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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435686 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. PUESTO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUAN

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
04 M		ARROZ CON	ARROZ	2000	2000	X		X		X		60	90	86	9	9	9	9	X		
04 M		ZANAHORIA	ZANAHORIA	194	146	X		X		X					11	11	11	11	X		
04 M			YUCA	210	146	X		X		X					11	11	11	11	X		
04 M			AJO	34	26	X		X		X					11	11	11	11	X		
04 M		TOMATE	TOMATE	7350	7000	X		X			X	N.A	2.8	3.1	9	9	9	9	X		
04 M		PICADO CON	PERejil	370	240	X		X			X	N.A			11	11	11	11	X		
04 M	ALMUERZO	Perejil	TIMON	68	52	X		X			X	N.A			11	11	11	11	X		
04 M		PAPAYA FRANCESA	PAPA SABANERA	5480	5200	X		X		X		60	90	81	9	9	9	9	X		
04 M																					
04 M		JUGO PIÑA	PIÑA	6872	5100	X		X			X	N.A	3.9	4.6	9	9	9	9	X		
04 M																					
04 M		KUMIS	KUMIS	8.000	8000	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
04 M	ONCES	PERA	PERA	6922	5400	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
04 M			TIMON	70	70	X		X			X								X		
04 M																					
04 M																					
04 M																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MILLO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52664721 CARGO: MANIPULADORA RUTAS

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: POR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo (INT 20199043666 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. ALVEAR

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUCRE

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
04 11	N.R	AGUA DE PANELA	Leche	13000	13000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
04 11	N.R	CON leche	PANELA	1000	1000	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
04 11	N.R	HUEVO COCIDO	HUEVOS	84	N.A	✓		✓		✓		60	90	79	10	10	10	10	✓		
04 11	N.R	MANDARINA	MANDARINA	8997	7400	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
04 11		Pechuga pollo	Pechuga pollo	5700	5200	✓		✓		✓		60	89	86	9	9	9	9	✓		
04 11		en salsa	TOMATE	1647	1600	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
04 11		roja	ZANAHORIA	387	210	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
04 11			PIMENTÓN	194	180	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
04 11			ORÉGANO	26	26	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
04 11		CAZUELA DE	Frijol	1500	1500	✓		✓		✓		60	90	88	10	10	10	10	✓		
04 11		Frijol	PLÁTANO VERDE	252	180	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
04 11			TOMATE	1120	1100	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
04 11			PIMENTÓN	395	300	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
04 11			LAUREL	26	26	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
04 11			YUCA	630	500	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
04 11																					
04 11																					

ALMUERZO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOSE NIÑO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52664711 CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Powered by 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 20240218 16 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. AVELLA

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUAN

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										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	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			
05/11	N.R	SORBETE DE FRESA	Leche	13000	13000	✓		✓			✓	N.A	3.8	4.2	10	10	10	10	✓		
05/11	N.R		FRESA	6628	5980										11	11	11	11	✓		
05/11	N.R	SANDWICH POLLO	Pechuga de pollo	5200	4800	✓		✓		✓		60	90	87	10	10	10	10	✓		
05/11	N.R	Pechuga de Pollo	JUNCA	194	120	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/11	N.R		CILANTRO	34	23	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/11	N.R		AJO	26	18	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/11	N.R		PAN TAJADO	3100	3100	✓		✓			✓				11	11	11	11	✓		
05/11		MIX CORAZÓN	CORAZÓN POLLO	2300	2150	✓		✓		✓		60	90	88	9	9	9	9	✓		
05/11		MOLLEJAS	MOLLEJAS	2300	2300	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/11	ALMUERZO	GUISADAS	TOMATE	546	500	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/11			JUNCA	546	430	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/11			AJO	26	20	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/11			ORÉGANO	26	26	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/11		ARROZ	ARROZ	2000	2000	✓		✓			✓	60	88	86	9	9	9	9	✓		
05/11		BLANCO	JUNCA	210	139	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/11			AJO	26	19	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
05/11		AGUACATE EN TROZOS	AGUACATE	2400	2200	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MELO TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52061721 CARGO: MANIPULACION ALIMENTOS

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

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

Powered by 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 (2024/02/16 : 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COOFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: J. PUESTO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO | OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						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 Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
05 NOV		PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	6418	6100	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
05 NOV		ASADO CON QUESO	Q. CREMA	546	546	✓		✓		✓					〃	〃	〃	〃	✓		
05 11	almuerzo	Sopa de	PASTUSA	1403	1098	✓		✓		✓		60	90	88	9	9	9	9	✓		
05 11		cebada	SABANERA	1508	1216	✓		✓		✓					〃	〃	〃	〃	✓		
05 11			ARVEJA	1100	1100	✓		✓		✓					〃	〃	〃	〃	✓		
05 11			ZANAHORIA	521	446	✓		✓		✓					〃	〃	〃	〃	✓		
05 11			HABICHUELA	488	400	✓		✓		✓					〃	〃	〃	〃	✓		
05 11			cebada perlada	500	500	✓		✓		✓					〃	〃	〃	〃	✓		
05 11			CARNE DE RES	378	378	✓		✓		✓					〃	〃	〃	〃	✓		
05 11			AJO	34	20	✓		✓		✓					〃	〃	〃	〃	✓		
05 11			JUNCA	311	250	✓		✓		✓											
05 11	almuerzo	Melón en Trozos	MELÓN	13410	10400	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	✓		
05 11																					
05 11		SORBETE	leche	13000	13000	✓		✓			✓	N.A	40	42	10	10	10	10	✓		
05 11	once	DE BANANO	BANANO	8400	7390	✓		✓			✓	N.A			〃	〃	〃	〃	✓		
05 11		MANTECADA	MANTECADA	2520	2500	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
05 11																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MELO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 | CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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

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

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435661 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. NUEVA
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUAN

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
06 11	N.R	COLADA DE	Leche	13000	13000	✓		✓		✓		60	89	85	9	9	9	9	✓		
06 11	N.R	AVENA	AVENA Molida	500	500	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
06 11	N.R	Huevos	Huevos	84	N.A	✓		✓		✓		40	86	84	9	9	9	9	✓		
06 11	N.R	Pericos	Tomate	336	300	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
06 11	N.R.		Junco	320	250	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
06 11	N.R	PAN Hojaldrado	PAN hojaldrado	2520	2520	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
06 11	N.R	PAPAYA	PAPAYA	8997	6500	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
06 11																					
06 11	Almuerzo	CARNE DE RES	CARNE Molida	4600	4600	✓		✓		✓		60	90	88	9	9	9	9	✓		
06 11		Molida	Junco	546	446	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
06 11		GUISADA	TOMATE	437	400	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
06 11			AJO	34	26	✓		✓		✓					"	"	"	"			
06 11		CONCHITAS	CONCHITAS	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	84	9	9	9	9	✓		
06 11		GUISADAS	Junco	425	376	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
06 11			TOMATE	378	300	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
06 11			AJO	34	26	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
06 11																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Neto TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipulacion alimentos

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS.243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. ALVESUR

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
06 11	almuerzo	VERDURA	Arveja	2184 5000	2184 5000	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	X		
06 11		campesina	ZANAHORIA	2571	2100	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
06 11			MAIZ	2352	2352	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
06 11			Junca	546	500	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
06 11			TOMATE	546	500	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
06 11			AJO	34	20	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
06 11		PAPA criolla cocida	PAPA criolla	4600	4600	✓		✓		✓		40	88	81	9	9	9	9	X		
06 11	almuerzo		Junca	882	800	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
06 11			AJO	26	21	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
06 11		JUGO DE FRUTA	FRUTA	6300	4500	✓		✓			✓	N.A	2.8	3.0	10	10	10	10	X		
06 11															11				X		
06 11	once	YOGURT	YOGURT	8.000	8.000	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
06 11		G. SODA	G. TIPO SODA	1344	1344	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
06 11		FRESAS CON	FRESAS	3024	2800	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
06 11		BANANO	BANANO	1200	3400	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	11	11	11	11	X		
06 11	once	PICADO																			
06 11																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA NUÑO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA RUCAS

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo SIT 20199403566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. AVESO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
07 11		Ensalada	Lechuga	3058	2800	✓		✓			✓	N.A	3.1	3.4	10	10	10	10	X		
07 11		de lechuga	ZANAHORIA	2470	2100	✓		✓			✓	N.A			11	11	11	11	X		
07 11			MANZANA	2966	2500	✓		✓			✓	N.A			11	11	11	11	X		
07 11			YOGUR GRIEGO	1260	1260	✓		✓			✓	N.A			11	11	11	11	X		
07 11	almuerzo	Sopa de	FIDEOS	500	500	✓		✓		✓		60	90	88	9	9	9	9	X		
07 11		FIDEOS	ARVEJA	1000	1000	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
07 11			ZANAHORIA	521	440	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
07 11			HABICHUELA	488	400	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
07 11			PASTUSO	1103	1100	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
07 11			SOBANERA	1580	1260	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
07 11			CARNE RES	378	378	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
07 11			AJO	34	21	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
07 11			CILANTRO	34	20	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
07 11	almuerzo	MANGO Picado	MANGO	13410	10900	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
07 11																					
07 11																					
07 11																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINACIPPO UNIDAD OPERATIVA: J. Avasar

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: Castillo SAN Lucas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7 11	N.R	YOGURT	YOGURT	8.000	8000	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
07 11	N.R	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	84	N.A	✓		✓		✓		40	90	84	10	10	10	10	✓		
07 11	N.R	PAN COCO	PAN COCO	2520	2520	✓		✓			✓	N.A	N.A	NA	10	10	10	10	✓		
07 11	N.R	GRANADILLA	GRANADILLA	12600	9400	✓		✓			✓	N.A	N.A	NA	10	10	10	10	✓		
07 11																					
07 11		CARNE DE	CARNE DE CERDO	4600	4600	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
07 11		CERDO A LAS	CABEZONA	177	120	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
07 11	Almuerzo	FINAS HIERVAS	TOMILLO	34	34	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
07 11			LAUREL	34	34	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
07 11			AJO	34	20	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
07 11		ARROZ	ARROZ	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	88	9	9	9	9	✓		
07 11		VERDE	ESPINACA	210	150	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
07 11			JUNCA	210	140	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
07 11			AJO	34	22	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
07 11		PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	6400	5500	✓		✓		✓		60	86	84	9	9	9	9	✓		
07 11	Almuerzo	COCIDO CON	CANELA	26	26	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
07 11		CANELA																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipulación Apoyo

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR.PSIS.243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043598 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J- Arcoiris

COORDINADOR O RESPONSABLE: PAOLA PARRA RUBIO OPERADOR: Castillo San Lucas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10 11	N.R	colada de	leche	12000	12000	x		x		x		60	89	86	10	10	10	10	x		
10 11	N.R	Fecula Maiz	Fecula Maiz	500	500	"		"		"					"	"	"	"	"		
10 11	N.R	Huevos revueltos	Huevos	84	N.A	"		"		"		40	87	83	10	10	10	10	"		
10 11	N.R	Pan Blandito	Pan Blandito	2250	2250	"		"			"	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	"		
10 11	N.R	Papaya en cubitos	Papaya	8614	6800	"		"			"	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	x		
10 11																					
10 11		Carne de	Carne de cerdo	4200	4200	x		x		x		60	90	88	9	9	9	9	x		
10 11	Almuerzo	cerdo	Junca	210	140	"		"		"					"	"	"	"	"		
10 11		guisada	Tomate	404	400	"		"		"					"	"	"	"	"		
10 11			Tomillo	26	26	"		"		"					"	"	"	"	"		
10 11			Ajo	26	20	"		"		"					"	"	"	"	"		
10 11		Arroz con	Arroz	2000	2000	x		x		x		60	90	86	9	9	9	9	x		
10 11		pimentón	cebolla junca	210	138	"		"		"					"	"	"	"	"		
10 11			pimentón	152	140	"		"		"					"	"	"	"	"		
10 11			Ajo	26	19	"		"		"					"	"	"	"	"		
10 11																					
10 11																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: C C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora RTS

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PPSS.243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190437666 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. · AVESO

COORDINADOR O RESPONSABLE: DIANA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10 11		VERDURAS	COLOBRERO	1930	1700	x		x		x		1/0	90	84	9	9	9	9	x		
10 11		SALTEADAS	MAIZ	3300	3300	x		x		x					"	"	"	"	x		
10 11	Almuerzo		ZANAHORIA	1850	1740	x		x		x					"	"	"	"	x		
10 11			COLIFLOR	570	500	x		x		x					"	"	"	"	x		
10 11			MARGARINA	500	500	x		x		x					"	"	"	"	x		
10 11			AJO	26	20	x		x		x					"	"	"	"	x		
10 11		PAPA AL VAPOR	PAPA SABANERA	5600	5100	x		x		x		60	90	79	10	10	10	10	x		
10 11																					
10 11		JUGO DE	MARACUYA	10988	8400	x		x			x	N.A	3.9	4.3	9	9	9	9	x		
10 11	Almuerzo	MARACUYA																			
10 11																					
10 11		SORBETE	Leche	12000	12000	x		x			x	N.A	4.1	4.8	10	10	10	10	x		
10 11		DE CORUBA	CORUBA	10950	9400	x		x			x	N.A			"	"	"	"			
10 11	Onces	AVENECADA	AVENECADA	2250	2250	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
10 11																					
10 11																					
10 11																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SORE NILO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA PLANTA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR.PSIS.243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043599 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. ARIAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11 11		ENSALADA	FRESA	2210	2000	x		x			x	N.A	23	33	9	9	9	9	x		
11 11		ESQUIZOS Mango Fresa	Miel	336	336	"		"			"				"	"	"	"	"		
11 11		YUCA DURADA	YUCA	5268	4700	"		"		"		60	90	84	9	9	9	9	"		
11 11		SOPA DE FIDEOS	papa pastusa	1190	1000	"		"		"		60	90	88	9	9	9	9	"		
11 11			papa sabanera	1339	1190	"		"		"					"	"	"	"	"		
11 11			FIDEOS	500	500	"		"		"					"	"	"	"	"		
11 11			PEREJIL	406	406	"		"		"					"	"	"	"	"		
11 11			ZANAHORIA	521	460	"		"		"					"	"	"	"	"		
11 11			Habichuela	451	400	"		"		"					"	"	"	"	"		
11 11			CARNE DE RES	365	365	"		"		"					"	"	"	"	"		
11 11			AJO	26	18	"		"		x											
11 11			Junca	311	260	"		"		"											
11 11		PESCA PICADA	PESCA	7589	6790	"		"			"	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
11 11			limón	80	80	"		"			"	N.A	N.A	N.A	"	"	"	"	"		
11 11		Leche	Leche	12000	12000	"		"			"	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
11 11		Ponque	Ponque	2250	2250	"		"			"	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
11 11		MANDARINA	MANDARINA	8400	7100	"		"			"	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Ruiz TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52611771 CARGO: Manipuladora de alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 213.08.3705.140
Versión: 1
Fecha: Memo 20195003568 10-05-2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. AVESU

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11 11	N.R	SORBETE	Leche	12000	12000	x		x			-	N.A	2.9	3.8	10	10	10	10	x		
11 11	N.R	DE GUANABANA	GUANABANA	8614	5290	"		"			"	N.A			"	"	"	"	"		
11 11	N.R	SANDWICH DE	Pechuga Pollo	4700	4200	"		"		"		60	90	88	9	9	9	9	x		
11 11	N.R	Pollo	JUNCA	546	490	"		"		"					"	"	"	"	x		
11 11	N.R		TOMATE	437	400	"		"		"					"	"	"	"	"		
11 11	N.R	PAN TAJADO	orégano	26	26	"		"		"					"	"	"	"	"		
11 11	N.R		AJO	26	18	"		"		"					"	"	"	"	"		
11 11																					
11 11		TORTILLA DE	CORAZÓN POLLO	2500	2400	x		"		"		60	88	86	9	9	9	9	x		
11 11		CORAZONES	HUEVO	35	N.A	"		"		"					"	"	"	"	"		
11 11		de pollo																			
11 11		ARROZ CON	ARROZ	2000	2000	"		"		"		60	89	85	9	9	9	9	x		
11 11		CILANTRO	JUNCA	210	150	"		"		"					"	"	"	"	"		
11 11			CILANTRO	143	100	"		"		"					"	"	"	"	"		
11 11			AJO	26	19	"		"		"					"	"	"	"	"		
11 11		ENSALADA	ESPINACA	3275	3100	x		"			"	N.A	2.3	3.3	9	9	9	9	x		
11 11			HUEVO	3930	3240	"		"			"	N.A	2.3	3.3	"	"	"	"	"		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA ALIMENTOS

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: 3-3-PR-2163
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo 3017004 3566 15/11/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA:

COORDINADOR O RESPONSABLE: [illegible] RUBIO OPERADOR:

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
12 11		SOPA CRIOLLA COCIDA	PAPA CRIOLLA	4620	4600	X		X		X		40	90	81	9	9	9	9	X		
12 11		SOPA DE	ARVEJA	1370	1370	X		X		X		60	90	88	9	9	9	9	X		
12 11		VERDURAS	ZANAHORIA	646	582	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11			HABICHUELA	614	590	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11			SABANERA	1580	1200	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11			PESTUSA	1403	1100	X		X		X					10	10	10	9	X		
12 11			JUNCO	726	100	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11			CARNE DE RES	378	378	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11			ARROZ	1101	1000	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11			ESPINACA	916	900	X		X		X					10	10	10	9	X		
12 11			ARVEJA	646	520	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11			AJO	26	18	X		X		X					10	10	10	9	X		
12 11			CILANTRO	34	20	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11		NARANJA EN CASCOS	NARANJA	11198	9400	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
12 11		SORBETE	LECHE	12600	12600	X		X			X	N.A	36	39	10	10	10	10	X		
12 11		DE FRESA	FRESA	6191	5700	X		X			X	N.A			10	10	10	10	X		
12 11		TORTA QUESO	TORTA QUESO	1680	1680	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52061721 CARGO: MANIPULADORA PLUS

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS.243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190437566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. ALVAREZ

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JOCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
12 11	NE	CHOCOLATE CV	LECHE	12000	12000	X		X		X		60	90	88	10	10	10	10	X		
12 11	NE	LECHE	CHOCOLATE	1000	1000	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11	NE	Q. CAMPESINO	Q. CAMPESINO	2520	2520	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
12 11	NE	PAN COCO	PAN COCO	2500	2500	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
12 11	NE	MELÓN PICADO	MELÓN	12600	10800	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
12 11		PECHUGA DE POLLO	PECHUGA POLLO	5700	5200	X		X		X		60	88	84	9	9	9	9	X		
12 11		ARROZ	CABEZONA	176	100	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11			TOMILLO	34	34	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11			LAUREL	34	34	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11			AJO	34	18	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11		PERRIL CON	PERRIL	2000	2000	X		X		X		60	90	85	9	9	9	9	X		
12 11		FIDEOS	FIDEOS	250	250	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11			JUDIAS	152	180	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11			AJO	26	19	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11		TORTILLA DE	ESPINACA	5603	5080	X		X		X		2/0	90	83	9	9	9	9	X		
12 11		ESPINACA Y	ZANAHORIA	3957	3460	X		X		X					10	10	10	10	X		
12 11		ZANAHORIA	HUEVO	25	N.A	X		X		X					10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORE PLUS

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código 1738.PPSS.148
Versión 1
Fecha Memo del 20-1958/2022 12/12/2022
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA J. MARSOL

COORDINADOR O RESPONSABLE ALEJANDRA RUBIO OPERADOR CASTILLO SAN JUAN

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/11		Ensalada de fruta	Manzana	3360	3000	x		x			x	N.A	2.9	3.0	10	10	10	10	x		
13/11			Pera	5000	4400	x		x			x	N.A			"	"	"	"	x		
13/11		Manzana	Uvas pasas	672	672	x		x			x	N.A			"	"	"	x	x		
13/11			Yogur griego	1260	1260	x		x			x	N.A			"	"	"	x	x		
13/11		Jugo de fruta	Fruta	6300	4200	x		x			x	N.A	4.3	2.8	9	9	9	9	x		
13/11																					
13/11																					
13/11		Yogurt	Yogurt	8000	8000	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
13/11		6. fruta	6. fruta	1900	1900	x		x			x	N. A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
13/11		Fresas picadas	Fresas	6140	5900	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
13/11																					
13/11																					
13/11																					
13/11																					
13/11																					
13/11																					
13/11																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Edgar Nuño TIPO DE DOCUMENTO CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52064721 CARGO Manipuladora de alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código 3138.PPSS.240 | Versión 1 | Fecha Memo 8[illegible] | Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA J. ANOSUL

COORDINADOR O RESPONSABLE [illegible] OPERADOR CASTILLO SAN JUANS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °c	TEMPERATURA 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
13 11	N.E	SANCOCHO CON	Leche	12000	12000	x		x		x		60	90	88	10	10	10	10	x		
13 11	N.E	HUEVO Y TOSTADA	huevo	84	N.A	x		x		x					10	10	10	10	x		
13 11	N.E		cebolla junca	320	271	x		x		x					10	10	10	10	x		
13 11	N.E		cilantro	93	71	x		x		x					10	10	10	10	x		
13 11	N.E		MARGARINA	125	125	x		x		x					10	10	10	10	x		
13 11	N.E	TOSTADA	TOSTADA	2200	2200	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
13 11	N.E	GRANADILLA	GRANADILLA	12600	10400	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
13 11																					
13 11		ARROZ CON POLLO	CARNE DE CERDO	4200	4200	x		x		x		60	90	84	9	9	9	9	x		
13 11			HUEVO	22	N.A	x		x		x					10	10	10	10	x		
13 11			MIGA DE PAN	500	500	x		x		x					10	10	10	10	x		
13 11	ALMUERZO	SPAGUETIS	SPAGUETIS	1680	1680	x		x		x		60	88	86	9	9	9	9	x		
13 11			JUNCA	420	400	x		x		x					10	10	10	10	x		
13 11			TOMATE	378	300	x		x		x					10	10	10	10	x		
13 11			AJO	26	18	x		x		x					10	10	10	10	x		
13 11		PAPA EN	PAPA PASTUSA	4600	4500	x		x		x		60	89	85	9	9	9	9	x		
13 11	ALMUERZO	PASCUAS COCIDA	CEBOLLA JUNCA	193	140	x		x		x					10	10	10	10	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS [illegible] TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52064721 CARGO MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by 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: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COOFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: J. ALVESO

COORDINADOR O RESPONSABLE: [illegible] RUBIO | OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						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			
14 11		ARROZ BLANCO	ARROZ	2000	2000	x		x		x		60	90	86	10	10	10	10	x		
14 11			JUNCA	210	148	x		x		x					11	11	11	11	x		
14 11			PIJO	26	20	x		x		x					11	11	11	11	x		
14 11		AGUACATE EN TROZOS	AGUACATE	2402	2000	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
14 11		PLATANO MADURO ASADO	PLATANO MADURO	6400	5700	x		x		x		60	90	86	9	9	9	9	x		
14 11																					
14 11		JUGO DE FRESA	FRESA	3900	3800	x		x			x	N.A	2.9	3.6	9	9	9	9	x		
14 11																					
14 11		QUESO ASADO EN LA FRUTA	Q. CAMPESINO	1680	1680	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
14 11		G. WAFER	G. WAFER	1680	1680	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
14 11		FRUTA	MANZANA	3460	2940	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
14 11		PICADA	Y BANANO	4200	3700	x		x			x	N.A	N.A	N.A	11	11	11	11	x		
14 11																					
14 11																					
14 11																					
14 11																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064771 | CARGO: MANIPULADORA

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:

Powered by 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: SAN CRISTOBAL — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COOFINANCIADO — UNIDAD OPERATIVA: J. Alvesur

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO — OPERADOR: Castillo San Lucas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
7/11	N.R	Kumis	Kumis	8000	8000	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
7/11	N.R	HAMBURGUESA	CARNE MOLIDA	4200	4200	✓		✓		✓		60	89	83	9	9	9	9	✓		
7/11	N.R	DE CARNE	HUEVO	8	N.A	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
7/11	N.R	Molidos RES	H. Trigo	500	500	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
7/11	N.R		Junca	277	220	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
7/11	N.R		Ajo	26	18	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
7/11	N.R	Nogada	Nogada	2250	2250	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
7/11	N.R	Patilla	Patilla	15750	10600	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
7/11																					
7/11		CARNE DE RES	CARNE MOLIDA	4300	4300	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
7/11	Almuerzo	Molida	Ajo	26	19	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
7/11		GUISADA	Junca	546	430	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
7/11			TOMATE	436	400	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
7/11		Frijoles	Frijol verde	2900	2900	✓		✓		✓		60	87	85	9	9	9	9	✓		
7/11		verdes	Platano verde	252	192	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
7/11		GUISADOS	Junca	615	562	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		
7/11			TOMATE	462	400	✓		✓		✓					"	"	"	"	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA NUÑO — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52864721 — CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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

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

Powered by 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: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COOFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: J Arosul

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO | OPERADOR: CASTILLO SAN JUAN

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 Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
18 11	Almuerzo	Arroz	Arroz	2000	2000	x		x		x		60	90	86	9	9	9	9	x		
18 11		Blanco	Junca	210	151	"									"	"	"	"	"		
18 11			Ajo	26	20	"									"	"	"	"	"		
18 11		Papa criolla Dorada	Papa criolla	4215	4200	x		x		x		40	90	84	9	9	9	9	x		
18 11																					
18 11		Tomate	Tomate	6000	6000	x		x			x	N.A	2.9	34	9	9	9	9	x		
18 11		picado con perejil	perejil	336	250	"		"			"	N.A			"	"	"	"	"		
18 11																					
18 11		Jugo de Piña	Piña	6380	5400	x		x			x	N.A	3.8	41.2	10	10	10	10	x		
18 11																					
18 11		Kumis	Kumis	8000	8000	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
18 11	Onces	cereal	cereal hojuelas	1915	1915	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
18 11		Banano	Banano	7823	6400	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
18 11																					
18 11																					
18 11																					
18 11																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Mejia | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52061721 | CARGO: Manipuladora Alimentos

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Marzo 17/2024(02:18:16 - 05/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COOFINANCIADO — UNIDAD OPERATIVA: 3 ANEXOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO — OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
18 11	N.E	ARROZ DE PAMELA	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		60	90	88	10	10	10	10	X		
18 11	N.E	CON Leche	Pamela	1000	1000	"		"		"					"	"	"	"	✓		
18 11	N.E	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	84	N.A	"		"		"		40	88	84	10	10	10	10	✓		
18 11	N.E	POSTRE DE	H. MAIZ	1000	1000	"		"		"		60	90	83	10	10	10	10	X		
18 11	N.E	MAIZ	Q. CAMPESINO	378	378	"		"		"					"	"	"	"	X		
18 11	N.E		MARGARINA	125	125	"		"		"					"	"	"	"	✓		
18 11	N.E	MANGO PICADO	MANGO	12600	9640	"		"			"	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
18 11																					
18 11		ALMUERZO CARNE DE	CARNE Molida	4269	4269	"		"		"		60	90	85	9	9	9	9	X		
18 11		ARROZ Molido	AJO	26	19	"		"		"					"	"	"	"	✓		
18 11		GUISADA	JUNCA	546	1140	"		"		"					"	"	"	"	✓		
18 11			TOMATE	1136	400	"		"		"					"	"	"	"	X		
18 11		Naranjas	Naranja	1500	1500	"		"	"			60	89	86	9	9	9	9	X		
18 11		GUISADOS	SABANERA	285	200	"		"		"					"	"	"	"	✓		
18 11		ALMUERZO	AJO	26	19	"		"		"					"	"	"	"	✓		
18 11			JUNCA	630	540	"		"		"					"	"	"	"	✓		
18 11			TOMATE	462	400	"		"		"					"	"	"	"	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MILO — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 — CARGO: MANIPULADORA PUNTOS

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:

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS.043 | Versión: 3 | Fecha: Memo (2024/02/16/16 - 05/09/2024 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COOFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: 3 APOYO

COORDINADOR O RESPONSABLE: PLAZA PRADA RUBIO | OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
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	
19 11	N.R	YOGURT	YOGURT	8000	8000	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
19 11	N.R	Pechuga de	pechuga pollo	5250	5000	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
19 11	N.R	pollo	Yuca	299	200	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
19 11	N.R	Dorada	Ajo	34	26	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
19 11	N.R	MIX DE	Melón	5800	4560	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
19 11	N.R	Melón y Papaya	Papaya	4700	3600	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	11	11	11	11	✓		
19 11																					
19 11		CARNE DE Cerdo	CARNE DE cerdo	4200	4200	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
19 11		con Tomillo	Yuca	328	240	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
19 11			Tomillo	50	50	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
19 11	almuerzo		Margarina	125	125	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
19 11		ARROZ	ARROZ	2000	2000	✓		✓		✓		60	88	84	9	9	9	9	✓		
19 11		VERDE	Espinaca	210	170	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
19 11			Yuca	210	140	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
19 11		PLATANO	PLATANO MADURO	6418	5290	✓		✓		✓		60	86	80	10	10	10	10	✓		
19 11		MADURO	Queso CREMA	588	588	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
19 11		ASADO	Bocadillo	1000	1000	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MILO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52044721 | CARGO: MANIPULADORA

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:

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 12024022181 6 : 09/06/2024 Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

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			
19 11		Arroz	Arroz	7900	7500	✓		✓		✓		40	90	89	9	9	9	9	X		
19 11		GUISADA	TOMATE	655	600	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
19 11			Junca	777	190	✓		✓		✓					11	11	11	9	X		
19 11	Almuerzo	Sopa de	PAJARILLA	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	89	10	10	10	10	✓		
19 11		Pajarilla	Arveja	2000	2000	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
19 11			ZANAHORIA	521	440	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
19 11			Habichuela	487	400	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
19 11			SABANERA	1579	1200	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
19 11			PASTUSA	1403	1080	✓		✓		✓					11	11	11	A	✓		
19 11			Junca	319	300	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
19 11			AJO	34	28	✓		✓		✓					11	11	11	2	✓		
19 11			CILANTRO	34	20	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
19 11	Almuerzo	Patilla en Trozos	Patilla	16800	9000	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
19 11																					
19 11		Helado	Helado	3690	3690	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
19 11	Otros	Brownie	Brownie	1680	1680	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
19 11		Fresas	Fresas	6191	5500	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora alimentos

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

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

Powered by 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 12024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COOFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: S. AMPARO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA ROBIO | OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	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 11	N.R	SORBETE	Leche	13000	15000	x		x			x	N.A	3.9	4.0	10	10	10	10	^		
20 11	N.R	P.C FEIJOA	Feijoa	7500	700	>		>			>				"	"	"	"	^		
20 11	N.R	HUEVO COCIDO	HUEVOS	84	N.A	x		>		>		60	90	79	10	10	10	10	^		
20 11	N.R	CROISANT	CROISANT	1680	1680	>		r			>	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	^		
20 11																					
20 11		Albondigas	CARNE MOLIDA	4200	4200	x		r		r		60	90	85	9	9	9	9	^		
20 11		en salsa	H. TRIGO	500	500	r		r		r					"	"	"	"	^		
20 11			JUNCO	546	470	x		r		^					"	"	"	"	^		
20 11			TOMATE	1100	1000	•		r		^					"	"	"	"	^		
20 11			LAUREL	26	26	x		r		r					"	"	"	"	r		
20 11		Tornillos	Tornillos	1680	1680	x		r		r		60	90	84	9	9	9	9	x		
20 11		Goiseados	JUNCO	420	370	r		^		^					"	"	"	"	^		
20 11			TOMATE	378	300	r		r		^					"	"	"	"	^		
20 11			AJO	34	26	r		r		r					"	"	"	"	^		
20 11		PAPA	PAPA PASTUSA	4620	4200	x		^		^		60	90	84	10	10	10	10	^		
20 11		Guiseada	JUNCO	420	380	•		r		^					"	"	"	"	x		
20 11			TOMATE	210	200	'		r		r					"	"	"	"	^		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 | CARGO: Manipuladora Almuerzos

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:

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS-243 | Versión: 3 | Fecha: Memo 20234021616 - 09/08/2024 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: J ARESU

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO | OPERADOR: CASTILLO SAN JUAN'S

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 Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
20 11		ENSALADA	REMOLACHA	4200	4000	x		x		x		60	90	3.8	9	9	9	9	x		
20 11		ROJA	ZANAHORIA	1974	1500	x		x		x					11	11	11	11	x		
20 11			TOMATE	2100	2000	x		x			x				11	11	11	11	x		
20 11			CILANTRO	59	28	x		x			x				11	11	11	11	x		
20 11			LIMÓN	109	109	x		x			x				11	11	11	11	x		
20 11	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE ARBOL	1394	3600	x		x			x	N.A	4.3	4.8	9	9	9	9	x		
20 11																					
20 11		YOGURT	YOGURT	8000	8000	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
20 11	ONCES	TORTA BAÑADO	TORTA DE BAÑADO	2500	2500	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
20 11		MANZANA	MANZANA	6900	5700	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
20 11		EN JUGOS	LIMÓN	26	26	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
20 11																					
20 11																					
20 11																					
20 11																					
20 11																					
20 11																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MELO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52061771 | CARGO: MANIPULADORA PLUS

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:

Powered by 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 12024021816 - 09/05/2024
Página	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COOFINANCIADO — UNIDAD OPERATIVA: J. PRESA

COORDINADOR O RESPONSABLE: PEÑA RUBIO — OPERADOR: CASTILLO SAN JUAN

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 Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
21/11		PÍTACO	CUASCAS	361	250	X		X		X		60	90	86	10	10	10	10	X		
21/11	ALMUERZO		PAPACHINA	3050	2600	X		X		X					11	11	11	11	X		
21/11			PASTUSA	2335	1980	X		X		X					11	11	11	11	X		
21/11			SABANERA	2335	2000	X		X		X					11	11	11	11	X		
21/11			CRIOLLA	2000	1900	X		X		X					11	11	11	11	X		
21/11			MAIZ	1428	1428	X		X		X					11	11	11	11	X		
21/11			ARVEJA	3500	3500	X		X		X					11	11	11	11	X		
21/11			PECHUGA	168	168	X		X		X					11	11	11	11	X		
21/11			CABEZONA	100	90	X		X		X					11	11	11	11	X		
21/11			CILANTRO	59	40	X		X		X					11	11	11	11	X		
21/11			AJO	26	20	X		X		X											
21/11	ONCES	CASCOS DE NARANJA CUSCO EXPRIMIDO	NARANJA	11197	9400	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
21/11			Q. CAMPESINO	1600	1600	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
21/11		PICADO DE FRUTA	PAPAYA	2157	1700	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
21/11			BANANO	2157	1640	X		X			X				11	11	11	11	X		
21/11			MANZANA	1781	1500	X		X			X				11	11	11	11	X		
21/11	ONCES		FRESA	1411	1200	X		X			X				11	11	11	11	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MELO — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52664721 — CARGO: MANIPULADORA PUTOS

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:

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021616 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: J. ARBOL

COORDINADOR O RESPONSABLE: MEJIA PEÑA RUBIO | OPERADOR: CASTILLO SAN JUCAS

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 Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
21/11	N.R	colapa	Sacha	13000	13000	x		x		x		60	90	86	10	10	10	10	x		
21/11	N.R	PC AVENA	AVENA MOLIDA	500	500	x		x		x					11	11	11	11	x		
21/11	N.R	HUEVOS	HUEVOS	84	N.A	x		x		x		4/0	86	84	10	10	10	10	x		
21/11	N.R	PERICOS	JUNCA	319	246	x		x		x					11	11	11	11	x		
21/11	N.R		TOMATE	320	300	x		x		x					11	11	11	11	x		
21/11	N.R	MANDARINA CASCOS	MANDARINA	8900	7460	x		x			x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	x		
21/11																					
21/11		Pechuga de Pollo	Pechuga de Pollo	5700	5300	x		x		x		60	90	84	10	10	10	10	x		
21/11		cocido	JUNCA	277	200	x		x		x					11	11	11	11	x		
21/11			CILANTRO	34	20	x		x		x					11	11	11	11	x		
21/11			AJO	26	20	x		x		x					11	11	11	11	x		
21/11		ARROZ	ARROZ	2000	2000	x		x		x		60	88	85	9	9	9	9	x		
21/11		CON	JUNCA	210	180	x		x		x					11	11	11	11	x		
21/11		CILANTRO	CILANTRO	143	100	x		x		x					11	11	11	11	x		
21/11			AJO	34	24	x		x		x					11	11	11	11	x		
21/11		ADOBADO en TERRES	ADOBADO	3276	2900	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
21/11																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MILO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52061721 | CARGO: MANIPULADORA PLANTOS

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:

Powered by 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 12024021816 - 09/06/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COOFINANCIADO — UNIDAD OPERATIVA: J. AVE SOL

COORDINADOR O RESPONSABLE: PEJARDER RUBIO — OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						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 Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
24 11	ALMUERZO	PAPA COCIDO CON CASCARA	PAPA PASTUSA	4620	4600	x		x		x		60	90	81	9	9	9	9	x		
24 11			YUCA	168	98	x		x		x					"	"	"	"	x		
24 11		SOPA DE	ARVEJA	1100	1000	x		x		x		60	90	88	10	10	10	10	x		
24 11		ARROZ	ZANAHORIA	521	486	x		x		x					"	"	"	"	x		
24 11			HABICHUELA	314	290	x		x		x					"	"	"	"	x		
24 11			PASTUSA	1403	1180	x		x		x					"	"	"	"	x		
24 11			SOBANERA	1580	1340	x		x		x					"	"	"	"	x		
24 11			CARNE DE RES	378	378	x		x		x					"	"	"	"	x		
24 11			ARROZ ROJO	26	18	x		x		x					"	"	"	"	x		
24 11			YUCA	500	500																
24 11				311	280	x		x		x					"	"	"	"	x		
24 11	ONCES	MANGO PICADO	MANGO	13200	10080	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
24 11		QUESO RALLADO EN FRUTA	A. CALIPSEÑO	1680	1680	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
24 11		FRUTA	MANZANA	1974	1560	x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
24 11		PICADA	BANANO	4200	3490	x		x			x				"	"	"	"	x		
24 11		CON QUESO	PAPAYA	1798	1500	x		x			x				"	"	"	"	x		
24 11		RALLADO																			
24 11																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 — CARGO: Manipuladora Alimentos

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

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

Powered by 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. ANGEL

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Rubio OPERADOR: CASTILLO SAN JUCAS

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	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			
24/11	N.R	SORBETE	Leche	13000	13000	✓		✓			✓	N.A	3.9	4.2	10	10	10	10	✓		
24/11	N.R	DE MORA	MORA	6998	6700	✓		✓			✓	N.A			11	11	11	11	✓		
24/11	N.R	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	84	N.A	✓		✓		✓		1/0	88	83	9	9	9	9	✓		
24/11																					
24/11		Pechuga de	Pechuga de pollo	5700	5400	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
24/11		pollo al	Junca	328	246	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
24/11		pimentón	pimentón	496	400	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
24/11	almuerzo		orégano	26	26	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
24/11			Margarina	125	125	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
24/11		ARROZ	ARROZ	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	88	9	9	9	9	✓		
24/11		CON	ZANAHORIA	194	110	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
24/11		ZANAHORIA	Junca	210	138	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
24/11			AJO	34	26	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
24/11		ESPINACA	ESPINACA	11198	10900	✓		✓		✓		40	90	84	9	9	9	9	✓		
24/11		GUISADA	HUEVO	25	N.A	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
24/11	almuerzo	CON	TOMATE	656	600	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
24/11		HUEVO	Junca	824	640	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Mejia TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora de alimentos

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

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

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOIPSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20192A3966 19/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J AVESOL

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25 M		ARROZ CON	ARROZ	2000	2000	✓		✓		✓		60	90	88	10	10	10	10	X		
25 M		ajonjolí	JUNCA	210	180	✓		X		✓					11	11	11	11	X		
25 M			AJONJOLÍ	126	126	X		✓		✓					11	11	11	11	X		
25 M			AJO	34	26	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
25 M		ENSALADA	TOMATE	5780	5700	X		X		X		N.A	3.1	33	9	9	9	9	X		
25 M			ZANAHORIA	446	406	X		✓		X					11	11	11	11	X		
25 M			CEBOLLA	1680	1280	X		✓		✓					11	11	11	11	X		
25 M			CILANTRO	26	20	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
25 M			LIMÓN	42	42	✓		✓		✓					11	11	11	11	X		
25 M		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	4620	4500	X		X		✓		40	90	79	10	10	10	10	X		
25 M		JUGO GUAYABA	GUAYABA	4200	4000	X		✓		X		N.A	4.6	5.1	9	9	9	9	X		
25 M																					
25 M		KUMIS	KUMIS	8.000	8.000	✓		✓			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
25 M		QUAKER	QUAKER	2520	2520	✓		✓			X	N.A			10	10	10	10	X		
25 M		MANZANA	MANZANA	6922	5206	X		✓			X	N.A			10	10	10	10	X		
25 M		PICADA	LIMÓN	68	68	✓		✓			X	N.A			11	11	11	X	X		
25 M																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SORA MELO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Powered by 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 - 09/05/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COOFINANCIADO | UNIDAD OPERATIVA: J. PRESO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO | OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						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			
25/11	N.R	COLADA DE	Leche	13000	13000	x		x		x		60	90	88	10	10	10	10	x		
25/11	N.R	FECULA MAIZ	FECULA MAIZ			x		x		x					10	10	10	10	x		
25/11	N.R	Q. CAMPESINO	Q. CAMPESINO			x		x			x	N.A	3.0	3.2	10	10	10	10	x		
25/11	N.R	ALMOJABANA	ALMOJABANA			x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
25/11	N.R	MANDARINA GAJOS	MANDARINA			x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
25/11																					
25/11		CARNE DE	CARNE DE RES			x		x		x		60	90	87	9	9	9	9	x		
25/11		RES A LAS	CABEZONA			x		x		x					10	10	10	10	x		
25/11		FINAS	TOMILLO			x		x		x					10	10	10	10	x		
25/11		HIERBAS	LAUREL			x		x		x					10	10	10	10	x		
25/11			AJO			x		x		x					10	10	10	10	x		
25/11		ARVEJA	ARVEJA VERDE			x		x		x		60	90	85	9	9	9	9	x		
25/11		VERDE	SABANERA			x		x		x					10	10	10	10	x		
25/11		SECA	TOMATE			x		x		x					10	10	10	10	x		
25/11		GUISADA	JUNCA			x		x		x					10	10	10	10	x		
25/11			AJO			x		x		x					10	10	10	10	x		
25/11			CILANTRO			x		x		x					10	10	10	10	x		

ALMUERZO

DESAYUNO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SOL NILO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 | CARGO: MANIPULADOR DE PUTOS

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:

Powered by 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 20224022816 - 09/08/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COOFINANCIADO — UNIDAD OPERATIVA: J. PRESO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO — OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							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 11	N.R	AGUA DE	Leche	13000	13000	x		x		x		60	90	88	10	10	10	10	x		
25 11	N.R	FECULA MAIZ	FECULA MAIZ			x		x		x					11	11	11	11	x		
25 11	N.R	Q. CAMPESINO	Q. CAMPESINO			x		x			x	N.A	3.0	3.2	10	10	10	10	x		
25 11	N.R	ALMOJABANA	ALMOJABANA			x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
25 11	N.R	MANDARINA CANELA	MANDARINA			x		x			x	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	x		
25 11																					
25 11		CARNE DE	CARNE DE RES			x		x		x		60	90	87	9	9	9	9	x		
25 11		RES A LAS	CABEZONA			x		x		x					11	11	11	11	x		
25 11	ALMUERZO	FINAS	TOMILLO			x		x		x					11	11	11	11	x		
25 11		HIERBAS	LAUREL			x		x		x					11	11	11	11	x		
25 11			AJO			x		x		x					11	11	11	11	x		
25 11		ARVEJA	ARVEJA VERDE			x		x		x		60	90	85	9	9	9	9	x		
25 11		VERDE	SABANERA			x		x		x					11	11	11	11	x		
25 11		SECA	TOMATE			x		x		x					11	11	11	11	x		
25 11		GUISADA	JUNCO			x		x		x					11	11	11	11	x		
25 11			AJO			x		x		x					11	11	11	11	x		
25 11	DIMUERZO		CILANTRO			x		x		x					11	11	11	11	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SOL MILO — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 — CARGO: MANIPULADORA

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:

Powered by 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 (20240221815 - 09/05/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COOFINANCIADO — UNIDAD OPERATIVA: J DIOSA

COORDINADOR O RESPONSABLE: PAYARES RUBIO — OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
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	
27/11	N.R	SORBETE DE UVA ISABELLA	leche	13000	13000	x		x			x	N.A	42	46	9	9	9	9	^		
27/11	N.R		UVAS isabella	6997	6840	"		"			"	N.A			"	"	"	"	^		
27/11	N.R	CARNE RES	CARNE MOLIDA	4200	4200	"		"		x		60	90	86	9	9	9	9	^		
27/11	N.R	MOLIDA	JUNCO	777	180	"		"		"					"	"	"	"	"		
27/11	N.R	DORADA	laurel	26	26	"		"		"					"	"	"	"	"		
27/11	N.R	PREGA RETO DORADA	PREGA DE RETO	3200	3200	"		"		"		60	90	84	9	9	9	9	^		
27/11																					
27/11		HIGADO RES	HIGADO RES	4200	4200	"		"		"		60	88	85	9	9	9	9	^		
27/11		ENCEBOLLADO	cebollo	776	700	"		"		"					"	"	"	"	^		
27/11			AJO	34	25	"		"		"					"	"	"	"	"		
27/11			laurel	16	16	"		"		-					"	"	"	"	^		
27/11			cilantro	34	22	"		"		-					"	"	"	"	"		
27/11		ARROZ	ARROZ	2000	2000	"		"		-		60	90	88	9	9	9	9	x		
27/11		BLANCO	JUNCO	210	140	"		"		-					"	"	"	"	x		
27/11			AJO	34	26	"		"		-					"	"	"	"	^		
27/11		CHIPS DE YUCA	YUCA	5700	5296	"		"		"		60	90	86	9	9	9	9	x		
27/11		YUCA																			

ALMUERZO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MILO — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 — CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS — TIPO DE DOCUMENTO — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD — CARGO

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243 | Versión: 3 | Fecha: Marzo (2023-03-13 19:16 - 05/08/2024) | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: | UNIDAD OPERATIVA:

COORDINADOR O RESPONSABLE: MEJANDRA RUBIO | OPERADOR:

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 Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
27/11	Almuerzo	CALABAZA	CALABAZA	5602	4510	✓		✓		✓		1/0	90	96	9	9	9	9	✓		
27/11		CON ARROZ	ARVEJA VERDE	4200	4200	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
27/11		VERDE	JUNES	411	380	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
27/11			TOMATE	546	500	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
27/11			AJO	34	24	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
27/11		JUGO DE NARANJA	NARANJA	11816	9600	✓		✓			✓	N.A	3.6	11.2	9	9	9	9	✓		
27/11																					
27/11		YOGURT	YOGURT	8000	8000	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
27/11		ALMOJABANA	ALMOJABANA	2520	2520	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
27/11		GRANADILLO	GRANADILLO	13440	8460	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
27/11																					
27/11																					
27/11																					
27/11																					
27/11																					
27/11																					
27/11																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gabe Melo | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52061724 | CARGO: MANIPULADORA

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:

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 208,PPSS,249
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20196063568 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: J. Arvesú

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: Castillo San Lucas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
28/11	N.R	Kumis	Kumis	8000	8000	X		X			X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
28/11	N.R	Huevos	Huevos	94	N.A	X		X		X		1/0	89	84	9	9	9	9	X		
28/11	N.R	Pericos	Tomate	340	300	X		X		X					"	"	"	"	X		
28/11	N.R		Junca	319	270	X		X		X					"	"	"	"	X		
28/11	N.R	Pera Picada	Pera	7408	6180	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		
28/11		Carne de	Carne de cerdo	4200	4200	X		X		X		60	90	85	10	10	10	10	X		
28/11		cerdo en	Salsa Tomate	500	500	X		X		X					"	"	"	"	X		
28/11		Salsa BB.Q.	Cabezona	117	94	X		X		X					"	"	"	"	X		
28/11	Almuerzo		Miel	250	250	X		X		X					"	"	"	"	X		
28/11			Margarina	125	125	X		X		X					"	"	"	"	X		
28/11		Arroz con	Arroz	2000	2000	X		X		X		60	90	86	9	9	9	9	X		
28/11		Fideos	Fideos	250	250	X		X		X					"	"	"	"	X		
28/11			Junca	210	148	X		X		X					"	"	"	"	X		
28/11			Ajo	34	26	X		X		X					"	"	"	"	X		
28/11	Almuerzo	Verduras	Calabaza	1864	1400	X		X		X		1/0	90	86	9	9	9	9	X		
28/11		Salteadas	Zanahoria	1974	1389	X		X		X					"	"	"	"	X		
28/11		con Champiñones	Cabezona	420	400	X		X		X					"	"	"	"	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Manipuladora Alimentos

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 3-03-PSIS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190437666 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: CRECIENDO UNIDAD OPERATIVA: J. AVENDAÑO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
28 11		VERDURAS	Pimentón	1974	1840	✓		✓		✓		40	90	86	9	9	9	9	✓		
28 11		SAZONADAS	Ajonjolí	294	294	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 11			MARGARINA	350	350	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 11	ALMUERZO	TROZOS DE COSTADO FELTA	PLATANO MADURO	6417	6000	✓		✓		✓		60	90	80	9	9	9	9	✓		
28 11			AVENA	1100	1100	✓		✓		✓		60	90	88	9	9	9	9	✓		
28 11		SOPA DE AVENA	HABICHUELA	487	400	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 11			ZANAHORIA	520	430	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 11			PASTUSA	1402	1180	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 11			SABANERA	1575	1290	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 11			AVENA HOJUELAS	500	500	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 11			CARNE DE RES	378	378	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 11			AJO	34	24	✓		✓		✓					11	11	11	11	✓		
28 11		PATILLA EN TROZOS	Patilla	16800	9800	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
28 11																					
28 11		SANDWICH	PAN TAJADO	3200	3200	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
28 11		QUESO	A. CREMA	1680	1680	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	✓		
28 11		JUGO DE MANGO	MANGO	7560	6200	✓		✓			✓	N.A	43	48	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SOL PULO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52041721 CARGO: MANIPULADORA PLATOS

Powered by CamScanner