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	20240216I6 - 09/09/2024
Página	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil | UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Pilar Suarez | OPERADOR: Manos unidas

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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
Menu 5																					
25/oct/22	NR	Kumis	Kumis		9	/		/		/				4°	9	9	9	9	/		
	NR	Carne	cocida		1/2	/		/		/		45'		80°	9	9	9	9	/		
	NR	Manzana	en trocitos		10	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	ALM	Carne de	Res Molida		14lb	/		/		/		40'		75°	9	9	9	9	/		
	ALM	fryol	Verde Guisado		7	/		/		/		40'		70°	9	9	9	9	/		
	ALM	Arroz	blanco.		49	/		/		/		45'		75°	9	9	9	9	/		
	ALM	Aguacate	en trocitos		6	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	ALM	Platano	maduro cocido		13	/		/		/		35'		80°	9	9	9	9	/		
	ALM	Sandia	en trocitos.		35	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	ALM	Jugo de	fresa.		8	/		/		/				4°	9	9	9	9	/		
	ONC		fruta picada	fresas	N/A	N/A	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	ONC		Nestogeno #2			63gm	/		/		/	20'		30°	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paula Castañeda | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1016069686 | CARGO: M Alimentos.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Buitrago | TIPO DE DOCUMENTO: C.C | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1016052828 | CARGO: Profesional en atención primera Infancia.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código FOR-PSS-243
Versión 3
Fecha Memo 12024021616 09/08/2024
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del pilar suarez — OPERADOR: Manos unidas

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					ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
Menu 6															Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10			
28/07	NR	Colada Harina platano			17.5gm	/		/		/		35'		75°	9	9	9	9	/		
	NR	leche.			12 Hs	/		/		/				4°	9	9	9	9	/		
	NR	Queso campecino			30gm	/		/		/				4°	9	9	9	9	/		
	NR	Pure de Melon			275gm	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	NR	Sorbete frutos Rojos		N/A	N/A	/		/		/				4°	9	9	9	9	/		
	NR	Queso doble crema			4 lbs	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	ALM	Pechuga de Pollo Cocida			8	/		/		/		45'		78°	9	9	9	9	/		
	ALM	Arroz con pideos			3 1/2	/		/		/		40'		85°	9	9	9	9	/		
	ALM	Crema zanahoria Maiz			100gm	/		/		/		25'		70°	9	9	9	9	/		
	ALM	pure Manzana			300gm	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	ALM	Jugo de Mora			3 1/2	/		/		/				4°	9	9	9	9	/		
	ALM	chips Arracacha			8 lbs	/		/		/		45'		79°	9	9	9	9	/		
	ALM	Torta espinaca y maiz		N/A	N/A	/		/		/		30'		70°	9	9	9	9	/		
	ONC	Sorbete Guanabana			10 1/2	/		/		/				4°	9	9	9	9	/		
	ONC	leche.			12 Hs	/		/		/				4°	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paula Castañeda — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1016069686 — CARGO: M Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alba Pinzon — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52462576 — CARGO: T.A.P.J.

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 20240321816 19/08/2024
Página	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil — UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del Pilar Suarez — OPERADOR: Manos unidas.

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
															Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10			
Menu 7.																					
29/07	NR	Sorbete mango formula Inf			67 gm	/		/		/				4°	9	9	9	9	/		
	NR	Huevos revueltos.			6 und	/		/		/		35'		78°	9	9	9	9	/		
	NR	Arepa de harina maiz.			2 lbs	/		/		/		45'		85°	9	9	9	9	/		
	NR	Agua de panela			1000 gm	/		/		/		30'		75°	9	9	9	9	/		
	NR	leche.			1 1 lts	/		/		/				4°	9	9	9	9	/		
	NR	Mango	Acado		2 lb	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	ALM	lentejas	Guisadas		3	/		/		/		45'		69°	9	9	9	9	/		
	ALM	Carne molida	Guisada		8 1/2	/		/		/		40'		70°	9	9	9	9	/		
	ALM	Arroz	blanco		3 1/2	/		/		/		45'		75°	9	9	9	9	/		
	ALM	Ensalada (tomate, Perejil, lim)		N/A	N/A	/		/		/				4°	9	9	9	9	/		
	ALM	Papa criolla	dorada		8 lbs	/		/		/		40'		80°	9	9	9	9	/		
	ALM	Jugo de piña.			9	/		/		/				4°	9	9	9	9	/		
	ALM	Papaya	banano trocitos	N/A	N/A	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	ONC	Kumis			8	/		/		/				4°	9	9	9	9	/		
	ONC	Banano			10 1/2	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	ONC	Nestogeno	#2		268.	/		/		/		30'		70°	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Castañeda — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1016069686 — CARGO: M Alimentos.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jud Monny — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53978424 — CARGO: Prof Atencion Puntual

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-349
Versión:	3
Fecha:	Memo (2024021616 - 09/09/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil | UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del pilar Suarez | OPERADOR: Manos Unidas

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	
Menu 8																					
30/07	NR		Yaut		9	/		/		/				40	9	9	9	9	/		
	NR		Papaya		10 1/2	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	NR		Melon		12 1/2	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	NR		nestogeno # 2.		53.6gm	/		/		/		35'		45°	9	9	9	9	/		
	NR		Pure de pera.		1/2	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	ALM		Carne de cerdo.		9 1/2	/		/		/		45'		80°	9	9	9	9	/		
	ALM		Arroz verde.		4.	/		/		/		45'		75°	9	9	9	9	/		
	ALM		Acerga Guisado		18	/		/		/		30'		80°	9	9	9	9	/		
	ALM		Pure yuca.		160gm	/		/		/		35'		69°	9	9	9	9	/		
	ALM		Sopa pajarilla		4 lbs	/		/		/		45'		79°	9	9	9	9	/		
	ALM		Patilla trocitos		36 1/2	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	ALM		Platano maduro		13	/		/		/		40'		80'	9	9	9	9	/		
	ONC		Helado		4	/		/		/				-18°	9	9	9	9	/		
	ONC		Fresas		11 1/2	/		/		/				A	a	a	a	a	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paula Castaneda | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1016069686 | CARGO: M Alimentos.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ximena Ariza | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1092145127 | CARGO: Aux. Atención Primera Infancia.

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PBS-843
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021818 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fontibon SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil UNIDAD OPERATIVA: Emanuel

COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria del pilar. suarez OPERADOR: Manos unidas

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	
Menu 9																					
31/07	NR	fecula de	maiz. formula Inf		14gm	/		/		/		25'		70°	9	9	9	9	/		
	NR	Patilla	trocitos		1 1/2	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	NR	Sorbete	Frejoles		17 lb	/		/		/				4°	9	9	9	9	/		
	NR	Huevo	cocido		68	/		/		/		35'		80	9	9	9	9	/		
	NR		leche		11 tz	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	ALM	Albondigas en salsa			8 1/2	/		/		/		45'		78°	9	9	9	9	/		
	ALM	Ensalada Roja Remolacha		N/A	N/A	/		/		/				4°	9	9	9	9	/		
	ALM.	Papa	Guisada		9	/		/		/		40'		75°	9	9	9	9	/		
	ALM	Jugo tomate arbol			8.	/		/		/				4°	9	9	9	9	/		
	ALM	Tornillos	Guisados		3 1/2	/		/		/		35'		69°	9	9	9	9	/		
	ALM	Pure de	Durazno		1/2	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	ONC		manzana		13	/		/		/				A	9	9	9	9	/		
	ONC		Yogurt		9	/		/		-				4°	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paula Castañeda TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1016059686 CARGO: M Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Mireya Pazaleon TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1'074 159.463 CARGO: Profesional Prim. I.