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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 20240218 18 - 19/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
1-1-26	Desayuno	café con leche	leche	10000	10000	✓		✓		-		40	80	75	10	10	10	10	✓		
1-1-26	Desayuno	Huevos Revueltos	Huevos	2500	2000	✓		-		-		45	69	68	10	10	10	10	✓		
1+1-26	Nueves	Sorbete: Nora	leche	11000	11000	✓		✓			-	N.A	4.7	4.6	10	10	9	9	✓		
1-1-26	Almuerzo	Pollo en salsa BBQ	Pollo	12000	12000	✓			✓	-		50	72	64	10	9	9	9	✓		
1-1-26	Almuerzo	Arroz con Ajonjolí	Arroz	7000	7000	✓			✓	-		35	70	67	10	9	9	10	✓		
1-1-26	Almuerzo	Cubios Guisados	Cubios	2500	2500	✓			✓	-		40	75	70	10	10	10	10	✓		
1-1-26	Almuerzo	Tajadade Platano	Platano	4,000	4000	✓			✓	-		40	69	67	10	9	9	9	✓		
1-1-26	Almuerzo	Sopa Verduras	Carne.	6000	6000	✓			✓	-		50	82	80	10	9	10	10	✓		
1-1-26	Almuerzo	Jugo Guanabana	Guanabana	2000	2000	✓		✓			-	N.A	4.7	4.7	10	9	9	10	✓		
1-1-26	Onces	Pelo Dulce	leche	10000	10000	✓		✓		✓		45	75	70	10	10	10	10	✓		
1-1-26	Cena	Sobrebanga	Sobrebanga	7000	7000	✓			✓	-		50	72	69	10	10	10	10	✓		
1-1-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz.	11000	11000	✓			✓	-		35	64	68	10	9	9	9	✓		
1-1-26	Cena	Calabaza Guisada	Calabaza	2500	2500	✓		✓		✓		40	70	68	10	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: cc | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1136530 | CARGO: aseadora

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1131102 | CARGO: coordinadora

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-245
Versión: 5
Fecha: Memo 20244010515 - 10/06/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
1-1-26	Cena	Papa al perejil	papa	2500	2500	✓			✓	✓		40	72	70	10	9	9	10	—		
1-1-26	Cena	Sopa cachuco	Carne.	3000	3000	✓			✓	✓		45	82	79	10	10	10	10	—		
2-1-26	Desayuno	Chocolate en leche	leche	10000	10000	✓			✓	✓		40	92	87	10	10	10	10	—		
2-1-26	Desayuno	Patilla Picada	Patilla	2000	2000	✓		✓			✓	N.A	A.3	A.B	10	10	10	9	—		
2-1-26	Nescos	Leche caliente	leche	11000	11000	✓		✓		✓		35	8.1	79	10	10	10	10	—		
2-1-26	Almuerzo	carne cerdo	Carne	6500	6500	✓			✓	✓		45	79	77	10	10	9	9	✓		
2-1-26	Almuerzo	Arroz con Ajonjoli	Arroz	11000	11000	✓			✓	✓		35	71	69	10	10	9	10	✓		
2-1-26	Almuerzo	Tortilla Acelga	Huevo	2000	2000	✓		✓		✓		40	7.3	70	9	10	9	10	✓		
2-1-26	Almuerzo	Platano cocido	Platano	3500	3500	✓			✓	✓		45	89	85	9	10	10	10	✓		
2-1-26	Almuerzo	Sopa Pajarilla	pajarilla	4000	4000	✓			✓	✓		50	79	78	9	10	10	10	✓		
2-1-26	Almuerzo	Jugo Guayaba	Guayaba	2500	2500	✓		✓			✓	NA	4.9	50	10	10	10	10	✓		
2-1-26	Onces	Te con leche	leche	10000	10000	✓		✓		✓		40	8.1	79	10	10	10	10	—		
2-1-26	Onces	Picado Fruta	Fruta	3000	3000	✓		✓			✓	NA	A.B	AB	10	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 139530 | CARGO: Operaria

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1131126 dz | CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 3
Fecha: Memo 20234021815 - 19/09/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
2-1-26	Cena	Cerdo en Salsa Miel	Carne.	6500	6500	✓			✓	✓		40	89	80	10	10	10	10	✓		
2-1-26	Cena	Arroz al Perejil	Arroz	10000	10000	✓			✓	✓		40	73	70	10	10	10	10	✓		
2-1-26	Cena	Rodajas Tomate	tomate	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	AB	AB	9	9	10	10	✓		
2-1-26	Cena	papa en Chopa	papa	4000	4000	✓			✓	✓		40	80	79	9	9	10	10	✓		
2-1-26	Cena	Sopa Cochuco	Carne	6500	6000	✓			✓	✓		50	83	81	10	9	10	10	✓		
3-1-26	Desayuno	colada de Avena	leche	12000	12000	✓		✓		✓		40	85	80	10	10	10	10	—		
3-1-26	Desayuno	Calolo papa (Huevo)	Huevo.	2000	2000	✓		✓		✓		35	75	74	9	9	10	10	—		
3-1-26	Nuevos	Café con leche	leche	12000	12000	✓		✓		✓		40	84	80	10	10	10	10	—		
3-1-26	Nuevos	Picado Pita Barra	fruta	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	A3	A3	10	9	9	9	—		
3-1-26	Almuerzo	Carne Cerda	Carne	6500	6000	✓			✓	✓		40	80	79	10	9	10	9	✓		
3-1-26	Almuerzo	Arroz al Perejil	Arroz	12000	12000	✓			✓	✓		35	79	65	10	10	10	9	✓		
3-1-26	Almuerzo	Rodajas Tomate.	Tomate	2000	2000	✓		✓			✓	N.A	4.5	4.3	10	10	9	10	✓		
3-1-26	Almuerzo	Papa Salada	papa	4000	3500	✓			✓	✓		40	75	65	10	9	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1134530 | CARGO: operativa

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53111202 | CARGO: coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]
Versión: 3
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
3-1-26	Almuerzo	Carnuelo Arveja	Carne	6500	6000	✓			✓	✓		45	72	22	10	9	9	10	✓		
3-1-26	Almuerzo	Jugo tomate Arbol	Tomate Arbol	2500	2000	✓		✓			✓	N.A.	82	79	10	10	10	10	✓		
3-1-26	Onces	Fruta picado Queso	Queso	15000	15000	✓		✓			✓	NA	A3	AB	10	10	10	10	✓		
3-1-26	Cena	Carne res & Pollo	res - Pollo	7000	7500	✓			✓	✓		45	79	77	10	10	10	9	✓		
3-1-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	11000	11000	✓			✓	✓		35	81	79	10	10	9	9	✓		
3-1-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	AB	AB	10	10	9	10	✓		
3-1-26	Cena	Yuca/Fruta	Yuca	2000	2000	✓			✓	✓		40	7.3	7.0	9	10	9	10	✓		
3-1-26	Cena	Sopa/cuchuco	Carne	6500	6000	✓			✓	✓		50	79	78	9	10	10	10	✓		
4-1-26	Desayuno	Agua de panela	Panela	2500	2500	✓			✓	✓		40	8.1	7.9	9	10	10	10	✓		
4-1-26	Desayuno	Huevos pericos	Huevos	2000	2000	✓		✓			✓	40	7.2	7.0	9	10	10	10	✓		
4-1-26	Desayuno	Arroz Blanco	Arroz	11000	11000	✓			✓	✓		35	71	69	10	10	10	10	✓		
4-1-26	Nevados	Ta en leche	Leche	10000	10000	✓		✓			✓	40	7.3	7.0	10	10	10	10	✓		
4-1-26	Almuerzo	Pechuga Salsa	Pechuga	6000	6000	✓			✓	✓		45	89	8.3	10	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adilma Mora | TIPO DE DOCUMENTO: ppt | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 536530 | CARGO: cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.131.527.202 | CARGO: coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-249
Versión: 3
Fecha: viernes (2024-02-16) - 16/02/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
4-1-26	Almuerzo	Arroz con Tanchone	Arroz	11000	11000	✓			✓	✓		35	75	69	10	10	10	10	✓		
4-1-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	4.5	4.3	10	9	10	10	✓		
4-1-26	Almuerzo	Pure Papa - Criolla	papa	9000	9000	✓			✓	✓		40	79	65	9	10	10	10	✓		
4-1-26	Almuerzo	Sopa de Avena	Carne.	6500	6500	✓			✓	✓		50	80	78	10	10	10	10	✓		
4-1-26	Almuerzo	Jugo Mora	Mora	2000	2000	✓		✓			✓	N.A	4.5	4.3	10	10	10	10	✓		
4-1-26	Onces	Sorbete Mango	Mango	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	4.5	4.3	10	10	10	10	✓		
4-1-26	Cena	Filete Pescado	Pescado	12000	12000	✓			✓	✓		40	79	63	10	10	10	10	✓		
4-1-26	Cena	Arroz con coco	Arroz	12000	12000	✓			✓	✓		35	70	65	9	10	10	10	✓		
4-1-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	2000	2000	✓		✓			✓	NA	4.5	4.3	10	9	10	10	✓		
4-1-26	Cena	Torta Platano	Platano	5000	5000	✓			✓	✓		40	75	60	10	10	10	9	✓		
4-1-26	Cena	Sopa/cebada	Carne	6500	6500	✓			✓	✓		40	80	75	10	9	10	10	✓		
5-1-26	Desayuno	Café con Leche	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		40	79	77	10	10	10	10	✓		
5-1-26	Desayuno	Huevos Pericos	Huevos	2000	2000	✓		✓		✓		40	81	80	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana María | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1134530 | CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311206 | CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: ITSB-PPSS-245
Versión: 3
Fecha: Inicio (05/02/2015) - Vigente(2024)
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
5-1-26	Nocaes	Leche caliente	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		40	7.9	77	10	10	9	9	✓		
5-1-26	Nocaes	Fruta picada	Fruta	3500	3500	✓		✓			✓	N.A	A.B	A.3	10	9	9	10	✓		
5-1-26	Almuerzo	Carne de cerdo Naranja	Carne.	6000	6000	✓			✓	✓		40	8.3	8.0	10	9	9	9	✓		
5-1-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	12000	12000	✓			✓	✓		35	9.1	8.0	10	9	9	9	✓		
5-1-26	Almuerzo	Patacada Ahuyama	Ahuyama	2500	2500	✓		✓		✓		40	8.5	8.1	10	10	9	9	✓		
5-1-26	Almuerzo	Papa Criolla Dorada	Papa	4000	4000	✓			✓	✓		45	7.3	7.0	10	9	10	10	✓		
5-1-26	Almuerzo	Sopa de Guineo	Carne.	6500	6000	✓			✓	✓		50	9.1	8.5	10	9	10	10	✓		
5-1-26	Almuerzo	Jugo Mango	Mango	2500	2000	✓		✓			✓	N.A	4.9	5.0	10	10	10	10	✓		
5-1-26	Oncaes	Colada de Harina	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		40	7.9	7.7	10	9	10	10	✓		
5-1-26	Oncaes	Papaya Picada	Papaya	3000	3000	✓			✓		✓	N.A.	A.B	A.B	10	9	10	10	✓		
5-1-26	Cena	Pollo Guisado	Pollo	13000	13000	✓			✓	✓		45.	7.5	7.0	10	10	9	9	✓		
5-1-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	12000	12000	✓			✓	✓		35	7.0	6.8	10	10	10	10	✓		
5-1-26	Cena	Rodajas Tomate	Tomate	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	4.3	4.1	10	10	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134530 | CARGO: Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53111202 | CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 3
Fecha: (Mes) 2024021515 - 15/02/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5-1-26	Cena	Tajada de Platano	Platano	2500	2500	✓			✓	-		40	69	67	10	10	10	10	✓		
5-1-26	Cena	Ajiaco	Pollo	6500	6500	✓			-	-		45	80	75	10	9	9	10	✓		
6-1-26	Desayuno	colada de Fecula	Leche	11000	11000	✓		-		-		40	79	77	10	9	10	10	-		
6-1-26	Desayuno	Huevos en tortilla	Huevos	2000	2000	✓			✓	-		35.	81	80	9	10	10	10	✓		
6-1-26	Desayuno	Arroz/Blanco	Arroz	12000	12000	✓			✓	-		35	79	77	9	10	10	10	-		
6-1-26	Desayuno	Patilla picada	Sandia	2500	2500	✓		✓			-	N.A.	A.B	A.B	10	10	10	10	-		
6-1-26	Nuevos	Cocyada	Cocyada	1500	1500	✓		-		-		N.A	49	50	10	9	10	10	-		
6-1-26	Nuevos	Picado Papaya-Melon	Papaya- Melon	2000	2000	✓		✓			-	N.A	A.B	A.B	10	10	10	9	✓		
6-1-26	Almuerzo	Carne de res molida	Carne.	9000	65000	✓			-	-		45.	91	90	10	10	9	9	-		
6-1-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz-	12000	12000	✓			-	-		35	7.2	70	9	9	10	10	-		
6-1-26	Almuerzo	Rodajas Tomate	Tomate.	2000	2000	✓		✓			-	N.A.	A.B	A.B	10	10	10	9	✓		
6-1-26	Almuerzo	Platano Maduro	Platano			✓			✓	-		40.	83	80	10	10	10	10	✓		
6-1-26	Almuerzo	Cazuela de Frijol	Frijol.			✓			✓	-		50.	9.2	83	9	9	9	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adilena Ruiz | TIPO DE DOCUMENTO: cc | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1130330 | CARGO: operaria

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1131202 | CARGO: coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-249
Versión: 3
Fecha: Inicio: 2024021916 - 16/09/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
6-1-26	Almuerzo	limonada con panela	limon	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	49	50	9	9	10	10	—		
6-1-26	Onces	Te con leche	leche	11000	11000	✓		✓		✓		35	8.3	75	10	9	9	10	—		
6-1-26	Cena	Pierna Pernil	Pollo	12000	12000	✓			✓	-		40	8.3	75	10	9	9	10	—		
6-1-26	Cena	Spaguetty	leche	10000	10000	✓		✓		-		45	8.3	79	10	10	10	10	—		
6-1-26	Cena	Ensalada mixta	Ensalada mixta	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	49	50	10	10	10	10	—		
6-1-26	Cena	Papa en chope	leche	10000	10000	✓		✓		✓		45	8.3	7.0	9	10	10	10	—		
6-1-26	Cena	Sopa Arracacha	Carne	7000	7000	✓			✓	✓		45	8.3	75	10	10	9	10	—		
7-1-26	Desayuno	Cafe con leche	leche	10000	10000	✓		✓		✓		83	8	79	10	10	10	10	✓		
7-1-26	Desayuno	Queso	Queso	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	4.9	4.5	10	10	10	10	✓		
7-1-26	Desayuno	Mango y Pina	Mango y Pina	3000	3000	✓		✓			✓	N.A	4.5	4.3	10	10	10	9	✓		
7-1-26	Nueces	Batido Mora y Banano	leche	11000	11000	✓		✓			✓	N.A	4.2	4.0	10	10	10	10	✓		
7-1-26	Almuerzo	Filete de Pescado	Pescado	12000	12000	✓			✓	✓		45	7.9	7.7	10	10	9	9	✓		
7-1-26	Almuerzo	con coco Arroz	Arroz	16000	16000	✓			✓		✓	35	7.3	7.0	9	9	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Maria | TIPO DE DOCUMENTO: pet | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134530 | CARGO: Operario

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53157102 | CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 3
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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			
7-1-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	2500	2500	✓		✓		✓		N.A	49	50	9	10	10	10	—		
7-1-26	Almuerzo	Torta de Platano	Platano.	3000	3000	✓			✓	—		45	73	70	9	10	10	9	—		
7-1-26	Almuerzo	Cazuela de Frijol	Carne.	7000	6500	✓			✓	—		40	81	80	10	10	9	9	—		
7-1-26	Almuerzo	Jugo de Guayaba	Guayaba.	2500	2000	✓		✓		—		N.A	49	50	10	10	10	10	—		
7-1-26	Onces	Ensalada frutas con Yogurt	Yogurt	1500	1000	✓		✓		—		N.A	49	50	10	10	10	10	—		
7-1-26	Cena	Carne cerdo Asada	Carne.	6500	6000	✓			✓	—		45	8.3	7.9	10	10	10	10	—		
7-1-26	Cena	Arroz con Ajonjoli	Arroz	12000	12000	✓			✓	—		35	8.3	7.9	10	10	10	10	—		
7-1-26	Cena	Tajada de Aguacate	Aguacate.	2000	2000	✓		✓			✓	N.A	4.9	50	10	10	10	10	—		
7-1-26	Cena	Cuca Dorada	Cuca	5000	5000	✓			✓	—		45	8.3	7.9	10	9	10	10	—		
7-1-26	Cena	Sopa de Conchitas	Carne.	7000	6500	✓			✓	—		80	8.3	7.9	10	10	10	10	—		
8-1-26	Desayuno	Changua con Huevo	Leche.	15000	15000	✓		✓		✓		7.9	77	76	10	10	10	10	—		
8-1-26	Desayuno	Compota Pera y Mora	Pera/Mora	2500	2500	✓		✓		—		N.A	A.B	A.B	10	9	10	10	—		
8-1-26	Desayuno	Agua de Panela	Panela	2000	2000	✓			✓	—		40	8.3	8.0	10	10	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: ppt No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134330 CARGO: cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: cc No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53111202 CARGO: coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PCR-PSS-245
Versión: 3
Fecha: Inicio (02/02/2018) - (02/02/2024)
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
8-1-26	Nocturno	Ensalada Frutos Rojos	Queso	2500	2500	✓		✓		✓		N.A	5.0	5.0	10	10	10	9	✓		
8-1-26	Almuerzo	Carne de Cerdo Asada	Carne	6500	6000	✓			✓	✓		50	9.3	8.7	10	10	10	10	✓		
8-1-26	Almuerzo	Arroz con Ajonjolí	Arroz	12000	12000	✓			✓	✓		35	7.7	7.5	10	10	10	10	✓		
8-1-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	3000	3000	✓		✓			✓	N.A	A.0	A3	10	10	10	10	✓		
8-1-26	Almuerzo	Papa en Cascos	Papa	4000	4000	✓			✓	✓		45	8.3	8.0	9	10	9	10	✓		
8-1-26	Almuerzo	Cazuela de garbanzo	Carne.	6500	6000	✓			✓	✓		50	8.1	7.9	9	9	9	10	✓		
8-1-26	Almuerzo	Jugo Lulo	Lulo.	2000	2000	✓		✓			✓	N.A	4.9	5.0	10	9	10	10	✓		
8-1-26	Onces	colado Fecula	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		45	7.9	7.5	9	9	10	9	✓		
8-1-26	Cena	Carne. Chimichurri	Carne.	7000	6500	✓			✓	✓		45	8.3	7.9	10	10	10	10	–		
8-1-26	Cena	Arroz al pimentón	Arroz	12000	12000	✓			✓	✓		35	8.4	7.5	10	10	10	10	✓		
8-1-26	Cena	Verduras Salteadas	Verduras	5500	5000	✓		✓			✓	40	8.4	7.5	10	10	10	10	✓		
8-1-26	Cena	Papa Francesa	Papas	4000	4000	✓			✓	✓		45	8.3	7.5	10	10	10	10	✓		
8-1-26	Cena	Sopa Patacon	Carne	6500	6500	✓			✓	✓		50	8.3	7.5	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: ppt | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 130330 | CARGO: cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53151202 | CARGO: coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-049
Versión: 3
Fecha: Mes/a 2024/12/16 - Mes/a/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
9-1-26	Descapro	Colada de Avena	Leche	12000	12000	/		/		/		40	8.3	8.0	10	10	9	10	/		
9-1-26	Descapro	Emparedado de Queso	Queso	2500	2500	/		/			/	N.A	49	49	10	9	9	10	/		
9-1-26	Descapro	papaya Picada	papaya	3000	3000	/		/			/	N.A	A.3	A3	9	9	16	10	/		
9-1-26	Nocaos	Sorbete Fajoa	Leche.	12000	12000	/		/		/		N.A	49	5.0	9	10	10	10	/		
9-1-26	Almuerzo	Pollo salsa champiñon	Pollo	10000	10000	/			/	/		45	8.1	80	10	10	10	10	—		
9-1-26	Almuerzo	Arroz con Zanahoria	Arroz.	11000	11000	/			/	/		35	8.3	79	10	9	9	9	—		
9-1-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	3500	3000	/		/			/	N.A	49	5.0	10	9	10	10	—		
9-1-26	Almuerzo	Puré Yuca	Yuca	5000	5000	/			/	/		45	8.4	8.1	10	10	10	10	—		
9-1-26	Almuerzo	Sopa carmelita	Carne.	6000	6000	/			/	/		50	9.1	8.7	10	9	9	9	—		
9-1-26	Almuerzo	Jugo de Maracuya	Maracuya	3000	3000	/		/			/	N.A	4.9	5.0	9	10	10	10	—		
9-1-26	Onces	Cafe con leche	Leche	12000	12000	/		/		/		45	8.1	79	10	10	9	9	—		
9-1-26	Onces	Mango Picado	Mango	2500	2500	/		/			/	N.A	A.B	A.B	10	10	10	10	—		
9-1-26	Cena	Filete de pescado	Pescado	12000	12000	/			/	/		40	8.3	79	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: ppt | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134330 | CARGO: Operaria.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311202 | CARGO: coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P05-049
Versión: 3
Fecha: Memo 20240315 - 15/03/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
9-1-26	Arroz Cena	Arroz al cilantro	Arroz	12000	12000	/			/	/		35	8.3	7.9	10	10	10	10	✓		
9-1-26	Cena	Ensalada Agri-Dulce	Ensalada Mixta	3500	3500	/		/			/	N.A	4.9	4.6	10	10	10	10	✓		
9-1-26	Cena	Pure de papa	Papa	4000	4000	/			/	/		45	8.3	10	10	10	10	10	✓		
9-1-26	Cena	Sopa Arena	Carne	7000	6500	/			/	/		50	8.3	10	10	10	10	10	✓		
10-1-26	Descanso	cafe con leche	leche	12000	12000	/		/		/		40	9.3	9.0	10	10	10	10	—		
10-1-26	Descanso	caldo de papa/carne	Carne.	6500	6000	/			/	/		50	8.3	8.0	10	9	9	9	—		
10-1-26	Descanso	Patilla picada	patilla.	2500	2500	/		/			/	40	8.1	8.0	10	9	10	10	—		
10-1-26	Nocturno	Te con leche	Leche	11000	11000	/		/		/		45	9.2	9.0	10	9	9	9	—		
10-1-26	Almuerzo	Sobre Barriga	Carne.	6500	6500	/			/	/		50	8.5	8.3	10	9	10	10	—		
10-1-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	11000	11000	/			/	/		45	7.1	6.9	10	9	9	10	—		
10-1-26	Almuerzo	Calabaza Guisada	Calabaza	2500	2500	/		/		/		40	8.3	8.0	10	9	10	10	—		
10-1-26	Almuerzo	papa al Perejil	papa	4000	4000	/			/	/		40	8.0	8.0	10	10	10	10	—		
10-1-26	Almuerzo	Sopa Verduras	Carne.	7000	7000	/			/	/		50	9.1	8.7	10	10	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adiga Maic. TIPO DE DOCUMENTO: ppt No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134530 CARGO: cocinc.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53552602 CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-245
Versión: 3
Fecha: Marzo 03/04/2019 - Vigente 2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
30-1-26	Almuerzo	Jugo de mora	Mora.	2500	2500	✓			✓	✓		N.A	4.9	50	10	10	10	9	—		
30-1-26	Onces	Sorbete Guanaba	Tacha.	12000	12000	✓		✓			✓	N.A	4.2	4.6	10	10	10	9	—		
30-1-26	Cena	Carne de Cerdo Asada	Carne.	6500	6500	✓			✓	✓		50	75	70	10	9	9	10	—		
30-1-26	Cena	Arroz con Zanahoria	Arroz	12000	12000	✓			✓	✓		35	71	68	10	9	10	9	—		
30-1-26	Cena	Ensalada	Aguacate	3000	3000	✓		✓			✓	N.A	4.1	4.5	10	9	10	10	—		
30-1-26	Cena	Papa Chorriada	Papa	5000	5000	✓			✓	✓		40	75	70	10	9	10	10	—		
30-1-26	Cena	Sopa Lentejas	Carne.	6500	6000	✓			✓	✓		50	80	78	10	10	10	10	—		
31-1-26	Desayuno	Emparedado Queso	Queso	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	65	65	10	10	10	10	—		
31-1-26	Desayuno	Chocolate en tacha	Tacha	12000	12000	✓		✓		✓		40	75	70	10	10	9	9	—		
31-1-26	Nocturno	Ensalada Frutas Yogurt	Yogurt.	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	4.3	4.7	10	9	9	9	—		
31-1-26	Almuerzo	Carne res-Pechuga	res-pechuga	6500	6500	✓			✓	✓		50	47	69	10	9	10	10	—		
31-1-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	12000	12000	✓			✓	✓		35	67	65	10	9	10	9	—		
31-1-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	2000	2000	✓		✓			✓	N.A	4.3	4.6	10	9	10	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52433O | CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311252 | CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PCR-PSS-249
Versión: 3
Fecha: Marzo (2024) 2025 - Vigente 2026
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
11-1-26	Almuerzo	Yuca cocida	Yuca	5000	5000	✓			✓	✓		45	75	70	10	10	9	9	✓		
11-1-26	Almuerzo	Sopa cuchuco maiz	Carne	9000	6500	✓			✓	✓		50	80	77	10	10	9	9	✓		
11-1-26	Almuerzo	Jugo Guanabana	Guanabana	2000	2000	✓			✓		✓	N.A	4.3	4.7	10	9	9	10	✓		
11-1-26	Onces	Colacao Fecula Maiz	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		40	71	69	10	9	10	10	✓		
11-1-26	Cena	Carne de res-Hierbas	Carne	7000	6500	✓			✓	✓		45	75	70	10	10	10	10	✓		
11-1-26	Cena	Arroz Pajarito	Arroz	12000	12000	✓			✓	✓		35	71	69	9	9	10	10	✓		
11-1-26	Cena	Papaca Ahuyama	Ahuyama.	3000	3000	✓		✓		✓		40	71	69	10	10	9	9	✓		
11-1-26	Cena	Papa Criolla Perejil	Papa	4000	4000	✓			✓	✓		45	69	65	10	10	10	10	✓		
11-1-26	Cena	Sopa trigo cuchuco	Carne	9000	7000	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
12-1-26	Desayuno	Colacao de Avena	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		40	77	69	10	10	10	10	✓		
12-1-26	Desayuno	Huevos pericos	Huevos	2000	2000	✓		✓		✓		40	85	80	10	10	10	10	✓		
12-1-26	Desayuno	Arroz Blanco	Arroz	12000	12000	✓			✓	✓		40	71	69	10	10	10	10	✓		
12-1-26	Desayuno	Fresa Picada	Fresa	2500	2500	✓		✓		✓		N.A	49	50	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52[illegible]30 | CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53115229 | CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-249
Versión: 3
Fecha: Memo 20240211515 - 16/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
12-1-26	Nocturno	Leche Caliente.	Leche	12000	12000	/		.	/	/		40.	81	80	10	10	10	10	—		
12-1-26	Almuerzo	Carnicada res Molida	Carne	7000	6500	/			/	/		50	79	77	10	10	9	9	=		
12-1-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	11000	11000	/			/	/		35	71	69	10	10	10	10	/		
12-1-26	Almuerzo	Rodajas de Tomate	Tomate	2500	2000	/		/			/	NA.	49	50	9	10	9	9	/		
12-1-26	Almuerzo	Tajadas de Platano	Platano	3500	3000	/			/	/		40	83	80	9	10	9	9	/		
12-1-26	Almuerzo	Cariucla de frijol	Carne	6500	6000	/			/	/		45	79	76	9	10	9	10	/		
12-1-26	Almuerzo	Naranjada	Naranja.	2000	2000	/		/			/	N.A	50	50	9	10	9	10	/		
12-1-26	Onces	Sorbete caruba	Leche.	10000	10000	/			/	/		NA	48	50	10	9	10	10	/		
12-1-26	Cena	Pechuga Champiñon	Pechuga	6000	6000	/			/	/		40	69	67	10	9	10	10	/		
12-1-26	Cena	Arroz con Zanahoria	Arroz	11000	11000	/			/	/		35	73	70	10	9	10	10	/		
12-1-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	3500	3500	/		/			/	N.A	47	50	10	10	10	10	/		
12-1-26	cena	Yuca cocida	Yuca	2500	2500	/			/	/		40	81	80	10	9	10	10	/		
12-1-26	Cena	Sopa Carmelita	Carne.	6000	6000	/			/	/		50.	83	79	10	9	10	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adela Mora | TIPO DE DOCUMENTO: C.C. | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1134330 | CARGO: operaria

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1131122422 | CARGO: coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-249
Versión: 3
Fecha: Inicio 2024-02-19 - Vence 2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
13-1-26	Descayno	Chocolate en Leche	Leche	11000	11000	✓		✓		✓		40	81	79	10	9	10	10	✓		
13-1-26	Descayno	Caldo pescado	pescado	12000	12000	✓			✓	✓		35	8.3	7.7	10	9	10	10	✓		
13-1-26	Descayno	papaya Picada	papaya	2500	2500	✓		✓			-	N.A	A.B	A.B	10	9	10	10	✓		
13-1-26	Nocco	Sorbete Maracuyo	Leche	11000	11000	✓		✓			-	N.A	44	47	10	10	10	10	✓		
13-1-26	Almuerzo	Goulash de Carne	Carne.	7000	6500	✓			✓	✓		50	8.1	80	9	10	10	10	✓		
13-1-26	Almuerzo	Arroz al pimenton	Arroz	10000	10000	✓			✓	-		40	7.1	69	9	10	10	10	✓		
13-1-26	Almuerzo	Verdura Mixta	Verdura	3000	3000	✓		✓		✓		45	7.3	7.0	10	10	10	9	✓		
13-1-26	Almuerzo	Papa criolla Dorada	papa	4000	4000	✓			✓	-		40	8.0	7.9	10	10	9	10	✓		
13-1-26	Almuerzo	Sopa conchitas	Carne.	7000	6500	✓			✓	-		45	8.1	7.7	10	10	9	10	✓		
13-1-26	Almuerzo	Jugo Uva	Uva	2000	2000	✓		✓			-	N.A	4.9	50	10	10	9	10	✓		
13-1-26	Onces	Agua de panela	Panela.	2500	2500	✓			✓	-		35	79	77	10	10	10	10	-		
13-1-26	Onces	Queso	Queso	1500	1500	✓		✓			-	N.A	4.7	50	9	9	10	10	-		
13-1-26	Onces	Compota Manzana Banano	Manzana Banano.	1000	1000	✓		✓		✓		30	4.8	50	9	10	10	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adiana Muig | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 174330 | CARGO: Operaria

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311225 | CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PPS-249
Versión: 3
Fecha: Idem 20240218145 - 19/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
13-1-26	Cena	Fileta de pescado	pescado	12000	12000	✓			✓	-		45	75	63	10	9	10	9	✓		
13-1-26	Cena	Arroz al pimenton	Arroz	11000	15000	✓			✓	-		35	79	65	10	10	10	10	-		
13-1-26	Cena	Ensalada Campesina	Ensalada Campesina	2500	2500	✓			✓	-		40	4.5	44	10	10	10	10	-		
13-1-26	Cena	papa Dorada	papa	9000	4000	✓			✓	-		40	70	63	6	10	10	10	✓		
13-1-26	Cena	Sopa conchitas	carne.	7000	6500	✓			✓	-		45	80	73	9	10	10	10	-		
14-1-26	Descapno	cafe con leche	leche	11000	11000	✓		✓		-		40	91	87	10	10	10	10	-		
14-1-26	Descapno	Huevos pericos	Huevos	2500	2500	✓		✓		-		35	79	77	9	9	10	10	-		
14-1-26	Descapno	Arroz Blanco	Arroz	11000	11000	✓			✓	-		35	78	76	10	10	10	10	-		
14-1-26	Nuevos	Batido Guanabana	Guanabana	2500	2500	✓			✓		-	N.A	47	50	10	9	10	10	-		
14-1-26	Almuerzo	Pollo a las finas hierbas	Pollo	6000	6000	✓			✓	-		40	8.3	80	10	10	9	10	✓		
14-1-26	Almuerzo	Pateca de Arequipa	Arequipa	2000	2000	✓		✓		✓		45	81	78	10	10	9	10	✓		
14-1-26	Almuerzo	Platano con Queso Bocadillo	Queso	2000	1800	✓			✓	-		40	79	77	9	10	10	10	✓		
14-1-26	Almuerzo	Sopa Avena	Carne.	7000	6500	✓			✓	-		45	8.1	79	9	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Ruiz | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134330 | CARGO: Coccio

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311122492 | CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSS-FRS-245
Versión: 3
Fecha: Memo 20244021915 - 30/04/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
14-1-26	Nocaos	Peto Dulce	Leche	11000	11000	✓		✓		✓		60	79	77	10	10	10	10	—		
14-1-26	Nocaos	Patilla Picada	Patilla	3000	3000	✓		✓			—	N.A	49	50	10	9	9	10	—		
14-1-26	Cena	Carne res y Pollo	carne y Pollo	12000	12000	✓			✓	—		50	75	72	10	9	10	10	✓		
14-1-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	11000	11000	✓			✓	—		35	71	68	10	9	10	10	—		
14-1-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	2500	2500	✓		✓			—	N.A.	4-2	46	9	9	10	10	—		
14-1-26	Cena	Yuca Dorada	Yuca	4000	4000	✓			✓	✓		40.	69	65	10	9	10	10	—		
14-1-26	Cena	Sopa de cachuco	Carne	7000	6500		✓	✓		✓		45	80	75	10	9	10	10	✓		
15-1-26	Desayuno	Agua de Panela	Panela	2000	2000	✓			✓	—		40	79	77	10	10	10	10	—		
15-1-26	Desayuno	Changua Con huevo	Leche	11000	11000	✓	✓			—		45	8.2	80	10	10	10	10	—		
15-1-26	Nocaos	Picado Fruta/Yogurth	Yogurth.	2500	2500	✓	✓				—	N.A	4.9	5.0	10	9	9	10	—		
15-1-26	Almuerzo	Albondiga	Carne.	7000	6500	✓			✓	—		40	74	76	10	9	10	10	—		
15-1-26	Almuerzo	Spaguetty	Leche	11000	11000	✓		✓		—		45	81	77	10	9	10	10	—		
15-1-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	3000	3000	✓		✓			—	N.A	49	50	10	9	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1154330 | CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311122702 | CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 2
Fecha: (dd/mm/aaaa) 20/04/2018 - 19/09/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
15-1-26	Platano Almuerzo	Platano cocido	Platano.	4000	4000	✓			✓	✓		40	8.1	79	10	10	10	10	✓		
15-1-26	Almuerzo	Sopa Manodenvas	Manodenvas	2500	2500	✓			✓	-		50	8.0	7.6	10	10	9	9	✓		
15-1-26	Almuerzo	Jugo Coruba.	Coruba	2000	2000	✓		✓		-		N.A	49	50	10	10	9	9	✓		
15-1-26	Onces	Peto	Leche	11000	11000	✓		✓		✓		40	83	80	9	9	9	9	✓		
15-1-26	Onces	Patilla-Picada	Patilla.	3000	2500	✓		✓			✓	N.A	4.9	50	9	9	9	9	✓		
15-1-26	Cena	Pollo salsa BBQ	Pollo	12000	12000	✓			✓	-		45	77	76	10	10	10	9	—		
15-1-26	Cena	Arroz al Cilantro	Arroz	11000	11000	✓			✓	-		40	71	69	10	10	10	9	—		
15-1-26	Cena	Cubios Guisados	Cubios	2500	2500	✓			✓	-		35	8.2	79	9	9	9	10	—		
15-1-26	Cena	Papa Guisado	papa	4500	4000	✓			✓	-		40	79	77	10	9	9	10	—		
15-1-26	Cena	Sopa Verduras	Carne.	12000	12000	✓			✓	-		50	8.3	80	10	9	10	10	—		
16-1-26	Desayuno	Te con leche	Leche	11000	11000	✓		✓		-		45	81	80	10	10	10	10	—		
16-1-26	Desayuno	Caldo papa Carne	Carne	4000	4000	✓			✓	-		50	79	77	10	10	10	9	—		
16-1-26	Desayuno	Compota de Pera-Canela	Pera.	2500	2500	✓		✓		-		35	4.9	50	10	10	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: pet | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134330 | CARGO: operaria

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311112267 | CARGO: coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 3
Fecha: Viernes 02/04/2021 16:56:02
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
16-1-26	Nocaos	Cata con leche	leche	12000	12000	✓		✓		✓		40	79	78	10	10	9	9	✓		
16-1-26	Nocaos	Fresa leche Picada Gramo	Fresa	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	49	50	10	10	10	10	✓		
16-1-26	Almuerzo	Pollo Dorado	Pollo	12000	12000	✓			✓	✓		45	79	77	10	10	9	9	✓		
16-1-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	11000	11000	✓			✓	✓		35	81	79	10	10	9	10	✓		
16-1-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	3000	3000	✓		✓			✓	N.A	49	50	10	10	10	10	✓		
16-1-26	Almuerzo	Yuca cocida	Yuca	4000	4000	✓			✓	✓		45	79	7.6	10	10	10	10	✓		
16-1-26	Almuerzo	Sopa Fideos	Carne	7000	6500	✓			✓	✓		50	84	80	9	9	10	10	✓		
16-1-26	Almuerzo	Limonada con Azucar	Limonada	2000	2000	✓		✓			✓	N.A	47	50	9	10	10	10	✓		
16-1-26	Onces	Sorbete Guanabana	Leche	11000	11000	✓		✓			✓	N.A	47	49	10	9	10	10	✓		
16-1-26	Cena	Carne de res-Guisada	Carne	7000	6500	✓			✓	✓		50	95	70	10	10	10	10	✓		
16-1-26	Cena	Arroz con Arveja	Arroz	11000	11000	✓			✓	✓		35	69	65	10	9	9	9	✓		
16-1-26	Cena	Guiso de Arracacha con papa.	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		45	75	70	10	9	9	9	✓		
16-1-26	Cena	Sopa Cebada Perla	Carne	6500	6500	✓			✓	✓		40	80	75	10	10	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Nova | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134330 | CARGO: cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311240 | CARGO: coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSS-PSS-040
Versión: 3
Fecha: Marzo 2024 (16/5 - 19/6/2024)
Página: 2 de 3

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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	
17-1-26	Desayuno	Colada harina.	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		40	80	75	10	10	10	10	✓		
17-1-26	Desayuno	Huevos Revueltos con Cebolla	Huevos	2500	2500	✓		✓			✓	45	75	69	10	10	10	10	✓		
17-1-26	Desayuno	Patilla Picada	Patilla	3000	3000	✓		✓			-	NA	4.5	4.3	10	10	10	10	✓		
17-1-26	Nocaos	Leche caliente	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		35	75	65	10	10	10	10	✓		
17-1-26	Almuerzo	Carne de Cerdo Dorada	Carne.	7000	6500	✓			✓	✓		40	80	75	10	10	10	10	✓		
17-1-26	Almuerzo	Arroz con Zanahoria	Arroz	10000	10000	✓			✓	✓		40	79	65	10	10	10	10	✓		
17-1-26	Almuerzo	Guacamole	Aguacate.	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	4.5	4.3	10	10	10	10	✓		
17-1-26	Almuerzo	papa al Vapor	papa	3500	3500	✓			✓	✓		45	80	75	10	10	10	10	✓		
17-1-26	Almuerzo	Sopa lantaja	Carne.	7000	7000	✓			✓	✓		50	80	79	10	10	10	10	✓		
17-1-26	Almuerzo	Jugo piña	Piña	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	4.5	4.3	10	10	10	10	✓		
17-1-26	Oncas	Sorbete Mango	Mango.	1500	1500	✓		✓			✓	N.A	4.5	4.4	10	10	10	10	✓		
17-1-26	Cena	Carne de Cerdo-Cocida	Carne	7000	6500	✓			✓	✓		45	80	78	10	10	10	10	✓		
17-1-26	Cena	Espaguetty	Espaguetty.	2500	2500	✓			✓	✓		40	75	66	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Adiq | TIPO DE DOCUMENTO: ppt | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 136 330 | CARGO: operaria

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311122472 | CARGO: coordinador.

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-045
Versión: 3
Fecha: Ultimo (22/04/2015 - Versión 2)
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
17-1-26	Cena	Ensalada Baya	Remolacha	2000	2000	✓		✓		✓		40	4.5	4.3	10	10	10	10	✓		
17-1-26	Cena	papa en salsa-Criolla	papa	4000	4000	✓			✓	✓		45	79	65	10	10	10	10	✓		
17-1-26	Cena	Sopa Peltacon	Carne.	7000	6500	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
18-1-26	Desayuno	Café con leche	leche	11000	11000	✓		✓		✓		40	80	72	10	10	10	10	✓		
18-1-26	Desayuno	Tamal	Tamal	1500	1500		✓		✓		✓	NA	80	79	10	10	10	10	✓		
18-1-26	Desayuno	Papaya Picada	papaya	4000	4000	✓		✓			✓	N.A	4.5	43	10	10	10	10	✓		
18-1-26	Noccos	Sorbete coruba	leche	11000	11000	✓		✓			✓	N.A	4.5	4.4	10	10	10	10	✓		
18-1-26	Almuerzo	Cando Res	cando - Res	12000	12000	✓			✓	✓		40	80	75	10	10	10	10	✓		
18-1-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	11000	11000	✓			✓	✓		35	75	65	10	10	10	10	✓		
18-1-26	Almuerzo	coco do Bayacanso	coco do Bayacanso	3500	3000	✓			✓	✓		45	79	66	10	10	10	10	✓		
18-1-26	Almuerzo	Papa Dorada	papa	4000	4000	✓			✓	✓		45	80	75	10	10	10	10	✓		
18-1-26	Almuerzo	Jugo Mora	Mora	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	4.5	4.3	10	10	10	10	✓		
18-1-26	Onces	Colada de Fecula Maiz Fresa	leche	11000	11000	✓		✓		✓		40	80	80	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: ppt | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134330 | CARGO: Operaria

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53111242 | CARGO: coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-045	
Versión: 3	
Fecha: Inicio: 05/08/2019	Vigente: 31/08/2024
Página: 2 de 3	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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	
18-1-26	Cena	Carne cando	Carne	7000	6500	✓			✓	-		40	80	75	10	10	10	10	✓		
18-1-26	Cena	Arroz al peruji	Arroz	11000	11000	✓			✓	-		35	75	65	10	10	10	10	✓		
18-1-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	3000	3000	✓		✓			-	N.A	4.5	4.3	10	10	10	10	✓		
18-1-26	Cena	Papa en Chope	papa	4000	4000	✓			✓	-		40	79	65	10	10	10	10	✓		
18-1-26	Cena	Crema de Vendores	Carne.	6500	6500	✓			✓	-		45	80	75	10	10	10	10	✓		
19-1-26	Desayuno	Colada de maiz	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		45	74	63	10	10	10	10	✓		
19-1-26	Desayuno	Huevo cocido	Huevo	2000	2000	✓		✓		✓		40	75	60	10	10	10	10	✓		
19-1-26	Desayuno	Compota Manzana	Manzana	2500	2500	✓		✓		-		45	70	63	10	10	10	10	✓		
19-1-26	Nueveo	Chocolate en leche	Leche	11000	11000	✓		✓		-		40	80	73	10	10	10	10	✓		
19-1-26	Almuerzo	Carne de res	Carne	7000	6500	✓			✓	-		50	80	74	10	10	10	10	✓		
19-1-26	Almuerzo	Arroz Pajanto	Arroz	11000	11000	✓			✓	-		35	75	62	10	10	10	10	✓		
19-1-26	Almuerzo	Papa de Ahuyama-Arveja	Ahuyama	2500	2500	✓		✓		-		40	74	65	10	10	10	10	✓		
19-1-26	Almuerzo	Papa Vapor Cholla al	papa.			✓			✓	-		40	70	60	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: adriana mora | TIPO DE DOCUMENTO: cc | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 136330 | CARGO: operativo

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311122402 | CARGO: coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 208-PES-245
Versión: 3
Fecha: Mayo 02/2024 - 10/5/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA+ NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19-1-26	Almuerzo	Sopa cachuco	Carne.	7000	6500	✓			✓	✓		50	80	79	10	10	10	10	—		
19-1-26	Almuerzo	Jugo de mango	Mango.	2500	2500	✓		✓			✓	NA	4.5	4.3	10	10	10	10	✓		
19-1-26	Onces	colada de Avena-Guayaba	Leche.	11000	11000	✓		✓		✓		40	80	69	10	10	10	10	✓		
19-1-26	Cena	Carne ms Machada	Carne.	6500	6500	✓			✓	✓		45	80	75	10	10	10	10	✓		
19-1-26	Cena	Arroz al perejil	Arroz	12000	12000	✓			✓	✓		40	75	65	10	10	10	10	✓		
19-1-26	Cena	Ensalada Campesina.	Ensalada Campesina.	3000	3000	✓		✓			✓	NA	4.5	4.3	10	10	10	10	✓		
19-1-26	Cena	papa cocida	papa	4000	4000	✓			✓	✓		45	75	65	10	10	10	10	✓		
19-1-26	Cena	Sopa Arroz	Carne.	7000	6500	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
20-1-26	Desayuno	leche caliente	leche	12000	12000	✓		✓		✓		40	79	80	10	9	9	9	—		
20-1-26	Desayuno	caldo papa-Carne	Carne.	7000	6500	✓			✓	✓		45	83	80	9	10	9	10	—		
20-1-26	Desayuno	Papaya Picada	Papaya	2000	2000	✓		✓			✓	N.A	A.B	A.B	10	10	9	9	—		
20-1-26	Nueves	Sorbete mora	Leche	12000	12000	✓		✓			✓	N.A	4.9	50	10	10	9	9	✓		
20-1-26	Almuerzo	Pollo Dorado	Pollo	10000	10000	✓			✓	✓		45	79	77	10	10	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adiana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134330 | CARGO: cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53113262 | CARGO: coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-045
Versión: 3
Fecha: Memo 20240215115 - 15/02/2024
Página: 2 de 3

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
20-1-26	Almuerzo	spaghetty	spaguetty	6000	6000		✓		✓	-		45	81	80	10	9	9	10	✓		
20-1-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	2500	2500	✓		✓			✓	40	49	50	10	9	9	10	✓		
20-1-26	Almuerzo	papa Dorada	papa	4000	4000	✓			✓	-		45	79	77	10	10	10	10	✓		
20-1-26	Almuerzo	Sopa de Ahuyama	Carne	7000	6500	✓		✓		✓		40	83	79	10	10	9	10	✓		
20-1-26	Almuerzo	Jugo piña	piña	8000	8000	✓		✓			✓	NA	49	50	10	9	9	10	✓		
20-1-26	Onces	Sorbete Guanabana	Leche.	12000	12000	✓		✓			✓	NA	46	49	10	9	9	9	✓		
20-1-26	Cena	Carne cumbo-Naranja	Carne.	6500	6500	✓			✓	-		50	4.9	50	50	10	10	10	✓		
20-1-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	12000	12000	✓			✓	-		35	8.0	7.9	10	10	10	10	✓		
20-1-26	Cena	tajada Aguacate	Aguacate.	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	49	50	10	10	10	10	✓		
20-1-26	Cena	Papa Chalapa Dora	papa	4500	4000	✓			✓	-		40	80	79	10	10	10	10	✓		
20-1-26	Cena	Sopa Colmeo	Carne	7000	6500	✓			✓	-		50	8.1	80	10	10	10	10	✓		
21-1-26	Desayuno	Chocolate En leche	leche	11000	11000	-	✓			-		40	79	77	10	9	10	10	-		
21-1-26	Desayuno	Queso	Queso	2500	2500	✓			✓		-	N.A	49	50	10	9	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: pet | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134330 | CARGO: operaria.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311122 62 | CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-349
Versión: 3
Fecha: viernes 2024/02/16 - 10/04/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
21-1-26	Cena	Torta Platano	Platano	3500	3500	✓			✓	-		40	79	77	10	10	10	9	✓		
21-1-26	Cena	Sopa cebada	Carne	7000	6500	✓			✓	-		45	81	86	9	9	10	10	✓		
22-1-26	Descano	Colada de Platano - Man	Leche	11000	11000	✓		✓		✓		40	83	80	10	10	10	10	✓		
22-1-26	Descano	Caldo papa-Carne	Carne	0500	0500	✓			✓	✓		45	85	81	10	10	10	9	✓		
22-1-26	Nuevos	Ya an Leche	Leche.	12000	12000	✓		✓		✓		35	81	79	9	10	10	9	✓		
22-1-26	Nuevos	Fresa picada	Fresa	2500	2500	✓		✓			-	N.A	47	49	9	10	10	9	✓		
22-1-26	Almuerzo	Filete de pescado	Pescado	12000	12000	✓			✓	✓		40	49	50	10	9	9	10	✓		
22-1-26	Almuerzo	Arroz al Cilantro	Arroz	11000	11000	✓			✓	✓		35	8.0	7.9	10	10	10	10	✓		
22-1-26	Almuerzo	Ensalada Agri-Dulce	Ensalada/mixta	2000	2000	✓		✓			-	N.A	49	50	10	10	10	10	✓		
22-1-26	Almuerzo	Pure de papa	papa	9500	4000	✓			✓	✓		40	80	79	10	10	10	10	✓		
22-1-26	Almuerzo	Sopa de Avena	Carne	6500	6500	✓			✓	✓		45	79	77	9	9	10	9	✓		
22-1-26	Almuerzo	Jugo Maracuya	Maracuya	3000	3000	✓		✓			-	N.A	49	50	9	10	9	10	✓		
22-1-26	Onces	Flan	Leche.	11000	11000	✓		✓		✓		40	79	77	10	9	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: ppt | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134330 | CARGO: cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311122682 | CARGO: coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSR-PSS-245
Versión: 3
Fecha: Mes: 02/04/2018 - 10/04/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
22-1-26	Onces	papaya picada	papaya	2500	2500	✓		✓			✓	NA	AB	A3	9	10	10	10	✓		
22-1-26	Cena	Pollo Dorado	Pollo	10000	10000	✓			✓	✓		40	79	77	10	10	10	9	✓		
22-1-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	11000	11000	✓			✓	✓		35	8.0	7.9	10	10	10	10	✓		
22-1-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	2500	2500	✓		✓			✓	NA	69	50	9	9	10	10	✓		
22-1-26	Cena	Yuca cocida	Yuca	5000	5000	✓			✓	✓		40	69	78	10	9	10	9	✓		
22-1-26	Cena	Sopa Fideos	Carne	6500	6500	✓			✓	✓		95	81	75	9	10	10	10	✓		
23-1-26	Desayuno	Cafe con leche	leche	11000	11000	✓		✓		✓		35	81	80	9	9	9	10	✓		
23-1-26	Desayuno	caldo de pescado	pescado	12000	12000	✓			✓	✓		40	49	50	10	10	9	10	✓		
23-1-26	Desayuno	papaya picada	papaya	3000	3000	✓		✓			✓	NA	19	15	10	10	10	9	✓		
23-1-26	Nueces	Sorbete de Coruba	leche.	11000	11000	✓			✓		✓	35	81	79	9	10	9	10	✓		
23-1-26	Almuerzo	carne res Salsa-Chimi	Carne	7000	6500	✓			✓	✓		45	79	76	10	10	10	9	✓		
23-1-26	Almuerzo	Arroz al pimenton	Arroz	11000	11000	✓			✓	✓		35	8.0	7.9	9	9	10	10	✓		
23-1-26	Almuerzo	Verdura Sulteada	Verdura	2500	2500	✓		✓		✓		40	70	81	10	10	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134330 | CARGO: Coocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53111226 | CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 3
Fecha: Vierno (02/04/2019 - 02/05/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
23-1-26	Almuerzo	papa a la Francesa	papa	4000	4000	✓			✓	✓		40	80	96	9	8	9	10	✓		
23-1-26	Almuerzo	Sopa Patacon	carne	7000	6500	✓			✓	✓		45	85	81	10	10	10	9	✓		
23-1-26	Almuerzo	Jugo Tomate Arbol	Tomate de Arbol.	3500	3500	✓		✓			✓	35	65	55	10	9	10	9	✓		
23-1-26	Onces	Candil	leche	11000	11000	✓		✓		✓		45	70	68	10	9	10	10	✓		
23-1-26	Onces	Mango Picado	Mango	5000	5000	✓		✓			✓	NA	3.2	3.6	10	10	10	10	✓		
23-1-26	Cena	Cama de Cerdo Asada	Carne	6000	5500	✓			✓	✓		90	68	68	10	9	9	9	✓		
23-1-26	Cena	pasta en Salsa	pasta	3000	2500	✓			✓	✓		35	69	67	10	10	10	10	✓		
23-1-26	Cena	Papa en Salsa	papa	4000	4000	✓			✓	✓		40	75	70	10	9	9	9	✓		
23-1-26	Cena	Ensalada Baja	Remolacha.	2500	2500	✓			✓	✓		4.1	4.6	44	10	9	10	10	✓		
23-1-26	Cena	Sopa patacon.	Carne.	6000	6000	✓			✓	✓		45	75	76	10	9	10	10	✓		
24-1-26	Desayuno	colada de Avena	leche	11000	11000	✓		✓		✓		40	75	71	10	9	9	9	✓		
24-1-26	Desayuno	huevo tortilla	huevo	2000	2000	✓		✓		✓		30	69	67	10	9	10	10	✓		
24-1-26	Onces	Kumis	Kumis	2500	2500	✓		✓			✓	NA	4.1	4.5	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Astha Mora | TIPO DE DOCUMENTO: cet | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134330 | CARGO: Operaria.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53112242 | CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 3
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA+ NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
24-1-26	Almuerzo	Carne de Cerdo	Cerdo	7000	6500	✓			✓	✓		40	75	70	10	9	9	10	✓		
24-1-26	Almuerzo	Arroz con ajonjolí	Arroz	11000	11000	✓			✓	✓		40	69	65	10	9	9	10	✓		
24-1-26	Almuerzo	tajada de Aguacate	Aguacate	2500	2000	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	9	10	10	✓		
24-1-26	Almuerzo	Yuca Dorada	Yuca	5000	4500	✓			✓	✓		40	72	70	10	9	10	10	✓		
24-1-26	Almuerzo	Sopa conchitas	Carne.	6500	6000	✓			✓	✓		45	80	75	10	10	10	10	✓		
24-1-26	Almuerzo	Jugo Mora	Mora	2500	2000	✓		✓			✓	NA	41	45	10	9	9	9	✓		
24-1-26	Onces	Sorbete de Curuba	Leche.	10000	9000	✓		✓			✓	NA	43	47	10	10	10	10	✓		
24-1-26	Cena	Cerdo Res	Cerdo-Res	6000	6000	✓			✓	✓		45	75	70	10	9	9	10	✓		
24-1-26	Cena	Cocido Boyacense	Cocido Boyacense	10000	10000	✓			✓	✓		50	80	75	10	9	9	10	✓		
24-1-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	11000	11000	✓			✓	✓		45	72	69	9	9	9	9	✓		
24-1-26	Cena	Papa Dorada	Papa.	6000	6000	✓			✓	✓		35	70	68	9	10	10	9	✓		
25-1-26	Desayuno	Aguapanela con queso	Leche	11000	11000	✓		✓		✓		40	80	75	9	10	10	10	✓		
25-1-26	Desayuno	Tamal	Tamal	4000	2000		✓		✓	✓		50	80	75	9	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Ruiz | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1136320 | CARGO: Operaria.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nicolas Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1011127112 | CARGO: Coordinador

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]
Versión: 3
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25-1-26	Desayuno	Patilla picada	Patilla	2500	2500	✓		✓		✓		NA	4	4	9	10	10	9	✓		
25-1-26	Nueves	Ensalada frutas-Yogurt	Yogurt	2500	2500	✓		✓		✓		NA	2	3	10	9	9	10	✓		
25-1-26	Almuerzo	Carne de res molida	Carne	6500	6000	✓		✓		✓		95	66	68	9	10	10	9	✓		
25-1-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	7000	7000	✓		✓		✓		35	61	60	10	9	9	10	✓		
25-1-26	Almuerzo	Rodajas tomate	Tomate.	2500	2500	✓		✓			✓	65	65	60	9	10	10	9	✓		
25-1-26	Almuerzo	Papa salada	Papa	4000	4000	✓		✓		✓		90	90	88	10	9	10	9	✓		
25-1-26	Almuerzo	Cuchuco Fríjol	Fríjol	2000	2000	✓		✓		✓		66	55	50	9	10	9	10	✓		
25-1-26	Almuerzo	Limonada	Limon.	2500	2500	✓		✓			✓	20	06	15	10	9	10	9	✓		
25-1-26	Onces	Colada de fécula maiz - Mora	Leche	10000	10000	✓		✓		✓		66	80	99	9	10	9	10	✓		
25-1-26	Cena	Carne de Cerdo	Carne	6500	6000	✓		✓		✓		95	78	81	10	9	10	9	✓		
25-1-26	Cena	Arroz al Perejil	Arroz	11000	11000	✓		✓		✓		55	81	79	9	10	9	10	✓		
25-1-26	Cena	Pateca Ahuyama	Ahuyama	3500	3000	✓		✓		✓		95	81	77	10	9	10	9	✓		
25-1-26	Cena	Papa/chope.	papa.	4000	4000	✓			✓	✓		60	83	78	9	9	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: pet | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134220 | CARGO: cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311122962 | CARGO: coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSR-PSS-245
Versión: 5
Fecha: Marzo 12/2021 - 15/03/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25-1-26	Cena	Sopa de cachuco	Carne.	7000	6500	✓			✓	✓		45	86	75	10	10	9	9	✓		
26-1-26	Desayuno	Café con leche	Leche	11000	11000	✓		✓		✓		40	82	80	10	10	9	10	-		
26-1-26	Desayuno	Caldo papa/carne	Carne	7000	0500	✓			✓	✓		50	83	79	9	9	10	10	-		
26-1-26	Desayuno	Granadilla	Granadilla	3000	2000	✓		✓			✓	N.A	A.B	A3	10	10	10	10	-		
26-1-26	Nocaos	Ensalada Fruta/queso	Queso	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	4.9	50	9	9	10	9	-		
26-1-26	Almuerzo	Carne res Guisada	Carne	7000	6500	✓			✓	✓		45	8.0	79	10	10	10	9	-		
26-1-26	Almuerzo	Arroz con Espinaca	Arroz	11000	11000	✓			✓	✓		35	8.2	80	9	10	10	10	-		
26-1-26	Almuerzo	Papaca Amarilla/Arveja	Amarilla	2500	2000	✓		✓		✓		40	7.9	77	10	9	9	9	-		
26-1-26	Almuerzo	Papa salsa Criolla	Papa.	4500	4000	✓			✓	✓		45	8.1	80	10	10	10	9	-		
26-1-26	Almuerzo	Sopa, Cabeza Pierna	Carne	7000	6500	✓			✓	-		50	82	77	10	10	10	10	-		
26-1-26	Almuerzo	Jugo/Mango	Mango	3500	3000	✓		✓			✓	NA	46	49	10	10	9	9	-		
26-1-26	Almuerzo	Colado Fariño	Leche	11000	11000	✓		✓		✓		40	79	80	10	10	10	10	-		
26-1-26	Almuerzo	Mango picado	Mango	3500	3000	✓		✓			✓	N.A	A.B	A.B	9	9	10	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mor. | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 130330 | CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311242 | CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-249
Versión: 3
Fecha: Mayo 2024 - 10/05/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
26-1-26	Cena	Pollo Guisado	Pollo	12000	10000	✓			✓	✓		90	79	77	9	10	10	9	—		
26-1-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	6500	6000	✓			✓	✓		35	7.7	75	10	9	9	10	—		
26-1-16	Cena	Tajada Aguacate	Aguacate	2500	2000	✓		✓			✓	N.A	A.B	A3	10	9	10	10	—		
26-1-26	Cena	Platano Maduro	Platano	3500	3000	✓			✓	✓		45	8.3	8.0	10	10	10	9	—		
26-1-26	Cena	Ajiaco	Pollo	8000	6000	✓			✓	✓		50	8.5	77	10	10	10	9	—		
27-1-26	Desayuno	Colada de Avena	Fecha	11000	11000	✓		✓		✓		45	7.9	76	10	9	9	9	—		
27-1-26	Desayuno	Caldo de Pechuga	Pollo	6500	6000	✓			✓	✓		50	8.3	8.0	10	10	10	9	—		
27-1-26	Desayuno	Papaya Picada	Papaya	4500	4000	✓		✓			✓	N.A	A.B	A.3	10	10	10	9	—		
27-1-26	Nuevo	Sorbete Fresa	Fecha	11000	11000	✓		✓			✓	NA	4.7	50	10	10	10	10	—		
27-1-26	Almuerzo	Carne de Carob/Asada	Carne	7000	6500	✓			✓	✓		50	81	79	10	10	9	9	—		
27-1-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	11000	11000	✓			✓	✓		35	79	77	10	9	9	9	—		
27-1-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	3000	2500	✓		✓			✓	N.A	4.9	50	9	9	10	10	—		
27-1-26	Almuerzo	Papa Dorada	Papa	4500	4000	✓			✓	✓		45	79	76	9	9	9	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mola | TIPO DE DOCUMENTO: eds | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 130330 | CARGO: operador

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mocoa Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311222U2 | CARGO: coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-045
Versión: 3
Fecha: diciembre 30/2020
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
27-1-26	Almuerzo	Cazuela de Garbanzo	Gallo	3500	3000	✓			✓	—		50	87	80	10	10	10	9	—		
27-1-26	Almuerzo	limonada panela	limón	2500	2000	✓		✓			—	N.A	4.7	49	9	9		10	10	—		
27-1-26	Onces	Chocolate con tacha	tacha	11000	11000	✓		✓		✓		40	8.0	79	10	10	10	10	—		
27-1-26	Cena	Cerdo en salsa champi	Carne.	6500	6000	✓			✓	✓		45	82	8.0	10	9	9	10	—		
27-1-26	Cena	Arroz con Zanahoria	Arroz	11000	11000	✓			✓	✓		35	8.0	78	10	9	9	9	—		
27-1-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	2500	2000	✓		✓			✓	N.A	4.8	50	10	10	10	9.	—		
27-1-26	Cena	Yuca cocida	Yuca	5500	5000	✓			✓	✓		45	7.9	77	9	9	10	10	—		
27-1-26	Cena	Sopa Carmelita	Carne	6500	6000	✓			✓	✓		50	8.1	8.0	9	10	10	10	—		
28-1-26	Desayuno	Ta an tacha	tacha	11100	11000	✓		✓		✓		45	93	87	10	10	10	10	—		
28-1-26	Desayuno	caldo de pechuga	Pechuga	7000	6500	✓			✓	✓		50	87	80	10	9	9	9	—		
28-1-26	Desayuno	Compota de Manzana	Manzana	3000	2500	✓		✓			✓	45	49	50	9	10	10	10	—		
28-1-26	Nevados	Sorbeta	tacha	11000	11000	✓		✓			✓	40	47	50	9	10	10	10	—		
28-1-26	Almuerzo	Filete de Pescado	Pescado	12000	10000	✓			✓	✓		40	74	77	10	10	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1134330 | CARGO: Operaria

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311242 | CARGO: coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-045
Versión: 5
Fecha: Marzo 2024 - 19/03/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA+ NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
28-1-26	Almuerzo	Arroz al Pimenton	Arroz	11000	11000	✓			✓	-		35	77	75	10	9	9	9	-		
28-1-26	Almuerzo	Ensalada Campesina	Ensalada Campesina	2500	2000	✓		✓			-	N.A	47	49	10	9	10	10	-		
28-1-26	Almuerzo	Papa Criolla-Cocida	papa	7000	7000	✓			✓	-		40	76	75	9	9	10	10	-		
28-1-26	Almuerzo	Sopa conchitas	Carne.	7000	6500	✓			✓	-		45.	87.	80	10	10	10	9	-		
28-1-26	Almuerzo	Jugo/Pina	Pina	4000	3500	✓		✓			-	N.A	46	50	10	10	10	10	-		
28-1-26	Onces	Arroz con leche	leche.	11000	11000	✓		✓		✓		40	70	68	10	9	10	10	-		
28-1-26	Onces	Frezas picados	Frezas.	2500	2000	✓		✓			-	N.A	4.2	4.6	10	9	9	10	-		
28-1-26	Cena	Pollo Acarameldo	Pollo.	12000	7000	✓			✓	✓		45.	75	70	10	9	10	10	-		
28-1-26	Cena	Arroz al perejil	Arroz	11000	11000	✓			✓	-		35.	72	68	10	9	9	10	/		
28-1-26	Cena	Patacon de Ahuyama	Ahuyama	4500	4000	✓		✓			-	40.	75	70	10	10	10	10	-		
28-1-26	Cena	Papa Dorada	papa.	6500	6000	✓			✓	-		45.	69	65	10	10	10	10	-		
28-1-26	Cena	Sopa cuchuco trigo	Carne.	7000	6500	✓			✓	-		40.	80	75	10	10	10	10	-		
29-1-26	Desayuno	Cafe con leche	Leche	11000	11000	✓		✓		-		45.	79	77	10	10	9	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adilia Ruiz | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134330 | CARGO: Operaria

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311742 | CARGO: Coordinadora.

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS [redacted]ES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PCR-PSS-245
Versión: 3
Fecha: Mayo 2024/1415 - 15/08/2024
Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29-1-26	Desayuno	Huevos Revueltos	Huevos	2500	3500	/		/		/		40.	79	76	10	10	10	10	—		
29-1-26	Nuevos	Sorbete Mora	Fecha	11.000	11000	/		/			/	N.A.	49	50	9	10	10	9	—		
29-1-26	Almuerzo	Pollo en Salsa BBQ	Pollo	8000	6500	/			/	/		45	79	81	10	9	10	10	—		
29-1-26	Almuerzo	Arroz con Ajonjoli	Arroz.	11000	11000	/			/	/		35	77	73	9	10	10	10	—		
29-1-26	Almuerzo	Cubios Guisados	Cubios	3500	3000	/		/		/		40	81	80	10	9	9	10	—		
29-1-26	Almuerzo	Tajada de Platano	Platano	5500	5000	/			/	/		45	79	77	9	10	10	10	—		
29-1-26	Almuerzo	Sopa de Verduras	Carne	6500	6000	/			/	/		50	85	81	10	9	9	9	—		
29-1-26	Almuerzo	Jugo Guanabana	Guanabana	3000	2500	/		/			/	N.A	47	49	10	9	10	10	—		
29-1-26	Onces	Pito Dulce	Fecha	11000	11000	/		/		/		50	82	80	10	10	10	9	—		
29-1-26	Cena	Sobra Bamga en Salsa	Sobra Bamga.	7000	6500	/			/	/		50	82	80	10	9	9	10	—		
29-1-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	10000	10000	/			/	/		35	69	65	9	9	10	9	/		
29-1-26	Cena	Calabaza Guisada	Calabaza.	4000	3500	/		/		/		40	70	68	10	10	9	9	/		
29-1-26	Cena	Papa al Perejil	Papa	9000	7000	/			/	/		45	70	66	10	10	10	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 130330 | CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311512202 | CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-249
Versión: 3
Fecha: Mes 05/08/2016 - 15/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO							ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI / NO	
29-1-26	Cena	Sopa cachuro fingo	Carne.	9000	6500		/		/	/		80	80	75	10	9	9	10	/	
30-1-26	Desayuno	Chocolate en leche	leche.	11000	11000	/		/		/		40	79	77	10	10	9	9	-	
30-1-26	Desayuno	Queso Doble-Crema	Queso	2500	2500	/		/			/	NA	47	50	9	9	9	10	-	
30-1-26	Desayuno	Patilla Picada	patilla.	3500	3000	/		/			/	N.A	A.B	A.B	9	10	10	10	-	
30-1-26	Nocturno	leche Caliente	leche.	11000	11000	/		/		-		40	8.0	79	10	10	10	10	-	
30-1-26	Almuerzo	Carne de res	Carne.	9000	6500	/		/		/	/	35	80	81	9	9	10	10	✓	
30-1-26	Almuerzo	Arroz Con Ajonjoli	Arroz.	11000	11000		/		/	/		40	71	69	10	9	9	10	-	
30-1-26	Almuerzo	Tortilla Acelga	Huevo.	2500	2500	/				/		15	63	65	9	10	10	9	-	
30-1-26	Almuerzo	Platano Maduro-cocido	platano	9500	9000	/				/		30	68	65	9	9	9	10	-	
30-1-26	Almuerzo	Sopa Pajarilla	pajarilla.	3500	3000	/		/		/		33	72	70	10	9	9	9	-	
30-1-26	Almuerzo	Jugo de Guayaba	Guayaba.	2500	2000	/		/		/		NA.	70	68	9	10	9	10	-	
30-1-26	Onces	Tajan leche	leche.	11000	11000	/				/		55	80	78	10	9	9	10	-	
30-1-26	Onces	Picado papaya-Mango	papaya-mango	4000	4000	/		/		/		NA	4	4	9	10	10	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Moya | TIPO DE DOCUMENTO: cc | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 130330 | CARGO: auxiliar

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nubia Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1351224C | CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS [redacted] ES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [redacted]
Versión: 3
Fecha: Mes: [redacted]
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
30-1-26	Cena	Carne sudo Salsa-Miel	Carne.	7000	6500	✓			✓	✓		45	65	60	9	10	10	10	✓		
30-1-26	Cena	Arroz al perejil	Arroz.	4000	8000		✓		✓	✓		30	70	72	10	9	9	10			
30-1-26	Cena	Rodajas de Tomate	Tomate.	2500	2500	✓		✓		✓		10	05	06	9	9	10	10	✓		
30-1-26	Cena	Papa en Chupe	papa.	7000	7000		✓		✓	✓		25	55	50	10	10	9	9	✓		
30-1-26	Cena	Sopa de Cochuco	Carne.	7000	8500	✓			✓	✓		30	65	66	9	9	10	10	✓		
31-1-26	Desayuno	Frape de Café	Leche	11000	1000		✓		✓	✓		75	98	70	10	10	10	9	✓		
31-1-26	Desayuno	Huevos Francesas	Huevos	2000	4000		✓		✓	✓		10	65	60	9	9	10	10	✓		
31-1-26	Desayuno	Manzana Salteada-Canela	Manzana	2500	2500	✓		✓		✓		NA	8	6	10	10	9	10	✓		
31-1-26	Nueces	Mozarella	Queso.	2500	2500		✓		✓	✓		NA	4	5	9	6	10	9	✓		
31-1-26	Nueces	Salpicon	Fruta.	3000	2500	✓		✓	✓	✓		NA	10	6	9	9	10	10	✓		
31-1-26	Almuerzo	Pollo Salsa-Piña	pollo	7000	6500	✓			✓	✓		35	65	66	10	10	9	9	✓		
31-1-26	Almuerzo	Arroz Esmeraldeño	Arroz	11000	10000		✓		✓	✓		40	58	50	9	10	9	10	✓		
31-1-26	Almuerzo	Ensalada tropical	Ensalada Mixta	3500	3040	✓		1		✓		NA	4	6	10	9	10	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] | TIPO DE DOCUMENTO: [illegible] | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 139330 | CARGO: [illegible]

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] | TIPO DE DOCUMENTO: [illegible] | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311243 | CARGO: [illegible]

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-047
Versión: 3
Fecha: Mes/a 2024 - 19/09/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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
31-1-26	Almuerzo	Ensalada Frutas-Verduras	Ensalada	6500	6000	✓		✓		✓		15	65	70	10	10	9	8	✓		
31-1-26	Almuerzo	Habas en Salsa	Habas.	2500	2500		✓		✓	✓		35	70	65	8	9	10	10	✓		
31-1-26	Almuerzo	Jugo Fusion	Fruta.	3000	3000	✓		✓			✓	NA	4	5	10	10	10	9	✓		
31-1-26	Onces	Colada de Avena	Leche	11000	11000		✓		✓	✓		25	68	70	9	9	10	10	✓		
31-1-26	Cena	Pasta Cartagenera	Carne.	7000	6500	✓			✓	✓		35	68	72	9	10	9	10	✓		
31-1-26	Cena	Arroz Bnoa de huevo	Arroz	11000	10000		✓		✓	✓		40	65	67	10	9	9	10	✓		
31-1-26	Cena	Tarciopelo de Zanahoria	Zanahoria	3500	2500	✓		✓		✓		25	50	55	9	9	10	10	✓		
31-1-26	Cena	Pure Platano.	Platano	9500	9000	✓		✓		✓		45	70	72	10	10	9	9	✓		
31-1-26	Cena	Sopa Trilogia Andina	Carne.	7000	6500		✓		✓	✓		55	68	65	9	9	10	10	✓		
31-1-26	Cena	Frutos del Bosque	Fruta.	2500	3000	✓		✓			✓	NA	16	9	10	10	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Moreno | TIPO DE DOCUMENTO: POS | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1130330 | CARGO: Cocinera.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311142 | CARGO: Coordinadora

Scanned with CamScanner