°	80°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cachitos	Murillo	186	186	✓			✓	✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Riveros | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 | CARGO: Op. cocina

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: _____

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21-08-25	Bebida	Tinto	cafe	372	372		✓	✓		✓		35	91°	86°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Agua de panela	Panela	930	930		✓	✓		✓		60	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Changua	Huevo	3720	3348	✓		✓		✓		50	90°	81°	10	10	10	10	✓		
			Leche	13020	13020	✓		✓		✓		60	92°	85°	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Ensalada de Fruta con queso	Queso doble crema	2480	2480	✓		✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Carne asada	lomo de cerdo	5000	5000	✓			✓	✓		60	92°	84°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Arroz ajonjoli	Arroz	2250	2250		✓	✓		✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Lechuga	2817	1550	✓		✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
		Papa criolla	Papa	5166	4650	✓			✓	✓		120	89°	82°	10	10	10	10	✓		
		Cazuela garbanzo	Murillo	150	150	✓			✓	✓		150	93°	86°	10	10	10	10	✓		
		Jugo lulo	Lulo			✓		✓			✓	/	/	/	10	10	9	10	✓		
	Onces	Colada de Fécula con banano	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		60	93°	92°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Carne enchimichada	Carne de Res	6200	6200	✓			✓	✓		120	92°	84°	10	10	10	10	✓		
		Arroz pimenton	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		90	93°	91°	9	10	10	10	✓		
		Verduras salt	Calabaza	2066	1860	✓		✓		✓		60	92°	81°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de tomate	Murillo	186	186	✓			✓	✓		90	93°	89°	10	10	10	10	✓		
		Agua de remolacha con leche	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		60	92°	87°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Rivera TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 CARGO: Op. Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaneth Bonilla TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.171.552 CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS | OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22-08-25	Bebida caliente	Aromatica	Tomate de arbol	2893	1736	✓			✓	✓		40	92°	88°	10	10	9	10	✓		
	Desayuno	Cafe con leche	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		60	92°	86°	10	10	10	10	✓		
		Empanadita	Queso doble crema	2480	2480	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Nueves	Sorbete Feijoa	leche	10500	10500	✓		✓			✓				10	10	10	9	✓		
	Almuerzo	Pollo en salsa de champiñon	Pechuga de pollo	6250	5000	✓			✓	✓		90	92°	84°	10	10	10	10	✓		
		Arroz cocinado	Arroz	2250	2250		✓	✓		✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Lechuga	2499	1375	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
		Pure yuca	Yuca	5812	4650	✓			✓	✓		40	93°	92°	10	10	10	10	✓		
		Sopa carmelita	Murillo	150	150	✓			✓	✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Maracuya	Maracuya	10269	3286	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Onces	Cafe con leche	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Filete pescado	Filete Tilapia	12400	6200	✓		✓		✓		90	92°	82°	10	10	10	10	✓		
		Arroz criollo	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada agridulce	Repollo	2214	1550	✓		✓			✓				10	9	9	10	✓		
		Pure papa	Papa	5166	4725	✓			✓	✓		60	92°	90°	10	10	10	10	✓		
		Sopa avena	Murillo	186	186	✓			✓	✓		90	93°	89°	10	10	10	10	✓		
		Aromatica	Maracuya	5425	1736	✓			✓	✓		60	92°	87°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Riveros | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 | CARGO: Op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia Bonilla | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.171.552 | CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 20240218 16 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS | OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23-08-25	Bebida caliente	tinto	cafe	372	372		✓	✓		✓		30	90°	98°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	cafe con leche	leche	13020	13020	✓		✓		✓		60	91°	87°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	caldo de papa caine	caine de res	3720	3720	✓		✓		✓		60	93°	90°	10	10	10	10	✓		
	Nuevos	Té en leche	leche	10500	10500	✓		✓		✓		60	90°	89°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	sobrebarriga en salsa	sobrebarriga	5000	5000	✓		✓		✓		90	90°	89°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	✓		✓		✓		30	88°	85°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Calabaza guisada	Calabaza	2940	2940	✓		✓		✓		30	80°	74°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	papa al perejil	papa	2777	2600	✓		✓		✓		30	85°	82°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Sopa, Verduras	Murillo	150	150	✓		✓		✓		120	90°	89°	10	10	10	10	✓		
23-08-25	Almuerzo	Jugo Mora	Mora	2944	2650	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	once	Sorbete guanabana	Guanabana	10500	10500	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	once	Sorbete	leche	10500	10500	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Cena	Caine de cerdo	Cerdo	6000	6000	✓		✓		✓		60	91°	84°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		30	84°	81°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Guacamole	Aguacate	4831	3720	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
23-08-25	Cena	Papa criolla	Papa criolla	3750	3750	✓		✓		✓		30	85°	80°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Sopa Lentejas	murillo	186	186	✓		✓		✓		120	90°	89°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisney Vega | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069909224 | CARGO: op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] | TIPO DE DOCUMENTO: cc | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.171.552 | CARGO: [illegible]

Scanned with CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código FOR-PSS-243 Versión 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24-08-25	Bebida	Aromatica	Fresa	1800	1736	✓		✓		✓		40	92°	90°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Chocolate en leche	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		60	95°	91°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Empareda de queso	queso	2480	2480	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Nueves	Ensalada Fruta	Yogurt	2500	2500	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Carne res pechuga	Carne res	2700	2700	✓		✓		✓		120	92°	86°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo		Pechuga de pollo	4000	4000	✓		✓		✓		120	92°	86°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	2250	2250	✓		✓		✓		30	90°	85°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	ensalada	tomate cebolla lechuga	1817	1000	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
24-08-25	Almuerzo	Yuca cocida	Yuca	5812	4650	✓		✓		✓		45	89°	83°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Sopa cubuco maiz	murillo	186	186	✓		✓		✓		120	95°	90°	10	10	10	10	✓		
	onces	Colada Fenta	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		35	85°	81°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Carnes res Fina	Carnes de res	5000	5000	✓		✓		✓		60	95°	92°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Arroz Pajarito	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		30	93°	90°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Pateca Ahuyama	Ahuyama	1450	1300	✓		✓		✓		35	93°	88°	10	10	10	10	✓		
	Cena	papa criolla	Papa criolla	3750	3750	✓		✓		✓		30	93°	90°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Sopa cubuco	murillo	186	186	✓		✓		✓		120	95°	90°	10	10	10	10	✓		
24-08-25	Cena	Aromatica	Mango	3207	1764	✓		✓		✓		45	90°	89°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisney Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067903224 CARGO: Op. Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia M Sarela TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52171552 CARGO: NUTRICIONISTA

Scanned with CamScanner

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: BOSA — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE — UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS — OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
25-08-25	Bebida caliente	Tinto	Cafe	372	372		✓	✓		✓		40	92°	88°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Colada de Avena	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		60	93°	92°	10	10	10	10	✓		
		Huevos Pericos	Huevo	3720	3348	✓		✓		✓		40	90°	82°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790	.	✓	✓		✓		60	93°	91°	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Leche caliente	Leche	10500	10500	✓		✓		✓		50	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		Mantecada	Mantequilla	124	124		✓	✓		✓		45	92°	82°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	carne de res	carne de res molida	5000	5000	✓			✓	✓		60	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2250	2250	✓		✓		✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Rodajas tomate	Tomate	3750	3000	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
		Tajadas	Platano maduro	5201	3750	✓		✓		✓		20	90°	80°	10	10	10	10	✓		
2508-25		cazuela Frijol	Murillo	150	150	✓		✓		✓		150	93°	90°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Naranjada	Naranja			✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
	Onces	sabote Curuba	Leche	10500	10500	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
	Onces	Aorta zanahoria	Mantequilla	124	124	✓		✓		✓		98	85°	80°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Pechuga con Champiñon	Pechuga de pollo	9750	6200	✓		✓		✓		90	92°	86°	10	10	10	10	✓		
		Arroz con zanahoria	Arroz	2700	2790	✓		✓		✓		90	92°	88°	10	10	10	10	✓		
		Yuca cocido	Yuca	5812	4650	✓		✓		✓		30	93°	84°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisney Vega — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067903224 — CARGO: Manipuladora

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia M Sanchez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.171.552 — CARGO: NUTRICIONISTA

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

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			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	
26-08-25	Bebida caliente	Aromatica	Julo	2480	1736	✓		✓		✓		30	93°	89°	10	10	10	10	✓		
	desayuno	Chocolate	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		60	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Caldo de papa pescado	Filete pescado	7440	3720	✓		-		✓		60	90°	82°	10	10	10	10	✓		
		Arepa	Mantequilla	87	87	✓			✓	✓		60	90°	84°	10	10	10	10	✓		
	Nuevos Almuerzo	sorbete maracuya	Leche	10500	10500	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
		Goulas Caime	Caime de res	5000	5000	✓		✓		✓		150	93°	86°	10	10	10	10	✓		
		Arroz al pimenton	Arroz	2250	2250	✓		✓		✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Verdura mixta	Habichuela	1666	1500	✓		✓		✓		60	90°	82°	10	10	10	10	✓		
		papa dorada	papa criolla	3750	3750	✓		✓		✓		30	91°	85°	10	10	10	10	✓		
		Sopa conchita	Murillo	150	150	✓		✓		✓		90	92°	90°	10	10	10	10	✓		
26-08-25		Jugo de uva	Uva	2944	2650	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
	Onces	Aguapanela con queso	queso campesino	2200	2200	✓		✓		✓		—	—	—	10	10	10	10	✓		
	Cena	Pescado al salsa criolla	Filete pescado	12400	6200	✓		✓		✓		120	91°	82°	10	10	10	10	✓		
		Arroz al pimenton	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		ens campesina	Maiz	620	620	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
		papa dorada	Papa criolla	4650	4650	✓		✓		✓		20	90°	84°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Aromatica	Piña	3207	1764	✓		✓		✓		60	93°	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisney Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067903224 CARGO: Manipuladora

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia M Jaramillo TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52 171 552 CARGO: nutricionista

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS | OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

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	
2708-25	Bebida caliente	Tinto	Cafe	372	372		✓	✓		✓		40	92°	88°	10	10	10	10	✓		
		Cafe con leche	leche	13020	13020	✓		✓		✓		60	95°	89°	10	10	10	10	✓		
		Huevo Pericos	Huevos	3720	3348	✓		✓		✓		30	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		30	89°	85°	10	10	10	10	✓		
	Nueve	Yogurt Colanta	leche	10500	10500	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Pollo al Vino Finanzi	Pechuga de pollo	5000	5000	✓		✓		✓		60	95°	90°	10	10	10	10	✓		
		Arroz Atomatado	Arroz	2250	2250	✓		✓		✓		30	95°	85°	10	10	10	10	✓		
27-08-25		Pateca de Ahuyama	Ahuyama	1450	1300	✓		✓		✓		45	96°	80°	10	10	10	10	✓		
		Platano con queso con pollo	Platano maduro	5201	3750	✓		✓		✓		60	90°	89°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de Avena	murillo	186	186	✓		✓		✓		120	95°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Lulo	Lulo	3076	2650	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
	Onces	Agua panela leche	leche	13020	13020	✓		✓		✓		30	90°	88°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Carne res y pollo	carne desmechada y pollo	2700 4000	2700 4000	✓		✓		✓		60	98°	91°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		30	95°	90°	10	10	10	10	✓		
		ens. lechuga	ensalada remolacha	2817	1550	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
		Yuca dorada	Yuca	4650	3770	✓		✓		✓		45	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Sopa Cubuco	murillo	186	186	✓		✓		✓		120	95°	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisney Vega | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067903224 | CARGO: OP. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia M. Bonilla | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.171.552 | CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

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: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28-08-25	Bebida Caliente	Aromatica	mora	2893	1880	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Agua Panela	Panela	930	930	✓		✓		✓		40	95°	88°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Changua con huevo	leche	13020	13020	✓		✓		✓		35	90°	81°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno		Huevo	3720	3348	✓		✓		✓		35	90°	81°	10	10	10	10	✓		
	Nueves	picado de fruta	Patilla melon			✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Albondiga	carne molida	5000	5000	✓		✓		✓		60	96°	87°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Ens. rosa	remolacha			✓		✓		✓		45	90°	81°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	platano cocido	platano maduro	5208	3750	✓		✓		✓		35	90°	80°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Sopa menudencia	murillo	150	150	✓		✓		✓		120	91°	85°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Jugo curuba	curuba	1500	1500	✓		✓			✓	—	—	—	10	10	10	10	✓		
28-08-25	onces	Colada Avena	leche	5000	5000	✓		✓		✓		35	90°	81°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Pollo BBQ	Pierna pernil	9245	5270	✓		✓		✓		60	95°	90°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Arroz al Cilantro	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		30	90°	85°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Cubios guisado	Cubios	3263	3000	✓		✓		✓		30	91°	80°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Papa guisada	Papa	5166	4725	✓		✓		✓		35	93°	81°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Sopa Verdura	murillo	186	186	✓		✓		✓		120	90°	85°	10	10	10	10	✓		
28-08-25	Cena	Aromatica	Fresa	1736	1736	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisney Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067903224 CARGO: Manipuladora

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia H Jaulis TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.171.552 CARGO: Nutricionista ,

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
29-08-25	Desayuno	Cafe	Leche	13020	13020		✓	✓		✓		50	92°	88°	9	10	10	10	✓		
		Huevos con queso	Queso	930	930	✓		✓		✓		10	93°	90°	10	10	10	10	✓		
			Huevos	3720	3348		✓	✓		✓		30	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Tortillas	Leche	2000	2000		✓	✓		✓		150	89°	80°	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Avena Fria	Leche	10500	10500		✓	✓			✓			4°	10	10	10	10	✓		
		Banano C. leche	Crema de leche	350	350		✓	✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Pollo al horno	Pierna de pollo	8201	4675	✓			✓	✓		180	92°	82°	10	10	10	10	✓		
		Arroz con verdura	Arroz	2250	2250		✓	✓		✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Verdura salteada	Habichuela	720	720	✓			✓	✓		60	92°	85°	10	10	10	10	✓		
		Papa dorada	Papa criolla	4125	4125	✓		✓		✓		30	90°	81°	10	10	10	10	✓		
		Crema zanahoria	Murillo	150	150	✓			✓	✓		60	93°	86°	10	10	10	10	✓		
	Onces	Mousse Mora	Leche	5000	5000		✓	✓			✓			5°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Carne en polvo	Carne de Res	6200	6200	✓			✓	✓		180	92°	80°	10	10	10	10	✓		
		Arroz fideos	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		90	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		Tortachuyama	Mantequilla	124	124		✓	✓		✓		45	93°	81°	10	10	10	10	✓		
		Papa salsa blanca	Crema de leche	434	434	✓			✓	✓		60	92°	85°	10	10	10	10	✓		
		Sopa patacon	Murillo	186	186	✓			✓	✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Riveros TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 CARGO: Op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia M Saulle TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.171.552 CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE — UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS — OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

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
30-08-25	Bebida caliente	Aromatica	Maracuya	5425	1736	✓			✓	✓		30	92°	91°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Colada de harina platano	Leche	13020	13020		✓	✓		✓		60	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Huevo con queso	Huevos	3720	3348	✓		✓		✓		30	90°	86°	10	10	10	10	✓		
			Queso	2000	2000	✓		✓		✓		15	92°	86°	10	10	10	10	✓		
	Nueves	Leche caliente	Leche	11550	11550		✓	✓		✓		60	93°	90°	10	10	10	10	✓		
	Almuerzo	Carne dorada	lomo de cerdo	5500	5500	✓			✓	✓		50	92°	85°	10	10	10	10	✓		
		Arroz zanahoria	Arroz	2475	2475		✓	✓		✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Guacamole	Aguacate	4831	3720	✓		✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
		Papa al vapor	Papa	4583	4125	✓			✓	✓		60	92°	84°	10	10	10	10	✓		
		Sopa lentejas	Murillo	169	169	✓			✓	✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo piña	Piña	9974	3286	✓		✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
	Onces	Bebida de mango	Leche	10500	10500		✓	✓			✓	/	/	/	10	10	10	10	✓		
	Cena	Carne cocida	lomo de cerdo	6200	6200	✓			✓	✓		60	92°	82°	10	10	10	10	✓		
		Spaguetti	Spaguetti	3100	3100		✓	✓		✓		30	90°	81°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada roja	Remolacha	1395	1116	✓			✓	✓		40	91°	80°	10	10	10	10	✓		
		Papa en salsa cebolla	Papa	5166	4650	✓			✓	✓		60	92°	86°	10	10	10	10	✓		
		Sopa patacon	Murillo	186	186	✓			✓	✓		90	93°	89°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Riveros — TIPO DE DOCUMENTO: cc — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 — CARGO: Op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia M Sandoval — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52171552 — CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: JOHANNA LOPEZ ROJAS | OPERADOR: HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
31-08-25	Bebida caliente	Tinto	Cafe	372	372		✓	✓		✓		20	93°	89°	10	10	10	10	✓		
	Desayuno	Cafe con leche	Leche	13020	13020		✓	✓		✓		60	92°	86°	10	10	10	10	✓		
		Arepa	Mantequilla	720	720		✓	✓		✓		60	90°	80°	10	10	10	10	✓		
		Tamal	Tamal	12400	12400		✓		✓		✓				10	10	10	10	✓		
	Nieves	Sabete cuchuco	Leche	11550	11550		✓	✓			✓				10	10	9	10	✓		
	Almuerzo	Cerdo y Res	Lomo de cerdo	2750	2750	✓			✓	✓		30	92°	84°	10	10	10	10	✓		
			Pierna de res	2750	2750	✓			✓	✓		90	93°	84°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2475	2475		✓	✓		✓		90	93°	91°	10	10	10	10	✓		
		Papa dorada	Papa	4583	4125	✓			✓	✓		90	90°	82°	10	10	10	10	✓		
		Caldo bayacense	Cubios	1527	1488	✓			✓	✓		20	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Mora	Mora	3651	3286		✓	✓			✓				10	10	10	10	✓		
	Onces	Colada de Fecula de maiz con Fresa	Leche	10500	10500	·	✓	✓		✓		60	93°	91°	10	10	10	10	✓		
	Cena	Carne aporreada	Lomo de cerdo	6200	6200	✓			✓	✓		80	92°	86°	10	10	10	10	✓		
		Arroz perejil	Arroz	2790	2790		✓	✓		✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Lechuga	2817	1550	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
		Papa chupe	Papa	5166	4650	✓			✓	✓		60	92°	84°	10	10	10	10	✓		
		Crema verduras	Murillo	186	186	✓			✓	✓		45	93°	91°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Katherine Riveros | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032424225 | CARGO: Op. cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Claudia M Sanabria | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52171.552 | CARGO: Nutricionista

Scanned with CamScanner