PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-243
Versión: 2
Fecha: Memo 20233010143 - 20232023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **ENGATIVA** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **JARDIN DIURNO** UNIDAD OPERATIVA: **LA FLORIDA**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 02 Patron 5 (Viernes)

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					COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (oferd unidades)	PESO NETO (oferd unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
01 Agosto - 2025	9:00 am	Calde de Pana	Leche Entera	14Lts	14Lts	X		X		X		5min	90°c	60°c	10	10	10	10	X					
		Huevos pericos	Huevos	8und	8und	X			X	X		60min	86°c	50c	10	10	10	10	X					
		Mandarina en Cascas	Mandarina	12600 grs	8650 grs	X		X			X	5min	amb	amb	10	10	10	10	X					
		Sobre te de Guanabana	Guanabana		250 grs						X	10min	4c	2c	10	10	10	10	X					
	11:00 am	Pechuga en Arrebozado	Pechuga de pollo		7000 grs						X	40min	85°c	60°c	10	10	10	10	X					
		Arroz con Alistado	Arroz	22250 grs	2250 grs	X		X		X		55min	90c	70c	10	10	10	10	X					
		Aguacate en trozos	Aguacate	3500 grs	2500 grs	X		X			X	10min	amb	amb	10	10	10	10	X					
		Ajicco	Pechuga de pollo		250 grs	X		X		X		40min	90c	85c	10	10	10	10	X					
		Cascas de Naranja	Naranja	14.500	8350 grs	X		X			X	60min	amb	amb	10	10	10	10	X					
		JORNADA						LIBERADA																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **NUBIA OJEDA MELO** TIPO DE DOCUMENTO: **C.C** Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **51.836.009** CARGO: **MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P80-243
Versión: 2
Fecha: Mesa 03/03/2023 - 20/11/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 03 pdtor 06 (Junes)

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/ml/unidades)	PESO NETO (g/ml/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	COCCIÓN TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO COLOR Escala entre 2 y 10	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	ASPECTO Escala entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
04 - Agosto - 2025	7:00 am	Sorbete de fresa	Leche entera	15 gls	15 gls	X		X			X	50 min	4°c	2°c	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	82 un	82 un	X			A		X	5 min	86°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Guanabana	Guanabana		250 gs						X	10 min	4°c	2°c	10	10	10	10	X		
	1:00 am	Pechuga de pollo en el menu	Pechuga de pollo		7000 gs					X		35 Min	90°c	55°c	10	10	10	10	X		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	2250 gs	2250 gs	X		X		X		60 min	85°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Espinaca con huevo quebrado	Espinaca guisada con Huevo	N/A	N/A																
		Pepe cocido con cascara	Pepe comun	6500 gs	6500 gs	X		X		X		80 min	85°c	40°c	10	10	10	10	X		
		Sopa de Arroz	Carne Magra		250 gs	X		X		X		90 min	90°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Mango picado	Mango	18 000 gs	9000 gs	X		X			X	60 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Queso campesino rebanado	Queso campesino	2500 gs	2500 gs	X		X			X	30 min	4°c	6°c	10	10	10	10	X		
		Fruta picada con queso	Manzana, Mandarina Papaya, Melon.	N/A	N/A																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.009 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FUR-[illegible]
Versión: 2 7
Fecha: Marzo 02/03/2023 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 03 Petron 12 (Martes)

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 °o	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °o	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
05 - Agosto - 2025	7:00 am	Retiro fecha de leite	Leche Entera	15 Lts	15 Lts	^		X		X		50min	90c	60c	10	10	10	10	X		
		Queso campesino	Queso campesino	2300 grs	2500 gr	X		X			X	40min	4c	6c	10	10	10	10	X		
		Mandarina en cascos	Mandarina	12 600 gr	8250 grs	X		X			X	40min	8mb	8mb	10	10	10	10	X		
		Durazno picado	Durazno		170 grs						X	10min	4c	6c	10	10	10	10	X		
	9:00 am	Carne de res finca hierba buena	Carne de Res		5000 grs						X	90min	86c	50c	10	10	10	10	X		
		Arveja verde seca	Arveja verde Seca	2000 grs	2000 grs	^		X		^		60min	86c	50c	10	10	10	10	^		
		Arroz con Vegetales finalizado en el preparo con tomate cebolla y pimenton	Arroz	2250 gr	2250 gr	X		X		^		60min	90c	50c	10	10	10	10	^		
		Pepino cabezon	Pepe criolle	N/A	N/A																
		Pepe criolle pelado		6000 grs	6000 gr	X		X		X		60min	85c	50c	10	10	10	10	X		
		Huevo de Gallinas en salsa de pico de gallo	Huevos en salsa de tomate cebolla y cilantro	N/A	N/A						X	30min	-4c	2c	10	10	10	10	X		
	3:00 pm	Kumis	Kumis	11 Lts	11 Lts	X		X			X	40min	4c	6c	10	10	10	10	X		
		Manzana	Manzana	8000 grs	6500 grs	X		X			X	5min	8mb	8mb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.009 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS.243 | Versión: 2 | Fecha: Memo 20232030 43 - 20/07/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 03 Menu 13 Miércoles 1

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: 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
06 Agosto 2025	7:00 am	Chocolate con leche	Leche Entera	145lts	145lts	X		X		X		30min	70c	50c	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	82und	82un	X			X	X		40min	85c	30c	10	10	10	10	X		
		Papaya picada	Papaya	11600 gr	8000 gr	X		X			X	5min	amb	amb	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Mango	Mango		250 gr						X	10min	4c	6c	10	10	10	10	X		
	11:00 am.	Carne de Res Molida a la Criolla	Carne de Res Molida		5500 gr					X		30min	85c	50c	10	10	10	10	X		
		Fideos guisados con queso	Fideos	2500 gr	2500 gr	X		X		X		40min	85c	50c	10	10	10	10	X		
		Ensalada de Frutas Manzana-Miel	Ensalada de Cebolla Manzana, Zanahoria Miel y Yogurt griego	N/A	N/A																
		Papa Criolla entera y	Papa común	7000 gr	7600 gr	X		X		X		30min	90c	35c	10	10	10	10	X		
		Jugo de Fresa	Fresa		4100 gr						X	30min	4c	2c	10	10	10	10	X		
		Crema de Verduras	carne Magra		100 gr	X		X		X		30min	80c	40c	10	10	10	10	X		
		Pera de Ciruela	Ciruela		250 gr						X	10min	4c	6c	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Sorbete de Guanabana	Leche Entera	15Lts	15Lts						X	55min	4c	6c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 20223030143 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 03 Patron 15 Cliente

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 °a	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
08 - Agosto 2025	7:00 am	Kumis	Kumis	11 Uds	11 Uds	X		X			X	40min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Huevos Pericos	Huevo	83und	83und	X		X		X		55min	85°C	80°C	10	10	10	10	X		
		Pera Picada	Pera	11000 grs	8900 grs	X		X			X	60min	amb	amb	10	10	10	10	X		
		Arepa de Harina de Maiz	Arepa	250 grs	250 grs	X		X		X		10min	70°C	80°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Ciruela	Ciruela		250 grs						X	10min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
	11:00	Carne de cerdo en salsa BBQ.	Carne de cerdo		5500 grs					X		90min	86°C	80°C	10	10	10	10	X		
		Arroz con Fideos	Arroz	2250 grs	2250 grs	X		X		X		55min	87°C	80°C	10	10	10	10	X		
		Verduras salteadas con Aderezo de ajo Aderezo	Verduras Salteadas con Aderezo, zanahoria, pimentón, cebolla	N/A	N/A															
		Tajada de Plátano	Plátano Maduro	8000	5200 grs	X		X		X		60min	86°C	30°C	10	10	10	0	X		
		Sopa de Avena	Carne Magra		250 grs	X		X		X		90min	87°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Pechuga en trozos	Pechuga	24000 grs	1500	X		X			X	60min	amb	amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Sandwich de Queso	Queso doble crema	2500 grs	2500 grs	X		X			X	40min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Mango	Mango.		4500 grs						X	40min	-4°C	2°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.009 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	2
Fecha:	Mono 02/03/2022 - 22/12/2023
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 04. Patron 56. (Lunes)

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: OLOR 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
11 - Agosto - 2025	7:00 am	Sorbete de coco	Leche Entera	15 Lts	15 Lts	X		X			X	50 min	4°c	6°c	10	10	10	10	X		
		Sandwich de queso	Queso doble crema	2500 grs	2500 grs	X		X			X	40 min	4°c	7°c	10	10	10	10	X		
		Pelado fécula de maíz	Fecula de Maiz		250 grs	X		X		X		10 min	70°c	30°c	10	10	10	10	X		
		Queso campesino	Queso campesino	250 grs	250 grs	X		X			X	10 min	4°c	6°c	10	10	10	10	X		
		Pepe en trozos	Papaya	500 grs	300 grs	X		X			X	15 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Carne de res desmechada	Carne de Res		5500 grs					X		90 min	90°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideos	Arroz	2250 grs	2250 grs	X		X			X	60 min	86°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Pepino guiseado con leche	Pepino de guiso		8500 grs						X	50 min	86°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Chips de Arracacha	Arracacha		5600 grs						X	60 min	90°c	60°c	10	10	10	10	X		
		Jugo de Mango	Mango		4600 grs							X	50 min	-4°c	2°c	10	10	10	10	X	
		Crema de Ahuyama	Carne Magra		100 grs 200	X		X			X		35 min	80°c	40°c	10	10	10	10	X	
		Fresa y Banano	Fresa Banano		180							X	10 min	4°c	6°c	10	10	10	10	X	
	3:00 PM	Sorbete de frutos rojos	Leche Entera	15 Lts	15 Lts	X		X			X	50 min	4°c	6°c	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Mango	Mango		250 grs						X	10 min	4°c	6°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR PES 343 | Versión: 2 | Fecha: Memo 20233030143 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 04 Petron 17 (Tartes)

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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
12 Agosto 2025	7:00 am	Cafe de Pondo con leche	Leche entera	15 Lts	15 Lts	X		X			X	30 min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevos	82 und	82 und	X			X	X		50 min	90°C	30°C	10	10	10	10	X		
		Mandarina en cascos	Mandarina	11800	7800	X		X			X	5 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Guayaba	Guayaba		250 grs						X	10 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Pechuga de pollo	Pechuga de pollo		7000 grs						X	90 min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Cazuela de Frijoles	Frijoles	2000 grs	2000 grs	X		X		X		90 min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	2250 grs	2250 grs	X		X		X		55 min	85°C	55°C	10	10	10	10	X		
		Remolacha Perejil y tomate	Remolacha picada con perejil y tomate	N/A	N/A																
		Papa a la francesa	Papa comun	6500 grs	5200 grs	X		X		X		40 min	90°C	30°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de piña	Piña		5100 grs						X	5 min	4°C	2°C	10	10	10	10	X		
		Manzana picada-trozos	Manzana		380 grs	X		X			X	10 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 pm	Kumis	Kumis	11 Lts	11 Lts	X		X			X	10 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Pera	Pera	8500 grs	6900 grs	X		X			X	5 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-243
Versión: 2
Fecha: Mema 03/03/2022 - 28/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 04 portion 18 (Miercoles)

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	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúa entre 2 y 10	OLOR Evalúa entre 2 y 10	SABOR Evalúa entre 2 y 10	ASPECTO Evalúa entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
13- Agosto - 2025	7:00 am	Sorbete de fresa	Leche entera	1415	1415	X		X			X	5 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Sandwich de pollo	Pechuga de pollo		7000 grs					X		60 min	90°C	80°C	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Mango	Mango		250 grs						X	10 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Mix de Cereales y Hojuelas	Cereales y Hojuelas	3000	2600	X		X		X		90 min	86°C	50°C	10	10	10	10	X		
				3000	3000																
		Arroz Blanco	Arroz	2250 grs	2250 grs	X		X		X		60 min	90°C	55°C	10	10	10	10	X		
		Aguacate en trozos	Aguacate	4000 grs	2000 grs	X		X			X	4 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Platino de dedo con queso	Platano Harton Maduro	8100 grs	5300 grs	X		X		X		60 min	90°C	55°C	10	10	10	10	X		
		Sopa de cebada	Carne magra		250 gr	X		X		X		40 min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Melon en trozos	Melon	16500 grs	8500	X		X			X	60 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Sorbete de Berano	Leche Entera	1415	1415	X		X			X	5 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Rumis	Rumis	1LT	1LT	X		X			X	10 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Durazno en trozos	Durazno		180 grs						X	10 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.930.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-243 | Versión: 2 | 7 | Fecha: Mesa 02/2023/43 - 20/07/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 04 patron 19. (Jueves)

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 (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	OLOR Evalúa entre 2 y 10	OLOR Evalúa entre 2 y 10	SABOR Evalúa entre 2 y 10	ASPECTO Evalúa entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
14. Agosto - 2025	7:00 am	Colada de Avena	Leche Entera	15 Lts	15 Lts	X		X		X		30min	90°C	60C	10	10	10	10	X		
		Huevos Pericos	Huevos	85un	85un	X			X	X		15min	85C	50C	10	10	10	10	X		
		Pepaya picada	Pepaya	21.000 gr	7500 gr	X		X			X	5min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Queso Campesino	Queso Campesino		250 gr	X		X			X	10min	9C	6C	10	10	10	10	X		
		Pure de Ciruela	Ciruela		150 gr	X		X			X	10min	4C	6C	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Carne de res Molida	Carne de res Molida		5500 gr					X		30min	85C	50C	10	10	10	10	X		
		Conchitas Guisadas	Pasta Conchitas	2500 gr	2500 gr	X		X		X		15min	90C	55C	10	10	10	10	X		
		Verduras cumplimiento Dieta Hospitalaria	Verdura compuesta Queso mezcla fresco - Cebolla - Perejil	N/A	N/A																
		Papa criolla cocida	Papa criolla	5500 gr	5500 gr	X		X		X		50min	85C	30C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Lulo	Lulo		4750 gr						X	60min	-4C	2C	10	10	10	10	X		
		Pesc en trocitos	Pesc		350 gr	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Yogurt	Yogurt	11 Lts	11 Lts	X		X			X	40min	4C	6C	10	10	10	10	X		
		Freser con Bereno	Freser con Bereno	4800 6000 gr	3600g 4500	X		V X			X Y	5min 30min	4C Amb	6 Amb	10	10	10	10	Y		
		Repiste de Manzana	Manzana		350 gr	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.009 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CMdgst FOR PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Mesa ED20303943 - 20/03/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIALMODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 01 Ciclo 02 (Martes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/anno)	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
19 Agosto 2025	7:00	Sorbete de guanabana	leche entera	14 Hs	14Hs	X		X			X	55min	21c	6c	10	9	10	10	X		
		Sanduich de pollo	Pechuga de Pollo		4000 grs					X		20 min	82c	30c	10	10	10	10	X		
	11:00	Tortilla de maiz 20 Un	Garbanzos de Pollo		3600 grs					X		90 min	90c	55c	9	9	10	10	X		
		Arroz con cilantro	Arroz	2250 lbs	2250 lbs	X		X		X		30 min	90c	50c	10	10	10	10	X		
		Esprraga Mango fresa	Ensalada de Esparraga Mango fresa y Miel	N/A	N/A																
		Yuca Cocida	Yuca		5400 grs					X		95 min	90c	40c	10	9	9	10	X		
		Sopa de Frijoles	Carne Magra	250 grs	250 grs	X		X		X		90min	90c	60c	10	10	9	10	X		
		Pera Picada con limon	Pera	10.000 grs	8.000 grs	X		X			X	60 min	Amb	Amb	9	10	10	9	X		
		Manzana y Banano limon	Manzana Banano	1000gs 500grs	750 gs 350 gr	X		X			X	15min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00pm	leche entera	leche Entera	15 Hs	15Hs	X		X			X	40min	Amb	Amb	10	10	9	10	X		
		Mandarina de Cascos	Mandarina	11.000 grs	7500 grs	X		X			X	60 min	Amb	Amb	10	9	10	10	X		
		Para al Trozo Limon	Para	100 grs	70 grs	X		X			X	20min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.009 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-243
Versión: 2
Fecha: Memo 20230942 - 20/07/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 1 Patron 3 (Miercoles)

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	OLOR Evalúa entre 2 y 10	OLOR Evalúa entre 2 y 10	SABOR Evalúa entre 2 y 10	ASPECTO Evalúa entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
20 Agosto 2025.	7:00 am	Chocolate en leche	Leche Entera	15Hts	15Hts	X		X		X		55min	90c	50c	10	10	9	10	X		
		Queso Campesino	Queso Campesino	2500 gr	2500 gr	X		X			X	30min	9c	6c	10	10	10	10	X		
		Melon picado	Melon	11000 gr	8500 gr	X		X			X	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Pechuga de pollo Guisada	Pechuga de Pollo		7000 gr					X		70 min	90c	50c	10	10	10	10	X		
		Arroz con frutos	Arroz	2250 gr	2250 gr	X		X			X	60min	80c	50c	10	10	10	10	X		
		Tortilla de Espinaca y Zanahoria	Tortilla de Espinaca con Zanahoria	N/A	N/A																
		Papa criolla cocida	Papa criolla	6000 gr	6000 gr	X		X		X		50min	92c	35c	10	10	9	10	X		
		Sopa de Verduras	Carne Magra	250 gr	200 gr	X		X			X	90min	90c	60c	10	10	10	9	X		
		Naranja en cascos	Naranja	15000 gr	8800 gr	X		X			X	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Puré de Criolla	Criolla	500 gr	Arroz 60 gr	X		X			X	15min	9c	6c	10	10	10	10	X		
	3:00 pm	Sorbete de fresa	fresa	15Hts	15Hts	X		X			X	50min	9c	6c	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Mango	Mango		250 gr						X	15min	9c	6c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PDS-343
Versión: 2
Fecha: Marzo 03/2023 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 1 Patron 4 (Jueves)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO									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 °o	FINAL °o	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	SI	NO	
21 Agosto 2025.	9:00 am	Chocolate con Leche	Leche Entera	15lts	12lts	X		X		X		50min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Huevo Cocido	Huevos	85 UN	85 un	X		X		X		50min	90°C	30°C	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	18.000 gr	8300 gr	X		X			X	5min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Guayaba	Guayaba		300 gr						X	10min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Lomo de Cerdo Horno	lomo de Cerdo		3500 gr						X	100 min	85°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Spaguettis	Spaguettis	2500 gr	2200 gr	X		X			X	8min	82°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Zanahoria Pera, Uvas y Yogurt	Zanahoria, Uvas pasas Pera, Yogurt griego	U/A	N/A																
		Papa en Caldo	Papa Comun	6000 gr	6000 gr	X		X			X	50min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Lulo	lulo		4300 gr						X	30min	-9°C	2°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Brocoli	Carne Magra		1000 gr	X		X		X		30min	82°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	9un	7un	X		X			X	15min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 pm	Yogurt	Yogurt	10lts	10lts	X		X			X	45min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Fresa Picada	Fresa	7000 gr	5900 gr	X		X			X	30min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Pera de Durazno	Durazno.	5000 gr	4200 gr	X		X			X	15min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-243
Versión: 2 — 7
Fecha: Mayo 02/2023 - 28/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA — SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JARDIN DIURNO — UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA — OPERADOR: ASOBEN — Semana 1 Patron 5 Viernes

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	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
22 Agosto 2025	7:00 am	Kumis	Kumis	N/A	N/A	X		X			X	5min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Hamburguesa Carne de Res	Carne de Res Molida		3600 gr					X		40min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Patilla	Patilla	2200 gr	3800 gr	X		X			X	60 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Pure de Manzana	Manzana	1000 gr	800 gr	X		X			X	10 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Carne Molida Res Guisada	Carne de Res Molida		5300 gr					X		40min	86°C	50°C	10	10	9	10	X		
		Frijoles Verdes Guisados	frijoles Verdes		4000 gr					X		40min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arroz Blanco	Arroz	2250 gr	2250 gr	X		X		X		60min	86°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Aguacate en Trozos	Aguacate	3200 gr	2700 gr	X		X			X	40min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Jugo de Fresa	Fresa		4900 gr						X	40min	4°C	2°C	10	10	9	10	X		
		Platano Maduro Asado	Platano Maduro	800 gr	520 gr	X		X			X	60min	90°C	45°C	10	10	10	10	X		
		Patilla	Patilla	500 gr	250 gr	X		X			X	15min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 pm	Papita de Banano	Banano			X		X			X				10	10	10	10	X		
		Queso Cuajado	Queso	2500 gr	2500 gr	X		X			X	56min	6°C	4°C	10	10	10	10	X		
		Fruta Picada Manzana y Pera	Manzana	4000 gr	3800 gr	X		X			X	30min	Amb	Amb	9	10	10	10	X		
			Banano	4000 gr	3200 gr	X		X			X	30min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO — TIPO DE DOCUMENTO: C.C — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 — CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-243
Versión: 2
Fecha: Mesa 02/03/2043 - 20/12/2021
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 2 Patron 6 (lunes)

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
25 Agosto 2023	7:00 am	Sorbetta Frutos Rojos	leche Entera	15/15	15/15	X		X			X	50min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		sandwich de Queso	Queso	2500 grs	2500 grs	X		X			X	30min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Pechuga de Pollo Asada	Pechuga de Pollo		7000 grs					X		50mm	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arroz con Frijoles	Arroz	2250 grs	2250 grs	X		X		X		60min	86°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Tortilla de Espinaca	Tortilla de Espinaca y Maiz	N/A	N/A																
		Chips Arcacha	Arracacha			X		X		X		65mm	86°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Mora	MORA		5200 grs						X	30min	4°C	2	10	10	10	10	X		
	3 pm	sorbette Guanabana	leche Entera Guanabana	15/15	15/15	X		X			X	50min									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.869 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-243 | Versión: 2 | Fecha: Mes: [illegible] | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 2 Ration 7 (Martes)

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 INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	OLOR 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
26 Agosto 2025	7:00 am	Agua de Panela con leche	Leche Entera	B/Es	B/Es	X		X		X		60min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Huevos Revueltos	Huevos	85un	85un	X			X	X		40min	90°C	10°C	10	10	9	10	X		
		Arepa de Harina de Maiz	Harina de Maiz	1250 gr	1250 gr	X		✓		X		90min	60°C	30°C	10	9	10	10	X		
		Mango Picado	Mango	17.500 gr	8750 gr	X		X			X	60min	Amb	Amb	10	9	10	10	X		
	11:00 am	Carne de Res Molida Guisada	Carne de Res Molida		6000 gr					X		90min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Lentejas Cocinadas	Lentejas	2000 gr	2000 gr					X		50min	96°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arroz Blanco	Arroz	2500 gr	2250 gr	X		X		X		60min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Tomate Picado con Cebolla Parejo	Tomate Picado con Cebolla Parejo	N/A	N/A										10	10	10	10	X		
		Jugo de Piña	Piña		4500 gr						X	5min	4°C	2°C	10	10	10	10		X	
		Papaya y Banano en Trozos	Papaya Banano	500 gr 500 gr	800 gr 200 gr						X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 pm	Kumis	Kumis	11 Es	11 Es	X		X			X	5min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Banano	Banano	10.000 gr	2500 gr	X		X			X	5min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Circuela en Trozos pequeños	Circuela	250 gr	200 gr	X		X			X	15min	Amb	Amb	10	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.089 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 03/2023 - 10/03/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 2 Patron 8 (Miercoles)

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 Evalúa entre 2 y 10	OLOR Evalúa entre 2 y 10	SABOR Evalúa entre 2 y 10	ASPECTO Evalúa entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
27 de Agosto 2025	7:00 am	Yogurt	Yogurt	1415	1415	X		X			X	5min	4°c	6°c	10	10	10	10	V		
		Pechuga de Pollo dorado	Pechuga de Pollo		200 gr					X		90min	90°c	60°	10	10	10	10	X		
		Mix de Mala y Papaya	Papaya	200 gr	437 gr	X		X			X	40min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
			Melon	600 gr	329 gr	X		X			X	30min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Manzana en trozos	Manzana	500 gr	330 gr						X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00AM	Carne de Cerdo con Tomate	Carne de Cerdo (Cocido)		620 gr					X		50min	90°c	55°	10	10	10	10	X		
		Arroz Verde	Arroz	225 gr	225 gr	X		X		X		50min	89°c	50°	10	10	10	10	X		
		Ensalada Cocinada	Ensalada	N/A	N/A																
		Platano Maduro Guisado y Cocido	Platano Maduro	450 gr	460 gr	X		X		X		60min	90°c	30°c	10	10	10	10	X		
		Sopa de Pajarilla	Pajarilla		200 gr	X		✓		X		90min	85°c	60°c	10	10	10	10	X		
		Patilla en Trozos	Patilla	2200 gr	1100 gr	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Pure Yuca con Pollo	Yuca		195 gr						X	30min	80°c	40°c	10	10	10	10	X		
	3PM	Helado	Helado	5/15	5/15	X			X		X	5min	4°c	9c	10	10	10	10	X		
		Fresas Picadas	Fresas	750 gr	620 gr	X		X			X	40min	9c	6c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.089 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-343
Versión: 2
Fecha: Mmm DD/2025 - 20/10/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 2 PATRON 9 (Nuevo)

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/ml/unidades)	PESO NETO (g/ml/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: OOLOR Evalúa entre 2 y 10	OLOR Evalúa entre 2 y 10	SABOR Evalúa entre 2 y 10	ASPECTO Evalúa entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
28 de Agosto 2025	7:am	Sorbete de fresa	leche Entera	15/15	15/15	X		X			X	15 min	5°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevos	85um	80um	X			X	X		40 min	90°	90°C	10	10	10	10	X		
		Colado de fécula de Maíz	Fecula de Maiz	250gr	250gr	X		X		X		20 min	86°C	86°C	10	10	10	10	X		
		Rebanadas	Patella	22600 gr	11200 gr	X		X			X	60 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Albondigas en salsa	Carne Res Molida		6000 gr					X		90 min	86°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Tornillos Salteados	Pasta Tornillos	2500 gr	2500 gr	X		X		X		45 min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Ensalada Res zanahoria remolacha, Tomate Cilantro	Ensalada Res, zanahoria remolacha, Tomate Cilantro	N/A	N/A																
		Papa Guisada	Papa Común	45000 gr	35000 gr	X		X		X		60 min	86°C	56°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Tomate de Arbol	Tomate de Arbol		7500 gr						X	30 min	4°C	2°C	10	10	10	10	X		
		Arroz de Duazno	Duazno	2500 gr	1900 gr	X		X			X	15 min	5°C	6°C	10	10	10	10			
	3:00 pm	Yogurt	Yogurt	11/15	11/15	X		X			X	5 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Manzana en tiras, Limon	Manzana	8000 gr	5700 gr	X		X			X	5 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Mesa D02303942 - 2023/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO UNIDAD OPERATIVA: LA FLORIDA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 2 Patro 10 (viernes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29 de Agosto 2025	7:00 am	Colada de Avena	Leche Entera	12/15	12/15	X		X		X		30 min	90°c	60°c	10	10	10	10	X		
		Huevos Pericos	Huevos	85 Un	85 Un	X			X	X		60 min	86°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Mandarina en Cascos	Mandarina	11.800 gr	7500 gr	X		X			X	30 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Guanabana	Guanabana		420 gr							10 min	4°c	2°c	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Pechuga en Trozos cocida	Pechuga de Pollo		6000 gr					X		90 min	85°c	60°c	10	10	10	10	X		
		Arroz con Cilantro	Arroz	2250 gr	2250 gr	X		X		X		35 min	90°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Aguacate en Trozos	Aguacate	3300 gr	2400 gr	X		X			X	35 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Ajiaco	Pechuga de Pollo		5000 gr	X		X		X		90 min	90°c	60°c	10	10	10	10	X		
		Cascos de Naranja	Naranja	13 500 gr	8 500 gr	X		X			X	60 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Calabaza con Arveja fresca	Calabaza con Arveja fresca guisada	N/A	N/A	X		X		X		30 min	82°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Pieza de Banano	Banano	500 gr	300 gr	X		X			X	20 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM																				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS