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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Nutrietnia.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01/11/24	Desayuno	Aromatica	Aromatica.	50	N.A.		X		X	X		25.	80	71	8	8	8	8	X		
		Chocolate en leche.	leche descremada.	10500	N.A.		X		X	X		30	82	70	8	8	9	8	X		
		Arepa.	Harina de Maiz blanco	2250	N.A.		X		X	X		35	79	72.	8	8	8	7	X		
		Mango picado	Mango Común.	10.000	4800.	X		X			X	20	3	7.	8	8	8	8	X		
	Nueves.	Batido de Banano	Banano Común	4500	3050.		X	X			X	25	6	9.	8	7	8	8	X		
	Almuerzo	Carne de cerdo en Salsa Barbacoa	Carne de Cerdo.	5000	N.A.	X			X	X		40	83	75.	8	8	9	8	X		
		Arroz al Perejil	Arroz blanco	2250	N.A	X			X	X		35	85	76.	8	8	8	8	X		
		Rodajas de Tomate	Tomate Crudo	3750	2900.	X		X			X	10.	4.	7.	8	8	8	8	X		
		Papa Salada	Papa Variedad Harinosa	2800	2400	X			X	X		25	82	73.	8	8	8	8	X		
		Cazuela de Arveja Verde.	Zanahoria sin Cascara	1200	1040.	X		X		X		30	89	76.	8	8	8	8	X		
	Onces.	Arroz Con leche.	Arroz.	1000	N.A.	X			X	X		35.	80	71	8	8	9	8	X		
	Cena.	Carne de res Mechada BBQ	Carne de res.	4500	N.A.	X			X			40	83	75.	8	8	8	8	X		
		Tajada de platano	Platano Arton	3000	2500	X		X	X			22	79	71	8	8	8	8	X		
		Sopa de arroz.	Habichuela Crudo	1200	1000.	X		X	X			45.	87	80.	8	8	8	8.	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez. TIPO DE DOCUMENTO: Cc Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Tecnologo.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Pobles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabiera OPERADOR: Nutrienia.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02/11/24	Desayuno	Tinto	Café descafeinado	300	N.A		X		X	X		28	87	75.	8	8	7	8	X		
		Colada de harina de platano	leche descremada.	10.500	N.A.	X			X	X		30	85	77.	8	8	8	8	X		
		Caldo de papa con carne	Carne de res.	3000	N.A.	X			X	X		40	88	75.	8	8	9	9	X		
	Nueves	Té en leche.	leche descremada.	10.500	N.A.		X		X	X		25	89	76.	8	8	8	8	X		
		Fresa picada.	Fresa madura	5100	4900	X			X		X	15	3	7.	8	8	8	8	X		
	Almuerzo	Filete de pescado.	Filete de tilapia.	10.000	5000	X			X	X		35	86	79	9	8	8	9	X		
		Arroz al cilantro	Arroz blanco	2250	N.A.		X		X	X		33	85	76.	8	8	8	8	X		
		Ensalada agridulce	Zanahoria	N.A	N.A	X		X			V	30.	4	7.	8	8	8	8	X		
		Puré de papa	Crema de leche	350	N.A.		X		X	X		35.	82	76	8	8	8	8	X		
		Sopa de Avena	Havena en hojuelas	750	N.A.		X		X	X		45.	89	77.	7	8	8	8	X		
	Onces	Flan	Azucar blanco	1000	N.A.		X		X	X		30	85	3.	8	8	8	7	X		
		Papaya picada	Papaya Madura	7200	4800	X		X			X	15	2	7.	8	8	8	8	X		
	Cena.	Pollo en salsa	Colombina de pollo	7500	4400.	X			X	X		42.	84	73	8	8	9	8	X		
		Arroz atomatado	Arroz.	1500	N.A.		X		X	X		38	87	75	8	8	8	8	X		
		Sopa de ahuyama.	Arveja Verde	1250	600.	X		X		X		45.	89	78	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera. OPERADOR: Multietnia.

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	
3/11/24	Desayuno	Aromatica	Aromatica	50	NA		X		X	X		30.	83	76.	7.	8	8	8	X		
		Café Con leche	leche descremada	10.500	N.A.	X			X	X		32.	80	75.	8	8	9	8	Y		
		Caldo de papa Con pescado	Pescado Filete.	6000	3000.	X			X	X		35.	93	76.	8	9	8	8	X		
		Papaya picada	Papaya Madura.	7200	4700.	X		X			X	20.	3	8.	8	8	8	8	X		
	Nueves.	Sorbete de Curuba	Curuba Cruda	6250	3100.	X		X			X	15.	4	8	8	8	8	8	X		
		Mantecada.	Mantecada.	1500	N.A.		X		X	X		40.	6	9	8	8	8	8	X		
	Almuerzo	Carne de res Salsa chimichurri	Carne de res.	5000	N.A.	X			X	X		45.	85	77.	8	8	8	9	X		
		Arroz el pimentón	Arroz blanco.	2250	N.A.	X			X	X		39.	86	79.	8	8	8	8	X		
		Verduras Salteadas	Habichuela Cruda	N.A	N.A.	X		X		X		30	80	76	8	8	8	8	X		
		Sopa de patacón	Platano Arton Verde	3000	2100.	X		X		X		45	87	77.	8	8	8	8	X		
	Onces.	Candil.	leche descremada.	5250	N.A.	X			X	X		28	88	79.	8	8	8	7.	X		
		Maiz pira	Maiz Piro Crudo	800	N.A.	X			X	X		15.	80	65.	8	8	9	8	X		
	Cena.	Pollo en Salsa	Pollo Pechuga.	6250	5200	X			X	X		35.	85	79	8	8	8	8	X		
		Arroz atomatado	Arroz	2250	N.A.	X			X	X		39	86	76.	7	8	8	8	X		
		Sopa de ahuyama	Papa harinosa	3100.	2500	X			X	X		40	88	78.	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Ciudado UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera. OPERADOR: Nohemi Fetuna.

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	
4/11/24	Desayuno	Tinto	Café descafeinado	300	N.A		X		X	X		25	82	75	8	8	7	8	X		
		Colada de avena	leche descremada	10500	N.A		X		X	X		30	83	75	8	9	9	8	X		
		Huevo en Tortilla	Huevo de gallina	3000	2700	X			X	X		20	79	72	8	8	8	8	X		
		Mandarina	Mandarina	7000	5200	X		X			X	NA	4	6	8	8	8	8	X		
	Nueves	Kumis	Kumis	10.000	N.A.		X		X		X	NA	3	4	8	8	9	9	X		
	Almuerzo	Carne de cerdo al guillo	Carne de Cerdo	5000	5000	X			X	X		38	84	80	8	8	8	8	X		
		Arroz con Ajonjoli	Arroz	2250	N.A.	X			X	X		39	87	82	8	8	8	8	X		
		Yuca dorada	Yuca blanca	4650	3700	X			X	X		35	79	73	8	8	8	8	X		
		Sopa de Conchitas	Pasta alimenticia	500	500		X		X	Y		45	87	81	8	8	8	8	X		
	Onces	Sabete de Curuba	leche descremada	5250	5250		X		X		X	20	3	6	8	8	8	8	X		
		Torta de banano	Torta banano	1500	N.A.		X		X	X		30	4	8	8	8	9	8	X		
	Cena	Carne de res al Cilantro	Carne de res	4500	N.A.	X			X	X		35	83	77	8	8	8	8	X		
		Arroz pajarito	Arroz	1500	NA	X			X	X		38	85	79	8	8	8	8	X		
		Sopa Cuchuco de trigo	Cuchuco de trigo	600	N.A	X			X	Y		42	89	80	7	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo (202303942 - 29/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado — UNIDAD OPERATIVA: Los Rosales

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera — OPERADOR: Multietnica

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
5/11/24	Desayuno	Aromatica	Aromatica	50	N.A.	X	-		X	X		30	79	72.	8	8	8	8	X		
		Agua de panela en leche	Panela	1100	N.A.		X		X	X		28	85	81	8	8	8	8	X		
		Arepa	Harina de Maiz Blanco	750	N.A.		X		X	X		39	79	72	8	8	8	7	X		
		Patilla picada	Sandia Cruda	12.500	5200.	X		X			X	10	2	4.	8	8	9	8	X		
	Nueves.	Ensalada de Frutas	Papaya Madura	1000	780	X		X			X	22.	2	5	8	8	8	8	X		
	Almuerzo	Pollo Guisado	Pollo	7200	4300.	X			X	X		32	86.	79	8	8	8	8	X		
		Arroz blanco	Arroz	2250	N.A.		X		X	X		38	85	82.	8	8	8	8	X		
		Rodajas de Tomate en Vinagre	Tomate Crudo	3750	3000	X		X			Y	12.	4	6.	8	8	8	8	X		
		Ajiaco	Papa Criolla	1250	N.A.	X		X		X		42.	89	83.	8	8	8	8	X		
	Onces	Colada Fewlada Maiz y Mora	leche descremada	5250	N.A.		Y		X		X	30	87	81	8	8	8	8	X		
	Cena.	Filete, de pescado en Salsa blanca	Filete de pescado	9000	4500	X			X	X		32.	89	80	8	8	9	8	X		
		Arroz Con Espinaca	Espinaca Cruda	800	500.		X	X		X		39	87	81	8	8	8	8	X		
		Sopa de patacón	plátano hartón	3000	2000.	X		X		X		36.	89	83.	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 — CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad/Ciudado UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Multietnia

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	
06-11-24	Desayuno	Tinto	Café descafeinado	300	N.A.		X		X	X		28	86	78	8	8	8	7	X		
		Café Con leche	Leche descremada	10.500	N.A.		X		X	X		32	88	77	8	8	8	8	X		
		Caldo de papa Con Carne	Carne de res	3000.	N.A.	X			X	X		40	85	79	8	8	8	8	X		
	Nueves	Ensalada de Frutas y Queso	Queso Fresco Campesino	2000	N.A.	X			X		X	25	6	9	8	8	8	8	X		
	Almuerzo	Carne de res guisada	Carne de res	5000	N.A.	X			X	X		35	84	80	9	8	8	8	X		
		Arroz Con Espinaca	Arroz	2250	N.A.		X		X		X	38	87	78	8	8	8	8	X		
		Pateca de ahuyama + Arveja	Ahuyama Cruda	2700	2500.	X		X		X		41	84	76	8	8	8	8	X		
		Papa en salsa Criolla	Papa Pastusa	3750	3700.	X			X		X	37	86	78	8	8	8	8	X		
	Onces	Colado de Fecula de Maiz	Fecula de Maiz	1050	N.A.		X		X	X		30	89	82	8	8	9	8	X		
		Melón picado	Melón Crudo	10000	5000	X		X			X	18	4	6	8	8	8	8	X		
	Cena	Pechuga Mechada	Pechuga de Pollo	6250	5000	X			X	X		30	79	72	8	8	8	8	X		
		Arroz al Perejil	Arroz	2250	N.A.		X		X	X		37	85	79	8	8	8	8	X		
		Sopa de Verduras	Arveja Verde	1250.	500	X		X		X		45	89	80	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Multietnia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
7/11/24	Desayuno	Aromatica	Aromatica	50	N.A.		X		X	X		30	89	79	8	8	8	8	Y		
		Colada de avena	leche descremada	10500	N.A.		X		X	X		25	88	77	8	8	8	8	X		
		Huevos pericos	Huevos de Gallina	3500	2900	X			X	X		23	79	72	8	8	9	8	X		
		Papaya picada	Papaya Madura	7200	5000	X		X			X	15	4	6	8	8	8	8	X		
	Nueves	Sabete de Fresa	Fresa Madura	3400	3100	X		X			X	20	3	6	8	8	8	8	X		
		Mantecada	Mantecada	1500	N.A.		X		X	X		30	4	8	8	8	8	8	X		
	Almuerzo	Carne de cerdo Salsa de Miel	Carne de Cerdo	5000	N.A.	X			X	X		35	84	79	8	8	8	7	X		
		Arroz con Ajonjoli	Arroz blanco	2250	N.A.		X		X	X		33	87	80	8	8	8	8	X		
		Papa dorada	Papa Sabanera	4700	3800	X			X	X		32	80	74	8	8	8	9	X		
		Cazuela de Garbanzos	Garbanzo Crudo	1000	N.A.		X		X	X		50	90	82	8	8	8	8	X		
	Onces	Chocolate frio	Chocolate Con queso	450	N.A.		X		X	X		25	87	80	8	8	8	8	X		
		Arepa	Harina de Maiz Yanno	1500	1500		X		X	X		22	78	72	8	8	8	8	X		
	Cena	Carnecda res Finas Hierbas	Carne de res	4500	N.A.	X			X	X		38	85	80	8	8	8	8	X		
		Calabaza guisada	Calabaza, Sin Cascara	2800	2500	X			X	X		40	86	82	8	8	7	8	X		
		Sopa de Fideos	Pasta alimenticia	750	N.A.		X		X	X		45	89	82	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069783410 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Pobles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Multietnia

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	
8/11/24	Desayuno	Tinto	Café descafeinado	300	N.A.		X		X	X		20.	85	79.	8	8	9	8	X		
		Té en leche.	leche descremada	10500	N.A.		X		X	X		30	87	80	8	8	8	8	X		
		Caldo de papa Con Pechuga	Pechuga de Pollo	3750	3000	X			X	X		45	85	80.	8	8	9	8	X		
		Compota de Manzana	Manzana Común Cruda	6000	5000.	X		X		X		25	4	6.	8	8	8	8	X		
	Nueves	Sobete de Guanabana	Guanabana	4500	3200.	X		X			X	15	3	7.	8	8	8	8	X		
	Almuerzo	Filete de pescado Salsa Criolla	Filete de pescado	10.000	5000.	X			X	X		30	83	78	8	8	8	8	X		
		Arroz al pimentón	Arroz Blanco	2250	N.A.		X	X		X		40	85	78	8	8	8	8	X		
		Ensalada Campesina	Maiz tierno	500	N.A	X		X			X	30	5	7	8	8	8	9	X		
		Papa Criolla guisada	Papa Criolla	3750	N.A.	X			X	X		32	80	75	8	8	9	8	X		
		Sopa de Conchitas	Pasta alimenticia	650	N.A.		X		X	X		45	87	82.	8	8	8	8	X		
	Onces.	Café con leche	leche descremada	5250	N.A.	X			X	X		30	89	83.	8	9.	8	8	V		
		Mango picado	Mango Común	10.000	5000	X		X			X	25	2	4	8	8	8	8	X		
	Cena	Colombina de Pollo dorada	Pollo Colombina	7500	4300.	X			X	X		42	83	77	8	8	8	8	X		
		Arroz blanco	Arroz	2250	N.A.		X		X	X		38	87	80	8	8	8	8	V		
		Sopa de ahuyama	Ahuyama	1800	1500	X			X.	X		45.	89	82.	8	8	8	7	V.		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713140 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Julietnia

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	
9/11/24	Desayuno	Aromatica	Aromatica	50	N.A.		X		X	X		28	85	78	8	8	9	8	X		
		Cafe con leche	Leche descremada	10500	N.A.		X		X	X		25	87	80	8	8	8	8	X		
		Huevos revueltos	Huevo de Gallina	8000	2700	X			X	X		20	78	72	8	8	8	8	X		
	Nueves	Sorbete de mora.	Mora de Castilla	3500	3150.	X			X		X	15	2	5	8	8	8	8	X		
	Almuerzo	Pollo en Salsa BBQ	Pollo Pechuga.	6250	5000.	X			X	X		45	85	78	8	8	8	8	X		
		Arroz al Cilantro	Arroz blanco	2250	N.A.		X		X	X		38	83	77	7	8	8	8	X		
		Cubios Guisados	Tomate	250	N.A.	X		X		X		40	80	75	7	8	8	7	X		
		Sopa de Verduras	Papa harinosa.	2500	2250		X		X	X		45	89	82	9	8	8	8	X		
	Onces.	Pato de Maiz dulce	Maiz blanco trillado	1000	N.A.		X		X	X		40	88	80	8	8	8	8	X		
	Cena	Ternera Guisada	Ternera.	4500	N.A.	X			X	X		35	86	78	8	8	8	8	X		
		Verdura Mixta	Arveja Verde	1250	500	X		X		X		40	4	7.	8	8	8	8	X		
		Arroz con Zanahoria	Zanahoria Cruda	600	500	X		X		X		35	85	77.	8	8	8	8	X		
		Sopa de Avena	Avena en Hojuelas.	500	N.A.		X		X	X		45.	87	80	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cubrero OPERADOR: Multietnia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/11/24	Desayuno	Tinto.	Café descafeinado	300	N.A.		X		X	X		28	87	79	8	8	8	8	X		
		Chocolate en leche.	Chocolate con Azucar.	450	N.A.		X		X	X		30	85	80	8	8	9	8	X		
		Rotilla picada	Sandia	12500	5000	X		X			X	10	1	4	8	8	8	8	X		
	Nueves	leche Caliente	leche descremada	10500	N.A.		X		X	X		30	90	82	8	8	8	8	X		
	Almuerzo	Carne de res en Bistec	Carne de res	5000	N.A.	X			X	X		42	87	80	8	8	8	8	X		
		Arroz blanco	Arroz blanco	2250	N.A.		X		X	X		38	89	82	8	8	9	8	X		
		Tortilla de acelga	Acelga hojas.	1200	1000	X		X		X		25	79	72	8	8	8	8	X		
		Platano Maduro Cocido	Platano hartón	5200	3750.	X		X		X		37	77	71	8	8	8	8	X		
		Sopa de pajarilla	Arveja Verde	1780	750.	X		X		X		45	89	82	8	8	8	8	X		
	Onces	Te en leche	leche descremada	5250	N.A.		X		X	X		30	90	83	8	8	8	8	X		
		Picado Mango y Papaya	Mango Común	5000	2500	X			X		X	20	2	5	8	8	8	8	X		
	Cena	Goulasha de carne de cerdo	lomo de Cerdo	4500	N.A.	X			X	X		35	84	79	8	8	8	8	X		
		Arroz pajarito	Arroz blanco	2250	N.A		X		X	X		38	89	80	8	8	8	8	X		
		Sopa de Guineo	Platano Guineo	3400	2000.	X		X		X		45	85	79	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713140 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera. OPERADOR: Yolietma.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/11/24	Desayuno	Aromatica	Aromatica.	50	N.A.	X			Y	X		20.	87	76	8	8	8	8	X		
		Colada de Fécula de Maiz	leche descremada	10500	N.A		X		Y	X		25	81	75.	8	8	8	8	X		
		Caldo de Papa Con Huevo	Huevo de Gallina.	3000	2700	X			X	X		42.	83	77.	8	8	8	8	X		
	Nueves	Café Con Leche	Café desafeinado	300	N.A.		X		Y	X		30	82	80	8	8	8	8	X		
		Picado de piña y banano	Piña Cruda.	4500	2500.	X		X			X	15	4	7.	8	8	8	8	X		
	Almuerzo	Carne de cerdo mechado	Carne de Cerdo	5000	N.A.	X			X	X		42.	81	74.	8	8	8	8	X		
		Pasta en Salsa	Pasta alimenticia.	2500	N.A.		Y		Y	X		35	80	72	8	8	8	8	X		
		Ensalada Rayada Con limón	Remolacha Cruda	1125	900.	X			X	X		25	4	8	8	8	8	8	X		
		Papa en Salsa Criolla	Papa harinosa.	4200	3750	X			X	X		38	81	74	8	8	8	8	X		
		Sopa de Patacón	Platano hartón	3000	2000	X		X		X		47.	85	80	8	8	8	8	X		
	Onces.	Fruta picada con Queso	Queso Frosio	1000	N.A.	X			X		X	20.	3	5	8	8	8	8	X		
	Cena.	Filete de pescado dorado	Filete de Pescado	9000	4500.	X			X	X		38	83	76	8	8	8	8	X		
		Tortilla de Verduras	Maiz tierno	1000	N.A.	X			X	X		40	80	75	8	8	8	8	X		
		Pie de papa	Crema de leche	350	N.A		X		X	X		35.	84	77	8	8	8	8	X		
		Sopa Caimelda	Harina de trigo	500	N.A.		X		X	X		45.	95	80					X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	2
Fecha:	Memo I202303942 - 20/12/2023
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabera. OPERADOR: Multietnia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/11/24	Desayuno	Tinto	Café descafeinado	300	N.A.		X		X	X		28	93	76.	8	8	8	8	√		
		Agua de panela con leche	Panela	1000	N.A.	/	X		X	X		25	85	78	8	8	9	8	X		
		Huevos Pericos.	Huevo de Gallina	3000	2700	X			X	X		30	79	70	8	8	8	9	X		
		Arroz blanco	Arroz	2250	N.A.		X		X	X		32	83	75	8	8	8	8	X		
	Nueves	Té en leche.	leche descremada	10.500	N.A.		X		X	X		30	85	79	8	8	8	8	X		
	Almuerzo	Pechuga en Salsa Criolla	Pollo Pechuga	6250	5000	X			X	X		40.	81	73	8	8	8	8	X		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	2250	N.A.		X		X	X		35.	85	78.	8	8	8	8	X		
		Ensalada Pico de gallo	Tomate Criollo	2500	2000.	X		X			X	30.	4	6.	8	8	8	8	X		
		Puré de papa Criolla	Papa harinosa	5000	5000	X			X	X		40.	81	73	8	8	8	7	X		
		Sopa Avena	Avena en Hojuelas	500	N.A.		X		X	X		48	85	78	8	8	8	8	√		
	Onces	Sorbete de Mango	leche descremada	5250	N.A.		X		X		X	20	2	5.	8	8	8	8	X		
	Cena	Caine de Res S. champiñon	Caine de Res	4500	N.A.	X			X	X		42	81	74	8	8	9	9	√		
		Platano Cocido	Platano hartón	5200	2500	X		X		X		38	80	74	8	8	8	8	X		
		Sopa de arroz.	Arroz sopa	750	N.A.		X		X	X		45.	86	77.	8	8	8	8	√		
		leche Caliente	leche descremada	10500	N.A.		X		X	X		25.	88	79	8	8	8	8	√		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodrigo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Pobos

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera. OPERADOR: Lolitha

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/11/24	Desayuno	Aromatica	Aromatica	50.	N.A		X		X	Y		29	85	75	8	8	8	8	X		
		Café Con leche	leche descremada	10.500	N.A.		X		X	Y		25	83	76	8	8	8	8	X		
		Caldo de papa Con Pechuga	Pollo Pechuga.	3750	3000	X			X	Y		32.	89	82.	8	8	8	8	X		
	Nueves.	leche Caliente.	leche descremada	10500	N.A.		X		X	Y		25	86	80	8	8	8	8	X		
		Fresa picada leche-Hiel.	Fresa-madura	5300	5000	X		X			X	20	2	5	8	8	8	8	X		
	Almuerzo	Carne de Cerdo a la naranja	Carne de Cerdo	5000	N.A.	X			X	Y		35	81	75	8	8	8	8	X		
		Arroz blanco	Arroz	2250	N.A		X		X	X		38	85	80.	8	8	9	8	X		
		Papa Criolla dorada	Papa Criolla	3750	N.A	X			X	Y		32.	82.	74.	8	8	8	8	X		
		sapa de guineo	plátano guineo	3350	2000	X		X		Y		45.	87	79	9	8	8	8	X		
	Onces	Colada Harina de plátano	Harina de Plátano	1050	N.A.		X		X	X		35	86	78	8	8	8	8	X		
		Papaya picada	Papaya Madura.	7100	5000	X		X			X	15	1	5	8	8	8	8	X		
	Cena.	Filete de Pescado dorado	Filete de Pescado	9000	4500	X			X	Y		40	88	80	8	8	8	8	X		
		Verduras Salteadas	Calabaza	1400	1250.	X		X		Y		35	80	73	8	8	8	8	X		
		Aromatico H.y Maracuya	Maracuya	1500	N.A	X		X		Y		40	87	81	8	8	8	8	X		
		Arroz al Cilantro	Arroz	1500	N.A.		X		X	X		38.	85	80.	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069731890 CARGO: Existonomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	2
Fecha:	Memo I202303942 - 20/12/2023
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Multiétnicos

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/11/24	DESAYUNO	Tinto	Café descafeinado	300	NA.		X		X	X		25	83	78	8	8	8	8	X		
		Colada de Fecula Maiz	Fecula de Maiz	1000	NA		X		X	X		30	85	80	8	8	8	8	X		
		Huevo en Tortilla	Huevo de Gallina	3000	2700	X			X	X		38	79	73	8	8	8	8	X		
		Arroz blanco	Arroz.	2250	NA		X		X	X		40	85	80	8	8	8	8	X		
	NUEVES	Cuajada.	Cuajada	2000	NA	X			X		X	10	2	5	8	8	9	8	X		
		Picado papaya y Melón	Melón Crudo	5000	2500	X		X			X	20	3	6.	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	Carne de res molida.	Carne de Res	5000	NA	X			X	X		35	80	73	8	8	8	8	X		
		Arroz blanco	Arroz	2250	NA		X		X	X		40	85	80	8	8	8	7	X		
		Papa Criolla dorada	Papa harinosa.	5250	4500	X			X	X		35	80	75	8	8	8	8	X		
		Rodajas de Tomate.	Tomate Crudo	3750	3000	X		X			X	15	2	3	8	8	9	9	X		
		Cazuela de Frijoles	Frijol Rojo	1500	NA		X		X	X		60	89	82	8	8	8	8	X		
	ONCES	Té en leche.	leche deslactosada	5250	NA		X		X	X		28	86	73	8	8	8	8	X		
	CENA	Pechuga mechada	Pollo Pechuga	6250	5000	X			X	X		38	82	77.	8	8	8	8	X		
		Arroz con Espinaca.	Arroz.	1500	NA		X		X	X		40	85	76.	8	8	8	9	X		
		Sopa de Fideos.	Pasta alimenticia	750	NA		X		X	X		45.	86	80	9	8	9	8.	1		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Nutricionistas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
15/11/24	Desayuno	Aromatica	Aromatica	50	NA		X		X	X		30.	85	79	8	8	8	8	X		
		Cafe en leche.	leche descremada	10500	NA		X		X	Y		28.	84	75	8	8	8	8	X		
		Arepa	Harina Maiz blanco	2250	NA		X		X	X		35.	79	72	8	8	8	8	X		
		Mango y Piña Picada	Mango Común	5000	2500	X		X		/	X	25.	2	5.	8	8	8	8	X		
	NUEVES	Batido de Mora Banano-Avena	Banano Común	2250	1575	X		X			X	20	4	6	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	Carne de cerdo Caramelizada	Carne de Cerdo	5000	NA	X			X	X		38	82.	78	8	8	8	8	X		
		Arroz al Perejil	Arroz	2250	N.A		X		X	X		39	83	78	8	8	8	8	X		
		Ajiaco de Arveja Con Ahuyama	Ahuyama Cruda	2940	2500	X		X		X		45.	85	80	8	8	8	8	X		
		Papa en chupe	Papa harinosa.	4160.	3750	X			X	X		40.	82	77.	8	8	8	8	X		
		Sopa Cuchuco de trigo	Cuchuco de trigo	600	NA.		X		X	X		45.	85	79.	8	8	8	8	X		
	ONCES	Ensalada de Frutas-Yogurt	Yogurt.	2500	NA		X		X		X	30.	3	6.	8	8	8	8	X		
	CENA.	Carne de res al Cilantro	Carne de res	4500	NA	X			X	X		45.	83	76	8	8	8	8	X		
		Spaguetti	Spaguetti Alimenticio	2250	NA		X		X	X		35.	80	74	8	8	8	8	X		
		Sopa de Arracacha	Arracacha amarilla	1566	1250	X			X	Y		48.	85	79	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandra Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomi

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Holtienia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/11/24	DESAYUNO	Aromatica	Aromatica	50.	NA		X		X	X		30.	85	80	8	8	8	8	X		
		Agua de Panela	Panela.	1100	NA.		X		X	X		30.	89	82.	8	8	8	8	X		
		Changua Con huevo	Huevo de Gallina	3000	2700	X			X	X		35.	84	78	8	8	9	7	X		
		Compota de Pera y Mango	Pera Cruda.	2950	2500	X		X		X		20.	3	5.	8	8	8	8	X		
	NUEVES	Ensalada Frutas Queso doble Crema	Queso Semiduro	2000	NA	X			X		X	25.	2	6.	8	8	9	8	X		
	ALMUERZO	Filete Pescado Finos hierbas	Filete de Pescado	10000	5000	X			X	X		35.	80	72.	8	9	8	8	X		
		Arroz Con Coco	Arroz	2250	NA		X		X	X		38	85	80	9	8	8	8	X		
		Torta de Platano	Platano hartón.	5200	3750	X		X		X		40.	79	72.	8	8	8	8	X		
		Sopa de cebada Perlada	Cebada Perlada	600	NA		X		X	X		45.	85	78	8	8	8	8	X		
	ONCES.	Colada Fecula Maiz - Banano	leche descremada	5250	NA		X		X	X		35.	87	82.	8	8	8	8	X		
	CENA.	Pollo a la Jardinera	Pollo Pechuga	6250	5000	X			X	X		42.	82.	77.	8	8	8	8	X		
		Arroz aromatizado	Arroz	1500	NA.		X		X	X		38.	85	79.	8	8	8	8	X		
		Sopa de pátacon	Platano hartón	2940	2000	X		X		X		48	83	75.	8	8	9	8	X		
		Aromatica	Aromatica.	50	NA		X		X	X		30	85	79	8	8	8	8	X		
																			Y		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Dr. Robles 92

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Nutrietnia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/11/24	DESAYUNO	Tinto	Café descafeinado	300	N.A		X		X	X		37.	87	80.	8	8	8	8	X		
		Colada de Avena	Avena hojuelas	500	NA		X		X	X		35	87	81	8	8	8	8	X		
		Emparedado de queso	Queso Semiduro	2000	NA.	X			X		X	25	7	9	8	8	8	8	X		
		Papaya picada	Papaya Madura	7200	5000	X		X		X		20	2	4	8	8	8	8	X		
	NUEVES.	Sobbete de Fejoa	leche descremada	10500	NA		X		X		X	15.	3	6.	8	8	8	8	X		
		Mantecada	Mantecada	1500	N A.		X		X	X		40	4	7.	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	Pollo en salsa de champiñon	Pechuga Pollo	6250	5000	X			X	X		45.	79	73	8	8	8	8	X		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	2250	NA		X		X	X		39	85	80	8	8	8	8	X		
		Puré de Papa	Papa harinosa	6250	5000	X			X	X		45.	80	72.	8	8	8	8	X		
		Sopa Carmelita	Papa harinosa	2800	2500	X			X	X		48.	83	78	8	8	8	8	X		
	ONCES.	Arroz con leche.	Arroz	1000	NA.		X		X	X		30	76	71	8	8	8	8	X		
		Fresa picada	Fresa Madura.	2250	NA	X		X			X	15.	1	3.	8	8	8	8	X		
	CENA.	Carne de res picada	Carnederes	4500	NA.	X			X	X		40.	80	74	8	8	8	8	X		
		Arroz blanco	Arroz	1500	NA.		X		X	X		40	85	78	8	8	8	8	X		
		Sancochito	Yuca blanca	1000	NA.	X			X	X.		50.	88	81.	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Nutrietnia

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	
18/11/24	DESAYUNO	TINTO.	Café descafeinado	300	NA		X		X	X		25.	85	79	8	8	8	8	X		
		Café con leche	leche descremada.	10540	NA		X		X	X		30.	87	80.	8	8	8	8	✓		
		Caldo de papa Con Carne	Carne de res	3600	NA	X			X	X		45.	85	80.	8	8.	9	9	X		
		Patillo picado	Sandia	12500	5000	X		X			X	15	8	9.	8	8	8	8	X		
	NUEVES	Té en leche.	Té hojas	50	NA		X		X	X		25.	87	79	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	Sobrebarriga en Salsa Criolla	Sobre barriga	5000	NA	X			X	X		70	89.	78	8	9	8	8	X		
		Arroz blanco	Arroz	7250	NA		X		X	X		38	85	79	8	8	8	8	X		
		Calabaza guisada	Calabaza Sin Cascara	3350	3000	X			X	X		35	80	76.	8	8	8	7	X		
		Papa al Perejil	Papa harinosa	4200	3750	X			X	X		42.	79.	73.	8	8	8	8	X		
		Sopa de Verduras	Arveja Cruda.	1250	500	X			X	X		45.	85	79.	8	8	8	8	X		
	ONCES	Sorbete de guanabana	leche descremada	5250	NA	X			X		X	20	2	7.	8	8	9	8	X		
	CENA.	Carne de Cerdo BBQ	Carne de Cerdo	4500	NA	X			X	X		45.	81	76.	8	8	8	8	X		
		Arroz al Pimentón	Arroz	2250	N.A	X			X	X		39	84	77.	8	8	8	8	X		
		Sopa de Mazorca	Maiz tierno	1000	NA	X			X	X		45.	88	80	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713140 CARGO: Gestionario

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Multicetnia

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/11/24	DESAYUNO	Aromaticas	Aromatica	50	NA		X		X	X		30.	84	38	8	8	8	8	X		
		chocolate en leche	leche descremada	10500	NA		X		X	X		35.	82	77	8	8	8	8	X		
		Tunal.	Tunal de Maiz	10000	NA		X		X	X		40.	79	73	8	8	8	8	X		
		PApayo picado	Papaya Madura.	7200	5000	X		X			X	15.	2	6.	8	8	8	8	X		
	NUEVES	Picado de patilla y Melón	Melón Cordo	5000	2500	X		X			X	25.	3	7.	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	Carne de res y pechuga picada.	Carne de res	5000	NA	X			X	X		42.	83	75.	8	8	8	8	X		
		Arroz blanco	Arroz.	2250	NA.		X		X	X		38	85	80	8	8	8	8	X		
		Yuca Cocida.	Yuca blanca	4700	3750	X			X	X		32.	81	74	8	8	8	8	X		
		Sopa Cuchuco de maiz.	Cuchuco de Maiz	500	NA		X		X	X		38	85	80	8	8	8	8	X		
	ONCES	Colada de Fecula-Mora	leche descremada	5250	NA		X		X	X		28	83	78	8	8	8	8	X		
	CENA.	Ternera a las Finas hierbas	Ternera Carne.	4510	NA	X			X	X		35.	82.	75.	8	8	8	8	X		
		Arroz con ajonjoli	Arroz	7250	NA		X		X	X		38	84	73	8	8	8	8	X		
		Sopa de Avena	Avena en hojuelas	500	NA		X		X	X		45.	85	79	8	8	8	8	X		
		Agua de pared en leche	Panela	1100	NA		X		X	X		25.	87	80	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069731890 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Motiedna

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	
20/11/24	DESAYUNO	Tinto	Café descafeinado	300	NA		X		X	X		23	83	78	8	8	8	8	X		
		Colado de avena	Avena en hojuelas	1000	NA		X		X	X		32.	87	80.	8	8	8	8	X		
		Huevos Pericos	Huevos de Gallina.	3000	2700	X			X	X		25.	79	72.	8	8	8	8	X		
		Arroz blanco	Arroz	7250	N.A.		X		X	X		38	83	77	8	8	8	8	X		
	NUEVES	leche Caliente	leche descremada	10500	NA		X		X	X		25.	85	79.	8	8	8	8	X		
		Mango Picado	Mango Común	10000	5000	X		X			X	15.	1	5	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	Carne de res Hechada s cebolla	Carne de res	5000	NA.	X			X	X		42.	81	75	8	8	8	8	X		
		Arroz Perejil	Arroz	2250	NA		X		X	X		38	82	77.	8	8	8	8	X		
		Papa Cocida con Cascara	Papa harinosa	3750	NA	X			X	X		37.	79	76	8	8	8	8	X		
		sopa de arroz	Arroz	750	NA		X		X	X		48	83	76	8	8	8	8	X		
	ONCES	Sobete de Curuba	leche descremada	10500	NA		X		X		X	25.	3	7.	8	8	8	8	X		
	CENA.	Pollo guisado	Pollo Pechuga	6250	5000	X			X	X		35.	83	75	8	8	8	8	X		
		Arroz con Zanahoria	Zanahoria Cruda	600	500.	X		X		X		38	82	78	8	8	8	8	X		
		Sopa de arracacha	Arracacha Amarillo	1550	1250	X		X		X		45.	84	79	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Hollietma

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/11/24	DESAYUNO	Aromatica	Aromatica	50	N.A.		X		X	X		25.	82	76	8	8	8	8	X		
		chocolate en leche	chocolate con azucar	450	N.A.		X		X	X		30	83	76	8	8	8	8	X		
		Caldo de papa con Pescado	Filete de Pescado	6000	3000	X			X	X		45	82	79	8	8	9	9	X		
		Arepa	Harina de Maiz blanco	2250	N.A.		X		X	X		30	79	72	8	8	8	8	X		
		Papaya picada	Papaya Madura	7150	5000	X		X			X	15	2	6.	8	8	8	8	X		
	NUEVES.	Sorbete de maracuya	leche deslactosada	10.500	N.A.		X		X		X	25	3	7.	8	8	9	8	X		
	ALMUERZO	Goulash de Carne de res.	Carne de Pes	5000	N.A	X			X	X		45	81	77	8	8	8	8	X		
		Arroz al pimentón	Arroz	2250	N.A.		X		X	X		35	84	78	8	8	8	8	X		
		Verdura Mixta	Habichuela Cruda	1650	1500	X		X		X		40	80	74	8	9	8	8	X		
		Papa Criolla dorada.	Papa Criolla.	3750	N.A.	X			X	X		38	79	74	8	8	8	8	X		
		Sopa Conchitas	Papa harinosa	2500	2250	X			X	X		48	83	75	8	8	8	7	X		
	ONCES	Agua de panela Con Queso	Queso Semiduro	2000	N.A.	X			X	X		35.	87	80	8	8	8	8	X		
	CENA.	lengua en salsa	lengua de res	4750.	4500	X			X	X		45	81	80	8	8	8	8	X		
		arroz aromatizado	Arroz	2250	N.A.		X		X	X		38	65	79	8	8	8	8	X		
		Sopa de ahuyama	Ahuyama Cruda.	1770	1500	X		X		X		45.	84	78	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069773192 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Robles 17

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Nutricionista

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/11/24	DESAYUNO	TINTO	Café descafeinado	300	N.A.		X		X	X		30	82	73	8	8	8	8	X		
		Café con leche	leche descremada	10500	N.A.		X		X	X		37	85	80	8	8	8	8	X		
		Emparedado de Queso	Queso Semi duro	2000	N.A.	X			X		X	25	3	7	8	8	8	8	X		
	NUEVES.	Batido de Guanabana-Miel	Guanabana Cruda	4500	3150	X		X			X	20	1	5.	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	Pollo a las Finas Hierbas	Pollo Pechuga	6250	5000	X			X	X		45	82	76.	8	8	8	8	X		
		Arroz aborriado	Arroz.	2250	N.A.		X		X	X		40	83	80	8	8	8	8	X		
		Poteca de ahuyama.	Ahuyama Cruda	2950.	2500	X		X		X		42	95	78	8	8	8	8	X		
		platano con Queso picado	Bocadillo-Guayaba	350	N.A.		X		X	X		30	75	71	8	8	8	8	X		
		Sopa de avena	Avena en hojuelas	500	N.A.		X		X	X		45.	83	80	8	8	8	8	X		
	ONCES	Pato de Maiz dulce	Maiz Blanco trillado	1250	N.A.	X			X	X		60	82	78	8	8	8	8	X		
	CENA.	Carne de res picada	Carne de res	4500	N.A.	X			X	X		35	81	77.	8	8	8	8	X		
		Sopa de Guacacho	Arracacha Amarilla	1570	1250.	X		X		X		50	83	75	8	8	8	8	X		
		Arroz blanco	Arroz	2250	NA.		X		X	X		40	82	75	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alexandra Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: Cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713180 CARGO: Gastronoma

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	2
Fecha:	Memo I202303942 - 20/12/2023
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Nutricionista

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
23/11/24	DESAYUNO	Aromatica	Aromatica	50	N.A.		X		Y	X		30.	82	77	8	8	8	8	X		
		Agua de panela	Panela.	1100	N.A.		X		Y	X		35.	85	80	8	8	9	8	X		
		Changua con Huevo	leche descremada	6500	N.A		X		V	X		40.	81	74	7	8	8	8	X		
	JUEVES.	Ensalada de frutas yogurt.	Yoquirth	2500	N.A		X		Y		X	28.	2	7.	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	Albondigas	Comedores	5000	N.A.	X			Y	X		35.	80	79	8	8	9	8.	X		
		Espaguetis	Pasta alimenticia.	2250	N.A.		X		Y	X		30.	79	73	8	8	8	8	X		
		Ensalada Roja	Remolacha	625.	500.	X		X		X		40.	4	8	8	8	8	8	X		
		Platano Cocido	Platano Hartón Medio	5200.	3750.	X		X		X		35.	81	76	8	8	8	8	X		
		Sopa Merenderos	Papa harinosa.	2750	2500	X			Y	X		45.	85	79	8	8	8	8	X		
	ONCES.	Colada avena con Guayaba	Avena hojuelas	1400	N.A		X		X	X		30.	84	77.	8	8	8	8	X		
		Torta de banano	Torta de banano	1500	N.A.		X		X	X		50	4	7.	8	8	8	8	X		
	CENA.	Filete de pescado dorado	Filete de Pescado	9000	4500	X			X	X		40.	80	73	8	8	8	8	X		
		Papa criolla dorada	Papa Criolla	3750	N.A.	X			Y	X		45.	81	74	8	8	8	8	X		
		Sopa de verduras	Zanahoria Cruda	900	750	X		X		X		50	85	79	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: Cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Cocinero

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidada UNIDAD OPERATIVA: la Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Politécnica

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/11/24	DESAYUNO	TINTO.	Café descafeinado	300	N.A.		X		X	Y		28	82	76	8	8	8	8	X		
		Té en leche	leche descremada	10500	N.A.		Y		X	X		35	81	77.	8	8	8	8	Y		
		Caldo de papa con Carne	Carne de res	3000	N.A	X			Y	Y		45	85	80	8	8	8	8	X		
		Compota de Pera	Pera Cruda	5900	5000	X		X		Y		30	83	78	8	8	8	8	X		
	NUEVES	Café Con leche	leche descremada	10.500	N.A.		X		X	X		25	85	80	8	8	8	8	X		
		Fresa picada con Crema.	Fresa Madura	5263	5000	X		Y			Y	42.	2	6.	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	Pollo dorado	Pollo Colombina	7500	4250	X			Y	X		35	79	73	8	8	8	8	X		
		Arroz blanco	Arroz	2250	N.A		X		X	X		30.	81	80	8	8	8	8	X		
		Yuca Cocida	Yuca blanca	4700	3750	X			Y	Y		35	82	77.	8	8	8	8	X		
		Sopa de Fideos	Pasta alimentacia	750	N.A.		X		X	X		50	86	80	8	8	8	8	X		
	ONCES	Sorbete de Guanabana	leche descremada	5250	N.A		Y		X		Y	25	1	5.	8	8	8	8	X		
	CENA.	Carne de cerdo Hechada	Carne de cerdo	4500	N.A	X			X	X		42.	90	75.	8	8	8	8	X		
		Arroz a la jardinera	Arroz	2250	N.A		X		X	X		35	82	75	8	8	8	8	Y		
		Sopa de patacón	Plátano hartón	2650	2000	X		X		X		45.	84	76	8	8	8	8	Y.		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713100 CARGO: Coshanero

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: los Pobla

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Nutricionista

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/11/24	DESAYUNO	Aromatica	Maracuya	4375	1400	X		X		X		30.	65	79	8	8	8	8	Y		
		Colada Harina platano	leche descremada	10500	N.A		X		Y	Y		35.	83	75	8	8	8	8	Y		
		Huevos revueltos Con queso	Huevos de Gallina	3000	2700	X			X	Y		35	74	73	8	8	8	8	Y		
		Patillo picado.	Sandia Cruda	12500	5000	X		X			X	15	2	6	8	8	8	8	X		
	NUEVES	leche Caliente.	leche descremada	10.500	N.A.		Y		Y	Y		25.	83	79	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	Carne de Cerdo dorada	Carne de Cerdo	5000	N.A.	X			Y	X		40.	80	75.	8	8	8	9	X		
		Arroz Con. Ajonjolí	Arroz.	2250	N.A.		Y		X	X		35	82	79	8	8	9	8	X		
		Guacamole.	Aguacate.	3000	2250.	Y		X			Y	20	2	7.	8	8	8	8	X		
		Papa Vapor.	Papa harinosa.	2500	2250		Y		X	Y		35.	80	75.	8	8	8	8	X		
		sopa de lenteja.	lenteja Común	1000	1000		Y		Y	X		45.	90	82	8	8	8	8	X		
	ONCES	Sorbete de mango	Mango Común	6300	3150	X		X			X	25.	1	5	8	8	8	8	X		
	CENA.	Carne de res al Cilantro	Carne de res	4500	N.A	X			Y	X		40.	81	79	8	8	8	8	X		
		Spaguetti	Pasta alimenticia	2000	N.A.		Y		X	X		35	80	74	8	8	8	8	X		
		Sopa Cremeda	Papa harinosa	2800	2500	X			X	X		48.	82	77.	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: Cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713140 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 29/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Pobles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: No Dietario

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR 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
26/11/24	Desayuno	Tinto	Café descafeinado	300	N.A.		X		X	X		30	83	75	8	8	8	8	X		
		Café con leche	leche descremada	10500	N.A		X		X	X		35	84	80	8	8	8	8	X		
		Huevos Pericos	Huevos de Gallina	3000	2700	X			X	X		35	79	72	8	8	8	8	X		
		Arroz blanco	Arroz	2250	N.A		X		X	X		40	83	77	8	8	8	8	X		
	Nueves	Sancocho de Curuba	Curuba	6300	3150	X		X			X	25	3	7	8	8	8	8	X		
	Almuerzo	Cerdo y res en el Cocido	Carne de Cerdo	5000	5000	X			X	X		45	82	75	8	8	8	8	X		
		Arroz blanco	Arroz	2250	N.A		X		X	X		40	84	78	8	8	8	8	X		
		Papa dorada	Papa harinosa	4150	3750	X			X	X		35	81	76	8	8	8	8	X		
		Jugo de Mora	Mora de Castilla	3000	2650	X			X		X	20	2	6	8	8	8	8	X		
	Onces	Colada de Fecula-Fiesta	leche descremada	5250	N.A		X		X	X		28	86	80	8	8	8	8	X		
	Cena	Pechuga Guisada	Pollo Pechuga	6250	5000	X			X	X		45	81	75	8	8	8	8	X		
		Arroz perej	Arroz	2250	N.A		X		X	X		40	84	79	8	8	8	8	X		
		Sopa de Arroz	Arveja Verde	1250	500	X			X	X		50	84	79	8	8	8	8	X		
		Agua de panela en leche	Panela	1100	N.A.		X		X	X		35	89	82	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidadora. UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Politécnicas

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	
27/11/24	DESAYUNO	Aromatica.	Aromatica	50	N.A.		Y		X	X		25	82	76	8	8	8	8	X		
		Colada de Fecula-Maiz.	Leche descremada	10.500	N.A.		Y		X	X		35	83	78.	8	7	8	8	Y		
		Huevo Cocido	Huevo de Gallina	3000	2700	X			X	X		15.	77	71.	8	8	8	7.	X		
		Compota de manzana	Manzana Común	5400	5000	X		X		X		30	2	4.	8	8	8	8	X		
	NUEVES.	Chocolate en leche	Chocolate Con azucar	450	N.A.		Y		X	X		25.	63	73	8	8	8	8	X		
		Picado de pulpa Mebin	Melón	5000	2500	Y		X			X	20	2	5.	8	8	9	8	X		
	ALMUERZO	Carne de Res Sin Huesos	Carne de res	5000	N.A	X			Y	Y		38	84	82.	8	8	8	8	Y		
		Arroz Paisano	Arroz	2250	N.A		Y		X	X		40	83	78.	8	8	8	8	X		
		Arveja ahuyama con Arveja.	Ahuyama Cocida	2400	2500	X		X		X		45.	81	77.	8	8	8	8	X		
		Papa Criolla Perejil.	Papa Criolla	3750	N.A.	X			Y	Y		35	80	73	8	8	8	8	X		
		Sopa Cuchuco de trigo	Cuchuco de trigo	600	N.A.		X		Y	X		45.	85	78	8	8	8	8	X		
	ONCES.	Colada de avena con Canela	Avena en hojuelas	1400	N.A.		Y		X	X		40	83	77.	8	8	8	8	Y		
	CENA	Carne de Cerdo guisada	Carne de Cerdo	4500	N.A.	Y			X	X		45	81	77.	8	8	8	8	Y		
		Tortilla de Verduras	Maiz Tierno	1000	N.A.	X			X	X		40.	74	73	8	8	8	9	Y		
		Sopa de Verduras	Espinaca	250	150.	X			Y.	X		50	83	79.	8	8	8	8	Y.		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidada UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Holbelnias

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
29/11/24	DESAYUNO	TINTO.	Café descafeinado	300	N.A.		X		Y	X		28	82	79	8	8	8	8	X		
		Leche caliente.	leche deslactosada	10.500	N.A		X		X	X		30	85	80	8	8	8	8	X		
		Caldo de papa con carne.	Carne de Res	3000	N.A.	X			Y	Y		40	83	78	8	8	8	8	X		
		Papaya picada.	Papaya Madura	7200	5000	X		X			Y	15	2	6	8	8	8	8	X		
	NUEVES	Sorbete de Mora	Mora de Castilla	3500	3150	X			X		Y	20	5	8	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	Pollo dorado	Pollo Pierna.	7500	4250	X			Y	X		45	83	77	8	8	8	8	X		
		Spaghetti.	Pasta alimenticia	2250	N.A.		X		Y	Y		35	79	75	8	8	8	8	X		
		Papa dorada	Papa harinosa.	2778	2500		X		✓	X		40	80	74	8	8	8	8	X		
		Sopa ahuyama.	Ahuyama Cruda	1760	1500	X		X		X		50	83	79	8	8	8	8	X		
	ONCES.	Sorbete de guanabana	leche descremada	5250	N.A.		X		Y		X	25	5	9	8	8	8	8	X		
		Torta de banano	Torta de banano	1500	N.A.		X		Y	Y		40	4	7	8	8	8	8	X		
	CENA.	Carne de res al pimentón	Carne de res	4500	NA.	X			Y	X		35	81	76	8	8	8	8	X		
		Arroz con zanahoria	Arroz	3000	NA.		Y		Y	Y		38	82	78	8	8	8	8	X		
		Sopa de avena.	Avena en hojuelas	500	NA.		X		Y	X		45	84	77	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomo

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado. UNIDAD OPERATIVA: Los Robles

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera. OPERADOR: Multiétnicas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
29/11/24	DESAYUNO	Aromatica	Aromatica	50	N.A.		X		X	Y			85	79	8	8	8	8	X		
		chocolate en leche.	chocolate con Azucar	450	N.A.		X		X	X			84	76	8	8	8	8	X		
		Arepa.	Harina de Maiz blanco	2250	N.A.		X		X	X			78	71.	8	8	8	8	X		
		Mango picado	Mango Común	10.000	5000	X		X			X		2	6.	8	8	8	8	X		
	NUEVE	Batido de banano	Leche descremada	10500	N.A.	X			X		X		3	7.	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	Carne de Cerdo Salsa Hawaiana	Carne de Cerdo	5000	N.A.	X			X	X			82	77.	8	8	8	8	X		
		Arroz Perejil.	Perejil.	170	150	X			X	X			83	79.	8	8	8	8	X		
		Papa Salada.	Papa harinosa	4200	3750	X			X	X			79	81.	8	8	8	8	X		
		Cazuela de Arveja V. Seca	Arveja Verde Seca.	1750	N.A.		X		X	X			84	78	8	8	8	8	X		
	ONCES.	Arroz con leche	Arroz.	1000	N.A.		X		X	X			85	79	8	8	8	8	X		
	CENA.	Carne de res Hechada BBQ	Carne de res	4500	N.A.	X			X	X			82	77.	8	8	8	8	X		
		Platano tajado	Plátano Hartón Maduro	3470	2500	X		Y		X			78	72.	8	8	8	8	X		
		Sopa de arroz.	Arroz	750	NA.		Y.		Y	X			85	80	8	8	8	8	X		
																			X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomo.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Los Pobles 25

COORDINADOR O RESPONSABLE: Esperanza Cabrera OPERADOR: Altiednas

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
30/11/24	DESAYUNO	Tinto	Café descafeinado	300	N.A.		X		X	X		25	83	79	8	8	9	8	X		
		Colada de Platano-Hoja	leche descremado	10500	N.A.		X		X	X		30.	84	77.	8	8	8	8	X		
		Caldo de papa con Caine.	Caine de res	3000	N.A.	X			X	X		45.	83	76	8	8	9	9	X		
	NUEVES	Te en leche.	Te hojas	50	N.A.		X		X	X		35.	89	85	8	8	8	7	X		
		Torta de banano	Torta de banano	1500	N.A.		X		X	X		45.	5	9	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	Filete de Pescado.	Filete de Pescado	10.000	5000.	X			X	X		38	81	74	8	8	8	8	X		
		Arroz al Cilantro	Arroz	2250	N.A.		X		X	X		40.	85	76	8	8	8	8	X		
		Pure de Papa	Crema de leche	350	N.A.		X		X	X		43	83	75.	8	8	8	8	X		
		Sopa de avena	Avena en hojuela	750	N.A.		X		X	X		50.	84	79	8	8	8	8	X		
	ONCES.	Flon	leche descremada	5000	N.A.		X		X	X		33	2	4	8	8	8	8	X		
		Papaya picada.	Papaya Madura.	7150	5000	X		X		X		15.	1.	5.	8	8	8	8	X		
	CENA	Pollo en Salsa	Pollo Colombina	7450	4250.	X			X	X		50.	82	77	8	8	8	8	X		
		Arroz aromatizado	Arroz	2250	N.A.		X		X	X		38	85	80	8	8	8	8	X		
		Sopa de ahuyama	ahuyama Crema	1900	1500.	X		X		X		50	84	80	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alejandro Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069713190 CARGO: Gastronomo