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 I2023003942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN**

Semana 3 Refuerzo (11 lunes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	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			
01 de Septiembre 2025	7:00 am	Sabatta de Mora	leche entera.	15lts	15lts	X		X			X	55min	9°c	6°c	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	85 Und	85 und	X		X		X		50 min	82°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Sabatta de Guanabana	Guanabana		90gls					X		15min	9°c	6°c	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Pechuga de Pollo - Jamaica	Pechuga de Pollo		700 grs					X		60min	92°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	2250 grs	2250 grs	X		X		X		30min	86°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Espinaca con Huevo	Espinaca cocinada con huevo	N/A	N/A																
		Papa cocida en Cascara	Papa común	700 grs	5.600 grs	X		X		X		40 min	80°c	35°c	10	10	10	9	X		
		Sopa de Arroz	Carne Magra		250 grs	X		X		X		30 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Manzana Picada	Manzana	11.000 grs	9.500 grs	X		X			X	30 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Queso Rayado fruta	Queso	2500 grs	2500 grs	X		X			X	30min	9°c	6°c	10	10	10	10	X		
		Fruta Picada	Fruta Picada Banano Manzana Papaya.	N/A	N/A																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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 20230394 2 - 28/12/2023	
Página: 1 de 1	

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 3 Patron 12 (Martes)

02 Septiembre 2025.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	7:00 am	Colado Harina de Maiz	Leche Entera	15/Lts	15Lts	X		X		X		30 min	90°c	60°c	10	10	10	10	X		
		Queso Campesino	Queso campesino	2500 Grs	2500 Grs	X		X			X	45 min	9°c	6°c	10	10	10	10	X		
		Mandarina en Cascos	Mandarina	12.250 Grs	7.000 Grs	X		X			X	35 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Pera de Durazno	Durazno	500 Grs	375 Grs	X		X			X	25 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Carne de Res en Trozo	Carne de Res		5500 Grs					X		90 min	80°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Arveja verde Seca Guisada	Arveja Verde Guisada		2000 Grs					X		50 min	85°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Arroz con Arvejoli	Arroz	2250 Grs	2250 Grs		X	X		X		45 min	80°c	55°c	10	10	10	10	X		
		Ensalada Fruta	Ensalado de Tomate Cebo	N/A	N/A																
		Pepino, cilantro	Pepino, cilantro, Limon	6500 Grs	5500 Grs	X		X		X		90 min	80°c	50°c	10	10	10	10	X		
		Papa criolla dorada	Papa criolla		6000 Grs						X	35 min	Ambiente	9°c	10	10	10	10	X		
		Jugo de Guayaba	Guayaba		250 gr	X		X		X		30 min	80°c	95°c	10	10	10	10	X		
		Crema de champiñones	Carne de Res Masa																		
	3:00 pm	Kumis	Kumis	10/Lts	10/Lts.	X		X			X	30 min	9°c	5°c	10	10	10	10	X		
		Manzana	Manzana	8000 Grs	6720 Grs	X		X			X	45 min	Amb	Amb	10	10	10	10	C.		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **51.036.069** CARGO: **MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

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 I2023030942 - 2023/2023	
Página: 1 de 1	

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 3 Patron 13 Miercoles

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °o	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
03 de Septiembre 2025	7:00 am	chocolate en leche	leche Entera.	15/ts	15/ts	X		X		X		30 min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Huevos Cocidos	Huevos	85 un	85 un	X				X	X	50 min	90°C	35°C	10	10	10	10	X		
		Papaya Picada	Papaya	11000 grs	9200 grs	X		X			X	40 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Gelatina de Mango	Mango		1300 grs						X	10 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Carne de Res Molida	Carne de Res Molida		6000 grs					X		50 min	80°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Tallarines con Queso bla	Tallarines	3000 grs	3000 grs	X		X		X		40 min	89°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Queso Doble Crema	Queso doble Crema	1000 grs	1000 grs	X		X			X	10 min	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
		Ensalada Espinaca Manzana	Espinaca, zanahoria Manzana y Yogurt	N/A	N/A																
		Papa dorada en Casco	Papa Común	5750 grs	5500 grs	X		X		X		60 min	90°C	70°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Fresa	Jugo de Fresa		4750 grs					X		30 min	4°C	4°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Verduras	Carne de Res Magra		250 grs	X		X		X		30 min	82°C	90°C	10	10	10	10	X		
		Pure de Ciruela	Ciruela	380 grs	210 grs	X		X			X	15 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 pm	Sorbete de Guanabana	Leche Entera	15/ts	15/ts	X		X			X	60 min	7°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Guanabana	Guanabana	10250 grs																	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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 20230394 2 - 20/07/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 03 patron 14 (Jueves)

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/oz/ un(dades)	PESO NETO (g/oz/ 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
04 Septiembre /2025	7:00 am	Colada	Leche entera	1527	1527	X		X			X	40m	4°c	65°	10	10	10	10	X		
		Cereal	Arroz Molido		5800					X		40min	90°	50°	10	10	10	10	X		
		Arroz de pollo pre-cocido	Pollo precocido	1500 gr	1500 gr	X		X		X		50min	60°	30°	10	10	10	10	X		
		Puré de papaya	papaya	500 gr	380 gr	X		X			X	10min	pmb	pmb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Higado de Res cebolla	Higado de res		4700 grs						X	50min	90°	60°	10	10	10	10	X		
		Arroz blanco	Arroz	2.250 grs	2250 gr	X		X		X		60min	90°	50°	10	10	10	10	X		
		Ensalada guisada con pimenton picada	Ensalada guisada con pimenton picada	N/A	N/A																
		Chips de Yuca	Yuca		480 grs						X	60min	82°	40°	10	10	10	10	X		
		Jugo de Maracuya	Maracuya		4600 grs						X	5min	-4°	2°	10	10	10	10	X		
		Puré de Melon	Melon	1000 grs	600 grs	X		X			X	10min	pmb	pmb	10	10	10	10	X		
	3:00 pm	Yogurt	Yogurt	11 Und	11 Und	X		X			X	40min	4°	6°	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	18.000 grs	4.600	X		X			X	5min	pmb	pmb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CMEgx FOR-PRS-243	
Versión: 2	7
Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 03 patron 15 (Viernes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	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
05- septiembre /2025	9:00 am	Kumis	Kumis	10Lts	10Lts	X		X			X	40min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Huevo pericu	Huevos	80 Un.	80 Un.	X			X	X		55m	82°C	50°C	10	10	10	10	X		
		pera picada	pera	8500 grs	6800 grs	X		X			X	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		pure de ciruela	ciruela	2500 grs	1800 grs	X		X			X	10min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Cerdo guisado	tomo de cerdo		5000 grs					X		60min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arroz con Fideos	Arroz	2000 grs	2000 grs	X		X		X		50min	86°C	55°C	10	10	10	10	X		
		Tajada de platano	Platano Maduro	7500 grs	4900 gr	X		X		X		60min	90°C	20°C	10	10	10	10	X		
		sopa de Queso	Carne Magra		250 grs	X		X		X		40min	98°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Pechilla en trozos	Pechilla	22000 gr	11.000 grs	X		X			X	60min	Amb	4°C	10	10	10	10	X		
		Verdura sin-tedesión cebolla	Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, pimenton cebolla	N/A	N/A																
		Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	N/A	N/A																
		JORNADA																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **NUBIA OJEDA MELO** TIPO DE DOCUMENTO: **C.C** Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **51.036.069** CARGO: **MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INSTITUTO PARA LA INTEGRACIÓN SOCIAL

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 01

Patron 16 Cupos

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		TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
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		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	SI	NO	
08. septiembre 12025	9:00 a.m.	Sorbete de fruta Endulch	Leche entera	15 lts	15 lts	X		X			X	50 min	4°C	5°C	10	10	10	10	X		
		Queso campesino	Queso doble crema	2500 grs	2500 grs	X		X			X	40 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
			Queso campesino	800 grs	800 grs						X	10 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Puré de papaya	Papaya	800 grs	800 grs	X		X			X	15 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Carne de res mechada	Carne de Res		5500 grs					X		90 min	80°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arroz con fideos	Arroz	2250 grs	2250 grs	X		X		X		60 min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Pepino de quijo con leche	Pepino de quijo con leche		8200 grs					X		50 min	85°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Chips de Arracacha	Arracacha		5200 grs					X		90 min	85°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Mango	Mango		46 00 grs						X	50 min	-4°C	2°C	10	10	10	10	X		
		Crema de Arbejas	Carne de res Magra.		100 grs	X		X		X		20 min	80°C	45°C	10	10	10	10	X		
		Puré de fresa y Banano	Fresa y Banano	10 grs 250	80 grs 120	X		X			X	15 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Sorbete de fruta Rojos	Leche Entera	15 lts	15 lts	X		X			X	50 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS.243
Versión: 2 7
Fecha: Mesa 02030343 - 20/07/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 01 Patron 17 (Martes)

09. Septiembre 12025

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	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	SI	NO	
	9:00 am	Aguapanela con leche	Leche entera	140 ml	140 ml	X		X		X		5 min	90c	60c	10	10	10	10	X		
		Huevo cocido	Huevo	82 und	82 und	X			X	X		5 min	90c	90c	10	10	10	10	X		
		Mandarina cascos	Mandarina	11500 grs	7900 grs	X		X			X	5 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Guayaba	Guayaba		150 grs						X	10 min	4c	6c	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Pechuga de pollo	Pechuga de pollo		6500 grs					X		90 min	90c	50c	10	10	10	10	X		
		Cazuela de Frijoles	Frijoles	1560 grs	1500 grs					X		90 min	80c	50c	10	10	10	10	X		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	2250 grs	2250 gr	X		X		X		60 min	87c	60c	10	10	10	10	X		
		Tomate picado con perejil	~~Tomate picado~~ N/a	N/a	N/a																
		Pepa a la francesa	Papa común	6000 grs	4800 gr	X		X		X		60 min	90c	30c	10	10	10	10	X		
		Jugo de piña	Piña		1800 gr							X 30 min	4c	2c	10	10	10	10	X		
		Manzana picada	Manzana	2000 gr	1700 gr	X		X				X 15 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Arveja guisada	Arveja		300 gr	X		X			X	2 min	8c	4c	10	10	10	10	X		
	3:00 pm	Kumis	Kumis	140 ml	140 ml	X		X				X 5 min	4c	6c	10	10	10	10	X		
		Pescado	Pescado	8500 gr	6600 grs	X		X				X 30 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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 I2023303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 04 ciclo 1B (Miércoles)

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 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. 09. 2025	7:00 am	Sorbete de fresa	leche entera	15 Lts	15 Lts	X		X			X	30 mn	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Sandwich de pollo	pechuga de pollo		6700					X		60 mn	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Mango	Mango		20 Kls						X	10 mn	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Mix de croquetas y Hollejas	Croquetas de pollo		3000 gr					X		90 mn	80°C	50°C	10	10	10	10	X		
			Hollejas de pollo		3000 gr																
		Arroz Blanco	Arroz	2250 gr	2250 gr	X		X		X		60 mn	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Aguacate en trozos	Aguacate	3500 gr	2500 gr	X		X			X	30 mn	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Platano Maduro con queso	Platano Maduro	7000 gr	4800 gr	X		X		X		60 mn	80°C	30°C	10	10	10	10	X		
		Sopa de cebada	Carne Magra		250 gr	X		X		X		60 mn	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Melon en trozos	Melon	17000 gr	8700 gr	X		X			X	60 mn	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Crema de verduras	Carne Magra		100 gr	X		X		X		30 mn	80°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	Una unidad	1 Und	X		X			X	5 mn	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Sorbete de Banano	leche entera	15 Lts	15 Lts	X		X			X	10 mn	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Jugo de Durazno	Durazno		100 gr	X		X			X	10 mn	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Kumis	Kumis		50 ML	X		X			X	10 mn	4°C	6°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCÍAMIENTO:

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C

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 D20230942 - 20/10/2023
Página: 1 de 1

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

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

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 °c INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °c FINAL	ALIMENTO TERMINADO: OLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
1 - septiembre - 2025	7:00 am.	Colado de Avena	Hojuelas enteras	NMA	NMA	X		X		X		60min	5°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Huevos pericos	Huevos	82 Und	82 Und	X			X	X		30min	86C	50C	10	10	10	10	X		
		Pepeya picada	Pepeya	11.000 gr	7500 gr	X		X			X	30min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Queso campesino	Queso campesino	200 gr	200 gr	X		X			X	10min	4C	6C	10	10	10	10	X		
		Puré de Ciruela	Ciruela	250 gr	170 gr	X		X			X	10min	4C	2C	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Carne de Res Molida	Carne de Res Molida		5500 gr					X		40min	86C	50C	10	10	10	10	X		
		Pork conchita	Pork conchita	2500 gr	2500 gr	X		X		X		40min	87C	50C	10	10	10	10	X		
		Verdura campesina	Verdura campesina Arveja, Zanahoria, Maiz	N/A	N/A																
		Pepe cebolla	Pepe cebolla	5500 gr	5500 gr	X		X		X		30min	86C	50C	10	10	10	10	X		
		Jugo Julo	Julo		4500 gr						X	30min	4C	2C	10	10	10	10	X		
		Puré de pera	Pera.	250 gr	200 gr	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM.	Yogurt	Yogurt	1000	1000	X		X			X	30min	4C	6C	10	10	10	10	X		
		Freses con Banano	Freses Banano	550 gr	4100 3800	X		X			X	40min 30min	4C Amb	6C Amb	10	10	10	10	X		
		Pepita de Manzana	Manzana.	250 gr	200 gr	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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 I2023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 04 ptron 20 - (Viernes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	COCCIÓN: 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
12 Septiembre - 2025	9:00 am	Yogurt	Yogurt	1011	1011	X		X			X	40 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	82 Gr	82 Gr	X			X	X		50 min	85°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	17.000 gr	6800 gr	X		X			X	60 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Patilla en trozos	Patilla	1000 gr	500 gr	X		X			X	10 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am.	Carne de cerdo a las finas hierbas	Carne de cerdo		5500 gr					X		90 min	85°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Arroz verde	Arroz	2250 gr	2250 gr	X		X		X		60 min	95°C	35°C	10	10	10	10	X		
		Cereal con leche, manzana y yogurt griego	Cereal de leche y manzana y yogurt griego	N/A	N/A																
		Platano cocido con canela	Platano Maduro	7.500 gr	4800 gr	X		X			X	40 min	90°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Sopa de verduras	Carne Magra		250 gr	X		X		X		90 min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Mango picado	Mango	1900 gr	10.500 gr	X		X			X	60 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		calabaza guisada	calabaza		290 gr					X		20 min	85°C	60°C	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Ensalada de Guanabana	Guanabana		290 gr						X	10 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Arroz con leche	leche Entera	1311	1311	X		X		X		60 min	87°C	45°C	10	10	10	10	X		
		Patilla en trozos	Patilla	500 gr	300 gr	X		X			X	20 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P03-243
Versión: 2
Fecha: Memo 20230394 2 - 20/07/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 01 patron (a1) lunes

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °a	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
Sept. 15. 2025	7:00	Colada Fruteada	Leche entera	1Uds	1Uds	X		X		X		60 min	90C	50C	10	10	10	10	X		
		Huevos Revuelto	Huevos	82un	82 un	X			X	X		5min	86C	50C	10	10	10	10	X		
		Papaya picada	papaya	11.000 gr	8100 gr	X		X			X		Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo		5500 gr					X		90min	90C	50C	10	10	10	10	X		
		Arroz con pimenton	Arroz	7250 gr	7250 gr	X		X		X		55min	90C	50C	10	10	10	10	X		
		Verdura salteada	verdura salteada calabeza, Zanahoria y Maiz	N/A	N/A																
		Papa al Vapor	Papa criolla	6500 gr	5100 gr	X		X		X		50min	86C	40C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Maracuya	Maracuya.		4500 gr						X	5min	4C	2C	10	10	10	10	X		
		Pure de fresa, Mango	Fresa Mango	500 gr	450gr 250gr	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Sorbete de curuba	Leche entera.	1Uds	1Uds	X		X			X	50min	4C	6C	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Guayaba	Guayaba	500 gr	380gr	X		X			X	10min	4C	6C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCÍAMIENTO:

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

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 I2023030942 - 20/02/2023	
Página: 1 de 1	

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

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

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °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
16. Septiembre 12025	7:00 am	Sorbete de Guanabana	Leche Entera	15 Lts	15 Lts	X		X			X	60min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Sandwich de pollo	Pechuga de Pollo		3.500 grs					X		60min	85°C	50°C	10	10	10	10	X		
	11:00 a.m.	Filete de corazones de pollo	Corazones de pollo		3600 grs					X		80min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Arroz con Cilantro	Arroz	2250 gr	2250 gr	X		X		X		50min	85°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Ensalada de espinaca, fresa y miel	Ensalada de espinaca, fresa, Mango y miel	N/A	N/A																
		Yuca Hervida	Yuca		4700 grs					X		80min	85°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Sopa de Fideos	Carne Magra		250 grs	X		X		X		90min	90°C	60°C	10	10	10	10	X		
		Pera pica. da con limon	Pera	10000 grs	8300 grs	X		X			X	60min	4min	2min	10	10	10	10	X		
		Trozo de Chuyoma	Carne Magra		100 grs	X		X		X		30min	85°C	40°C	10	10	10	10	X		
		Picada de Manzana y Banano	Manzana	250	210gr	X		X			X	10min	2min	2min	10	10	10	10	X		
			Banano	250	180gr																
	3:00 PM	Leche Entera	Leche Entera	15 Lts	15 Lts	X		X			X	40min	4min	2min	10	10	10	10	X		
		Mandarina en Gajos	Mandarina	20000 grs	5800 grs	X		X			X	30min	4min	2min	10	10	10	10	X		
		Pera en trocitos	Pera	250 grs	180 grs	X		X			X	10min	2min	2min	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCÍAMIENTO:

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-243	
Versión: 2	7
Fecha: Memo I2023030942 - 20/03/2023	
Página: 1 de 1	

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 61 Patron 03 (Miercoles)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR 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
17 - Septiembre /2025	7:00 am	chocolate en leche	leche Entera	1415	1415	X		X		X		50min	90C	50C	10	10	10	10	X		
		Queso campesino	QuesoCampesino	2500 grs	2500 grs	X		X			X	50min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Melon picado	Melon	11000 grs	8300 grs	X		X			X	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Pechuga en trozos asadas	Pechuga de pollo		6500 grs					X		30min	90°C	30°C	10	10	10	10	X		
		Arroz con pideos	Arroz	2250 grs	2250 grs	X		X		X		55min	86C	50C	10	10	10	10	X		
		Tortilla de espinaca y zanahoria	Tortilla de Espinaca y Zanahoria	N/A	N/A																
		Recreo: Mecocida	Pape criolla	6000 grs	6000 grs	X		X		X		45min	80C	40C	10	10	10	10	X		
		Sopa de Verduras	Carne Magra		2500 grs	X		X		X		40min	90C	60C	10	10	10	10	X		
		Naranja en Casos	Naranja	10700 grs	8800 grs	X		X			X	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	✓		
		Pure de Ciruela	Ciruela	250 grs	210 grs	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Sorbete de Fresa	Leche Entera	1415	1415	X		X			X	50min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Mango	Mango	250 grs	125 grs						X	10min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P05-243
Versión: 2
Fecha: Mesa D202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 01 Patron 04 (Jueves).

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									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	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	SI	NO	OBSERVACIONES
18- Septiembre 2025	7:00 am	Chocolate con leche y tostadas	Leche entera	1500 grs	1500 grs	X		X		X		5 min	86°	60°	10	10	10	10	X		
		Huevos	Huevos	82 un	82 un	X		X		X		40 min	86°	40°	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla	13500 grs	12.200 gr	X		X			X	6 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Guayaba	Guayaba		250 grs						X	10 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Huevos pericos	Huevos	2 un	2 un	X		X		X		10 min	70°	40°	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Lomo de cerdo en trozos aperado	Carne de cerdo (Lomo)		5500 gr					X		40 min	86°C	50°C	10	10	10	10	X		
		Spaghetti	Spaghetti	2500 grs	2500 gr	X		X		X		40 min	86°	50°	10	10	10	10	X		
		Ensalada de zanahoria, pinc, uva pasa y yogurt griego	Ensalada de zanahoria, pinc, uvas pasas y yogurt griego	N/A	N/A																
		Papa en rodajas cocida	Papa común.	6500 grs	5800 gr	X		X		X		60 min	90°C	40°	10	10	10	10	X		
		Jugo de Lulo	Lulo		4500 grs						X	5 min	-1°	2°	10	10	10	10	X		
		Crema de brocoli	Carne Magra.		100 grs	X		X		X		3 min	75°	40°	10	10	10	10	X		
		Granadilla	Granadilla.	2 un	2 un	X		X			X	10 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Yogurt	Yogurt	112 gr	112 gr	X		X			X	50 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Frescos picados	Frescos	7000 grs	6200 gr						X	50 min	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
		Pure de Durazno	Durazno	500 grs	420 grs	X		X			X	45 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.036.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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 20230394 2 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 02 patron 06 (Lunes)

22 - Septiembre 12025

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)								
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	7:00 am.	Sorbete de frutos rojos	Leche entera	15Lts	15Lts	X		X			X	40mn	4C	6C	10	10	10	10	X		
		sandwich de queso	Queso doble crema	2500 gr	2500 gr	X		X			X	40.	4°C	6	10	10	10	10	X		
		Queso campesino	Queso campesino	250 grs	256 grs	X		X			X	10 min	4C	6C	10	10	10	10	X		
		Melon picado	Melon	1000 grs	500 grs	X		X			X	15 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	1:00 pm.	Pechuga de pollo dorada	Pechuga de pollo		650 gr					X		60min	86C	50C	10	10	10	10	X		
		Arroz con tejedor	Arroz	225 gr	225 gr	X		X		X		55 min	86C	50C	10	10	10	10	X		
		Tortilla de espinaca y maiz	Tortilla de espinaca y Maiz	N/A	N/A																
		Chips de Arracacha	Arracacha		5200 grs					X		40min	87C	40C	10	10	10	10	X		
		Jugo de Mora	Mora		6100 grs						X	50min	4°C	2C	10	10	10	10	X		
		Crema de zanahoria y Maiz	Carne Magra.		100 grs	X		X		X		35min	86C	46C	10	10	10	10	X		
		Pure de Manzana	Manzana	200 grs	180 grs	X		X			X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Sorbet de Guanabana	Guanabana	15Lts	15Lts	X		X			X	60mn	4C	6C	10	10	10	10	X		
		Sorbete de Guanabana	Leche Entera	15Lts	15Lts	X		X			X	60mn	4C	6C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **NUBIA OJEDA MELO** TIPO DE DOCUMENTO: **C.C** Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **51.036.069** CARGO: **MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 20233003643 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: **JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA** OPERADOR: **ASOBEN** Semana 02 patron 07 (Martes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			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
23- Septiembre 12025	7:00 am	Agua de remolacha leche	Leche Entera	1515	1515	X		X		X		50min	85c	50c	10	10	10	10	X		
		Huevos revueltos	Huevos	8 Und	8 Und	X			X	X		60 min	84c	50c	10	10	10	10	X		
		Bebida de Harina de Maíz	Harina de Maíz	1500 gr	1500 gr	X		X		X		60min	82c	40c	10	10	10	10	X		
		Mango picado	Mango	17500 gr	8700 gr	X		X			X	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	11:00	Carne de res Molida guisada	Carne de Res Molida		5500 gr					X		50min	90c	55c	10	10	10	10	X		
		Tentejos guisados	Tentejo	1500 gr	1500 gr	X		X		X		60min	86c	50c	10	10	10	10	X		
		Arroz Blanco	Arroz	2250 gr	2250 gr	X		X		X		55min	90c	50c	10	10	10	10	X		
		Tomate picado con perejil	Tomate picado con perejil	N/A	N/A																
		Papa criolla cocida	Papa criolla	5500 gr	5500 gr	X		X		X		50min	90c	20c	10	10	10	10	X		
		Jugo de Pina	Pina		4400 gr							X 50min	4c	2c	10	10	10	10	X		
		Pepino guisado	Pepino de guiso		180 gr					X		20min	82c	50c	10	10	10	10	X		
		Pure de Papa con Banano	Papaya Banano	250gr 250gr	17690 17690	X		X				X 10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Kumis	Kumis	1015	1015	X		X				X 50min	4c	6c	10	10	10	10	X		
		Banano	Banano	9000 gr	6300 gr	X		X				X 40min	Amb	Amb.	10	10	10	10	X		
		Pure de Ciruela	Ciruela		170 gr							X 10min	4c	6c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **NUBIA OJEDA MELO** TIPO DE DOCUMENTO: **C.C** Nó do DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **51.036.069** CARGO: **MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

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 I2023033942 - 20/07/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 02 Patron 09 (Jueves)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)								
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23 - Septiembre - 2025	7:00 am	Saibeteado	Leche entera	15 lts	15 lts	X		X			X	5 min	4C	5C	10	10	10	10	X		
		Frejoles																			
		Huevo cocido	Huevos	82 un	82 un	X			X	X		5 min	8C	5C	10	10	10	10	X		
		Patilla entera	patilla	19.000 gr	9.500 gr	X		X			X	6 min	amb	amb	10	10	10	10	X		
	M	Albondiga en salsa	Carne Molida		5500 gr						X	90 min	8C	5C	10	10	10	10	X		
		Papa tornillo cocida	Papa tornillo	2500 gr	2500 gr	X		X		X		40 min	9C	40C	10	10	10	10	X		
		Ensalada Roja	ensalada de remolacha, zanahoria tomate cilantro	N/A	N/A																
		Papa Aguisada	Papa comun	6000 gr	4800 gr	X		X		X		5 min	9C	5C	10	10	10	10	X		
		Jugo de tomate de arbol	Tomate de arbol		5200 gr						X	5 min	4C	2C	10	10	10	10	X		
		Pure de Durazno	Durazno	250 gr	170 gr	X		X			X	10 min	4C	6C	10	10	10	10	X		
	3:00 PM	Yogurt	Yogurt	1000	1000	X		X			X	40 min	4C	6C	10	10	10	10	X		
		Manzana	Manzana	7.500 gr	6100 gr	X		X			X	40 min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.836.060 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PPS-343
Versión: 2
Fecha: Marzo 02/2023 - 30/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 02 (Lunes a Viernes)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gloc/ unidades)	PESO NETO (gloc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °o	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °o	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) 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
26 Septiembre 2025	7:00	Colada de Avena	Leche entera	15 Lts	15 Lts	X		X		X		50min	90C	85C	10	10	10	10	X		
		Huevo Pericado	Huevos	82un	82un	X			X	X		60min	90C	50C	10	10	10	10	X		
		Mandarina cascara	Mandarina	11000 grs	7.500 grs	X		X			X	55min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
		Sobre de Guanabana	Guanabana		250 grs						X	10min	4C	6C	10	10	10	10	X		
		Pechuga de pollo	Pechuga de pollo		6500 grs						X		90min	90C	50C	10	10	10	10	X	
		Arroz con Pimentero	Arroz	2250 grs	2250 grs	X		X			X		60min	87C	55C	10	10	10	10	X	
		Aguacate en trozos	Aguacate	3500 grs	2500 grs	X		X				X	30min	Amb	Amb	10	10	10	10	X	
		Ajiaco	Pechuga de pollo		250 grs	X		X			X		90min	90C	50C	10	10	10	10	X	
		Banano	Banano	200 grs	120 grs	X		X				X	10min	Amb	Amb	10	10	10	10	X	
		Cascara de Naranja	Naranja	14000 grs	8200 grs	X		X				X	60min	Amb	Amb	10	10	10	10	X	
	3:00	Queso fresco	Queso Campesino	2500 grs	2500 grs	X		X				X	40min	4C	6C	10	10	10	10	X	
		Fruta picada Banano fresa	Papaya, Banano fresa, Manzana.	N/A	N/A																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NUBIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.830.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-343
Versión: 2 1
Fecha: Memo 20233010423 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA OPERADOR: ASOBEN Semana 03 Ración N (Menú)

29. Septiembre 2025

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
	7:00 am	Sorbete de Mora	Leche entera.	1515	1515	X		X			X	5min	4°c	6°c	10	10	10	10	X		
		Huevo revuelto	Huevos	82un	82un	X			X	X		5min	90°c	55°c	10	10	10	10	X		
		Sorbete Guanabana	Guanabana		250 grs						X	10min	4°c	6°c	10	10	10	10	X		
	11:00 am	Pechuga de pollo pimentera	Pechuga de pollo		6500 grs						X	60min	90°c	60°c	10	10	10	10	X		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	2250 grs	2250 grs	X		X			X	55min	85°c	55°c	10	10	10	10	X		
		Espinaca con Huevo cuidado	Espinaca picada con Huevo cuidado	N/A	N/A																
		Papa criolla cocinada	Papa común	6000 grs	6000 grs	X		X			X	40min	85°c	55°c	10	10	10	10	X		
		Sopa de Arroz	Carne de res		250 grs	X		X			X	90min	90°c	55°c	10	10	10	10	X		
		Mango picado	Mango	10000 grs	9900 grs	X		X			X	55min	Amb	Amb	10	10	10	10	X		
	3:00	Queso fresco	Queso doble crema	2500 grs	2500 grs	X		X			X	40min	4°c	6°c	10	10	10	10	X		
		Fruta picada	Manzana, Banano papaya.	N/A	N/A																
		Queso campesino	Campesino Queso	200 grs	200 grs	X		X			X	10min	4°c	6°c	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: NURIA OJEDA MELO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº do DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51.030.069 CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS