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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1-02-26	Desayuno	Changua	Leche, Tostadas, Huevos	24 KG	24 KG		X		X	X		60	90°	87°	10	9	9	10	X		
1-02-26	Jueves	Ensalada de frutas	Papaya, Banano, Papaya, Melon	11 KG	11 KG	X		X			X	0	4°	4°	9	10	10	10	X		
1-02-26	Almuerzo	Albondigas	Carne Molida, cebolla, tomate	10 KG	10 KG		X		X	X		60	90°	87°	9	9	10	10	X		
1-02-26	Almuerzo	Spaguetti	Spaguetti, cebolla, tomate, leche, sal	6 KG	6 KG		X		X	X		25	85°	80°	10	9	9	10	X		
1-02-26	Almuerzo	Ensalada Rusa	Remolacha, zanahoria, mayonesa,	5 KG	5 KG	X		X		X		20	4°	4°	9	10	10	10	X		
1-02-26	Almuerzo	Sopa de Menudencias	Pepa, Menudencias, sal, verduras	24 KG	24 KG		X		X	X		40	94°	92°	10	10	10	9	X		
1-02-26	Almuerzo	Platano Cocido	Platano Maduro, Canela, Panela	9 KG	9 KG		X		X	X		20	90°	87°	10	10	10	10	X		
1-02-26	Almuerzo	Fruta de Curuba	Pulpa de Curuba, Azucar	21 KG	21 KG		X		X		X	0	4°	4°	10	9	10	10	X		
1-02-26	Onces	Colada de Avena	Leche, Avena, Azucar	19 KG	19 KG		X		X	X		25	86°	82°	8	9	10	10	X		
1-02-26	Cena	Pepa Cocida	Pepa Cocida, sal cebolla, tomate	8 KG	8 KG		X	X		X		30	86°	82°	10	9	10	10	X		
1-02-26	Cena	Filete de Pescado	Pescado, sal, cebolla, tomate, Aceite	10 KG	10 KG		X		X	X		35	90°	87°	10	10	9	10	X		
1-02-26	Cena	Sopa de verduras	Zucchini Verde, Amarillo cebolla, zanahoria	24 KG	24 KG		X		X	X		40	95°	90°	10	9	10	10	X		
1-02-26	Cena	Leche con canela	Leche, canela	20 KG	20 KG		X	X		X		30	85°	80°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114008 CARGO: Tecnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Ines Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado — UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo — OPERADOR:

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
2-02-26	Desayuno	Té en leche	Té, Leche	14 KG	14 KG		X		X	X		30	87°	82°	10	10	9	10	X		
2-02-26	Desayuno	Caldo de carne	Papa, cilantro, cebolla, zanahoria, carne de res	24 KG	24 KG		X		X	X		40	93°	90°	10	10	10	10	X		
2-02-26	Jueves	Café en leche	Café, leche, Azucar	14 KG	14 KG		X		X	X		20	92°	87°	9	10	10	10	X		
2-02-26	Almuerzo	Pollo dorado	Cuadro de Pollo, Sal Aceite	100 UND	100 UND		X		X	X		35	96°	91°	10	10	9	10	X		
2-02-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz, cebolla larga, Pto. Sal	5 KG	5 KG		X		X	X		30	87°	82°	10	10	10	10	X		
2-02-26	Almuerzo	Ensalada	Zanahoria, Pepino Tomate	5 KG	5 KG	X		X			X	0	4°	4°	10	10	9	10	X		
2-02-26	Almuerzo	Sopa de fideos	Papa, fideos, zanahoria, Pollo cebolla	28 KG	28 KG		X		X	X		40	97°	92°	10	10	10	10	X		
2-02-26	Almuerzo	Jugo Cerida	Jugo, Sal	7 KG	7 KG		X		X	X		30	93°	88°	9	10	10	10	X		
2-02-26	Almuerzo	Limonada	Limon, Azucar	21 L	21 L	X			X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
2-02-26	Onces	Bonyte de Guanabana	Leche Polvo de Guanabana	17 L	17 L		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
2-02-26	Cena	Cerdo Guisado	carne de cerdo, tomate cebolla, Sal, Ajo	9 KG	9 KG		X		X	X		35	83°	79°	10	10	9	10	X		
2-02-26	Cena	Arroz con Atun	Arroz, cebolla larga, Sal Atun, aceite	4 KG	4 KG		X		X	X		30	87°	81°	10	10	10	10	X		
2-02-26	Cena	Sopa de Patacon	Papa, Platano verde, Zanahoria	24 L	24 L		X		X	X		40	95°	90°	10	10	10	10	X		
2-02-26	Cena	Aromatica con Limon	Aromaticas, Limon	20 L	20 L		X		X	X		20	92°	88°	10	10	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141 114 068 — CARGO: Tecnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 — CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Corazón Inmaculado de María

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3-02-26	Desayuno	colada de Platano	colada de Platano, leche	14L	14L		X		X	X		25	91°	87°	9	10	9	10	X		
3-02-26	Desayuno	Huevos Revueltos	Huevos, Sal, leche	105und	105und		X		X	X		30	89°	81°	9	10	10	10	X		
3-02-26	Nueves	Leche caliente	Leche	14L	14L		X		X	X		20	92°	80°	10	10	9	10	X		
3-02-26	Almuerzo	Cerdo dorado	carne de cerdo, Sal, Ajo Aceite, cebolla, tomate	10kg	10kg		X		X	X		45	95°	90°	10	10	10	10	X		
3-02-26	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz, Cebolla larga, Sal zanahoria, Ajo, Aceite	5kg	5kg		X		X	X		30	93°	88°	10	10	10	10	X		
3-02-26	Almuerzo	Guacamole	Aguacate, Cebolla, tomate Sal, Aceite	4kg	4kg	X		X			X	0	2°	2°	9	10	10	10	X		
3-02-26	Almuerzo	Sopa de lenteja	Lentejas, zanahoria, Papa Sal, cebolla larga	24L	24L		X		X	X		48	97°	92°	10	10	10	10	X		
3-02-26	Almuerzo	Papa al vapor	Papa, Sal	8kg	8kg	X			X	X		25	92°	80°	10	10	10	10	X		
3-02-26	Almuerzo	Jugo de P.F.C	Pulpa de Piña y Azucar	21L	21L		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
3-02-26	Onces	Sorbete de Mango	Pulpa de Mango, Leche Azucar	17L	17L		X		X		X	0	4°	4°	10	10	9	10	X		
3-02-26	Cena	Res al Cilantro	carne de res, cilantro Sal, Ajo, Cebolla	8kg	8kg		X		X	X		40	89°	79°	10	10	10	10	X		
3-02-26	Cena	Spaguetti	Spaguetti, Cebolla, tomate Leche, Sal	5kg	5kg		X		X	X		25	91°	88°	9	10	10	10	X		
3-02-26	Cena	Sopa carmelita	Papa, Harina de maiz, Sal, Arveja, zanahoria	23L	23L		X		X	X		40	93°	82°	10	10	9	10	X		
3-02-26	Cena	Aromatica de Manzana	Aromatica, Manzana	20L	20L		X		X	X		30	90°	80°	10	10	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Heredia TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114008 CARGO: Tecnico en cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4-02-26	Desayuno	Cafe con leche	Cafe, Panela, Leche, Azucar	19L	14L		X		X	X		25	92°	81°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Desayuno	Huevos Pericos	Huevos, cebolla larga, tomate, sal, leche, Aceite	105und	105und		X		X	X		30	89°	79°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Nueves	Mantecada	Harina de trigo, Huevo leche, sal, Polvo de hornear	100und	100und		X		X	X		28	90°	72°	10	9	10	10	X		
4-02-26	Almuerzo	Caldo y res Cocido	Carne de res y cerdo, tomate, Cebolla, sal, Ajo	12kg	12kg		X		X	X		45	91°	87°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz, cebolla larga sal, Ajo, Aceite	5kg	5kg		X		X	X		30	90°	82°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Almuerzo	Cocido Boyacense	Chuguas, Arvejas, Papa Cubios, Cebolla	28L	28L	X			X	X		50	98°	90°	10	9	10	10	X		
4-02-26	Almuerzo	Cocido Boyacense	Tomate, Ajo, sal	28L	28L	X			X	X		50	98°	90°	10	9	10	10	X		
4-02-26	Almuerzo	Pera dorada	Pera, sal, Aceite	8kg	8kg	X			X	X		30	94°	89°	10	10	9	10	X		
4-02-26	Almuerzo	Jugo de Mora	Pulpa de Mora, Azucar	2L	2L		X		X		X	0	4°	48°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Onces	Tacla de Maiz	Maizena, Leche, Azucar	19L	14L		X		X	X		25	90°	82°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Cena	Sopa de Arroz	Pepa, Zanahoria, Arveja sal, Arroz	24L	24L		X		X	X		40	97°	90°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Cena	Ajiaco de Panela	Panela, leche	20L	20L		X		X	X		30	91°	87°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Fundado TIPO DE DOCUMENTO: Cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141 114 008 CARGO: Tecnico en cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Celara Borda TIPO DE DOCUMENTO: Cc No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
5-02-26	Refrigerio	Colada de Fecula	Maizena, Leche, Azucar	14L	14L		X		X	X		25	90°	80°	10	10	10	10	X		
5-02-26	Desayuno	Huevo Cocido	Huevos	100und	100und		X		X	X		20	84°	79°	10	9	10	10	X		
5-02-26	Nueves	Chocolate en leche	Chocolate, leche	14L	14L		X		X	X		27	91°	82°	10	10	10	10	X		
5-02-26	Almuerzo	Arroz a las finas hierbas	Carne de res, finas hierbas, cebolla, tomate	10krs	10KG		X		X	X		40	92°	88°	10	10	10	10	X		
5-02-26	Almuerzo	Arroz Aforito	Arroz, Platano maduro, sal, Cebolla, Ajo	5	5		X		X	X		30	97°	87°	10	10	10	10	X		
5-02-26	Almuerzo	Pateca de Ahuyama	Ahuyama, Arveja, sal cebolla, tomate,	7	7		X		X	X		30	90°	82°	10	10	10	10	X		
5-02-26	Almuerzo	Sopa de cuchuco de trigo	Cuchuco de trigo, Papa, Arveja, Espinaca, Cilantro	24	24		X		X	X		40	99°	91°	10	10	10	10	X		
5-02-26	Almuerzo	Papa criolla al Perejil	Papa Criolla, Perejil crema de leche, sal	8	8	X			X	X		31	98°	90°	10	10	10	10	X		
5-02-26	Almuerzo	Jugo de mango	Pulpa de mango, Azucar	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
5-02-26	Onces	Colada de Avena	Avena, leche, Azucar	19	19		X		X	X		20	87	80°	10	10	10	10	X		
5-02-26	Cena	Cerdo guisado	Carne de cerdo, tomate cebolla, sal, ajo	10	10		X		X	X		35	89°	88°	10	10	10	10	X		
5-02-26	Cena	Tortilla de verduras	Arveja, sal, Huevo, cebolla, tomate	9	9		X		X	X		22	91	87°	10	10	10	10	X		
5-02-26	Cena	Sopa de verduras	Zanahoria, Apio, Cebolla Arveja, Papa	24	24	X			X	X		40	97°	90°	10	10	10	10	X		
5-02-26	Cena	Leche caliente	Leche, canela	20	20		X		X	X		20	90°	88°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141 144066 CARGO: Tecnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
6-02-26	Desayuno	Leche caliente	Leche	14	14		X		X	X		20	90°	82°	10	10	10	10	X		
6-02-26	Desayuno	Caldo de cerdo	Papa, Cilantro, Cebolla larga, Carne de cerdo	24	24		X		X	X		40	92°	85°	10	10	10	10	X		
6-02-26	Nueves	Sorbete de Mora	Pulpa de mora Leche Azucar	17	17		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
6-02-26	Almuerzo	Pollo dorado	Pollo, Aceite, Sal, Ajo	100	100		X		X	X		45	97°	90°	10	10	10	10	X		
6-02-26	Almuerzo	Spaguetti	Spaguetti, Leche, tomate cebolla	6	6		X		X	X		25	90°	80°	10	10	10	10	X		
6-02-26	Almuerzo	Papa dorada	Papa, Sal	8	8	X			X	X		30	92°	83	10	10	10	10	X		
6-02-26	Almuerzo	Sopa de Arracacha	Arracacha, Arveja, Sal Papa, Zanahoria	24	24		X		X	X		40	93°	88°	10	10	10	10	X		
6-02-26	Almuerzo	Ensalada	Tomate cebolla lechuga	7	7	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
6-02-26	Almuerzo	Jugo de Pitaya	Pulpa de pitaya Azucar	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
6-02-26	Onces	Sorbete de Guanabana	Pulpa de Guanabana leche Azucar	17	17		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
6-02-26	Cena	Res al Pimenton	Res, Pimenton, Sal Ajo, tomate	9	9		X		X	X		35	91°	84°	10	10	10	10	X		
6-02-26	Cena	Arroz con Zanahoria	Arroz, Zanahoria, Sal Ajo	4	4		X		X	X		30	89°	82°	10	10	10	10	X		
6-02-26	Cena	Sopa de Avena	Avena, Papa, Arveja, Sal	24	24		X		X	X		40	94°	87°	10	10	10	10	X		
6-02-26	Cena	Aromatica de Fresa	Aromaticas Fresas	20	20		X		X	X		28	90°	80°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114008 CARGO: Tecnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cloe Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado — UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo — OPERADOR:

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	
7-02-26	Desayuno	Aromatica de Frutos Rojos	Aromatica, Fresa, Mora	14	14		X		X	X		25	88°	80°	10	10	10	9	X		
7-02-26	Desayuno	Queso	Queso	4	4		X		X		X	0	4°	4°	10	9	10	9	X		
7-02-26	Almuerzo	cerdo Mexicano	carne de cerdo Arroz Sal, Ajo	10	10		X		X	X		40	92°	86°	10	10	10	10	X		
7-02-26	Almuerzo	Arroz al Perejil	Arroz, Perejil, Cebolla Sal, Aceite	5	5		X		X	X		30	90°	82°	10	10	10	10	X		
7-02-26	Almuerzo	Productos de Tomate	Tomate, Cilantro, Limon	8	8	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
7-02-26	Almuerzo	Cazuela de Arveja	Arveja, Zanahoria, Papa, Sal	24	24		X		X	X		45	91°	84°	10	10	10	10	X		
7-02-26	Almuerzo	Papa Salcocha	Papa, Sal	7	7	X			X	X		35	90°	80°	10	10	10	10	X		
7-02-26	Almuerzo	Jugo de Guayaba	Pulpa de Guayaba Azucar	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
7-02-26	Onces	Arroz de leche	Arroz, leche, canela	20	20		X		X	X		30	28°	10°	10	10	10	10	X		
7-02-26	Cena	Res Mechada	Res, cebolla, Ajo, Tomate	9	9		X		X	X		40	92°	83°	10	10	10	10	X		
7-02-26	Cena	Picadura de fruta	Picadura Maduro	8	8		X		X	X		32	94°	82°	10	10	10	10	X		
7-02-26	Cena	Sopa de Arroz	Arroz, Papa, zanahoria, Cebolla	24	24		X		X	X		40	84°	87°	10	10	10	10	X		
7-02-26	Cena	Aromatica de Tomate de arbol	Aromatica, Tomate de Arbol	20	20		X		X	X		25	90°	88	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Montuche — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141 114008 — CARGO: Tecnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 — CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado — UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculada de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo — OPERADOR:

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
8-02-26	Desayuno	colado de Platano	colado de Platano leche	14	14		X		X	X		25	91°	81°	10	10	10	10	X		
8-02-26	Desayuno	caldo de carne	Papa, cebolla, cilantro sal, cuna de res	24	24		X		X	X		40	89°	87°	10	10	10	10	X		
8-02-26	Nueves	Te en leche	Te, leche	14	14		X		X	X		20	87°	80°	10	10	10	10	X		
8-02-26	Almuerzo	Pescado dorado	Pescado, cebolla, tomate Aceite, sal	10	10		X		X	X		35	88°	84°	10	10	10	10	X		
8-02-26	Almuerzo	Arroz al cilantro	Arroz, cilantro, cebolla sal, Ajo	5	5		X		X	X		30	90°	82°	10	10	10	10	X		
8-02-26	Almuerzo	Ensalada Frutal	Piña, leche, fresa, uvas pasas, crema de leche	5	5	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
8-02-26	Almuerzo	Pure de Papa	Papa, sal, leche	8	8		X		X	X		28	89°	71°	10	10	10	10	X		
8-02-26	Almuerzo	Sopa de Avena	Avena, [illegible] Arveja, zanahoria, sal, cebolla	24	24		X		X	X		45	92°	89°	10	10	10	10	X		
8-02-26	Almuerzo	Jugo de Mandarina	Pulpa de Maracuya, Azucar	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
8-02-26	Onces	Flan	Huevos, leche, Azucar	100	100		X		X	X		40	70°	17°	10	10	10	10	X		
8-02-26	Cena	Pollo a la colombiana	Pollo, tomate, cebolla sal	10	10		X		X	X		39	90°	82°	10	10	10	10	X		
8-02-26	Cena	Arroz atomatado	Arroz, tomate, sal cebolla	4	4		X		X	X		30	92°	91°	10	10	10	10	X		
8-02-26	Cena	sopa de Ahuyama	Ahuyama, Papa, sal, arveja, cebolla	24	24		X		X	X		40	91°	87°	10	10	10	10	X		
8-02-26	Cena	Leche asiento	Leche	20	20		X		X	X		20	89°	80°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Serfio Hurtado — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141 114 008 — CARGO: Tecnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 — CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Saldeda OPERADOR:

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
4-02-26	Desayuno	Cafe con leche	Cafe, leche, Azucar	19	19		X		X	X		25	88°	82°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Desayuno	Caldo de Pescado	Papa, cilantro, cebolla Pescado Sal	24	24		X		X	X		40	90°	87°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Nubes	Sorbete de Curuba	Pulpa de curuba leche	17	17		X		Y	X	X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Almuerzo	Carne al Chimichurri	Carne de res, Perejil Aceite,	10	10		X		X	X		38	89°	81°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Almuerzo	Arroz al Pimenton	Arroz. Pimenton. Sal Ajo	5	5		X		X	X		30	90°	80°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Almuerzo	Verduras salteadas	Zucchini verde, zanahoria Sal	12	12		X		X	X		41	89°	79°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Almuerzo	Papas a la Francesa	Papa, Sal, Aceite	8	8		X		X	X		22	88°	80°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Almuerzo	Sopa de Patacon	Papa, Platano verde Sal, Arveja, Ajo	24	24		X		X	X		45	92°	89°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Almuerzo	Jugo de fruta de temporada	Pulpa de fruta de temporada Azucar	17	17		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Onces	Cundi	Leche, huevo, Harina Azucar	17	17		X		X	X		20	75°	29°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Cena	Pollo dorado	Pollo, sal, Aceite	10	10		X		X	X		40	96°	88°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Cena	Arroz Pilanco	Arroz, cebolla, sal, Ajo	4	4		X		X	X		30	89	82°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Cena	Sopa Carmelita	Harina de maiz, Papa sal, Arveja, espinaca	24	24		X		X	X		40	88°	81°	10	10	10	10	X		
4-02-26	Cena	Aromatica de Uchuva	Aromatica Uchuvas	20	20		X		X	X		35	80°	77°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114068 CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328164 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Vida Lto — UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo — OPERADOR:

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
10-02-26	Desayuno	colada de avena	Avena, leche, Azucar	14	14		X		X	X		20	82°	79°	9	10	10	10	X		
10-02-26	Jueves	Kumis	Kumis, leche	17	17		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
10-02-26	Almuerzo	cerdo al Ajillo	Cerdo, Ajo, Sal, Leche	10	10		X		X	X		40	90°	89°	10	9	9	10	X		
10-02-26	Almuerzo	Arroz con Alverjoli	Arroz, Alverjoli, Sal, Cebolla, Ajo	5	5		X		X	X		30	89°	80°	10	10	10	10	X		
10-02-26	Almuerzo	Tajada de Aguacate	Aguacate	7	7	X			X		X	0	4°	4°	10	10	10	9	X		
10-02-26	Almuerzo	Sopa de conchitas	Papa, Sal, Conchitas Arveja, Cilantro, Ajo	24	24		X		X	X		45	93°	90°	10	10	10	10	X		
10-02-26	Almuerzo	Yuca dorada	Yuca, Sal, Aceite	8	8		X		X	X		38	91°	87°	10	10	10	10	X		
10-02-26	Almuerzo	Jugo de mora	Pulpa de mora Azucar	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
10-02-26	Cena	Res al cilantro	res, cilantro, cebolla tomate	9	9		X		X	X		41	97°	88°	10	10	10	10	X		
10-02-26	Cena	Sopa de verduras	Cuchuco, Ajo, Sal, Papa amarilla Arveja	24	24		X		X	X		37	95°	90°	10	10	10	10	X		
10-02-26	Cena	Arroz Frutado	Arroz, Platano, Sal, Ajo cebolla	4	4		X		X	X		30	89°	79°	10	10	10	10	X		
10-02-26	Cena	Aromatica de Lulo	Aromatica, Lulo	20	20		X		X	X		27	87°	77°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114008 — CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52378164 — CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo OPERADOR:

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
11-02-26	Desayuno	Arepa de Pañela con leche	Panela, leche	14	14		X		X	X		25	91°	82°	10	10	10	10	X		
11-02-26	Desayuno	Tamal	Tamal	100	100		X		X	X		40	89°	79°	10	10	10	10	X		
11-02-26	Nueves	Ensalada de frutas con yuca	Banano, Papaya, Pertina, Mandarina	11	11	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
11-02-26	Almuerzo	Pollo guisado	Pollo, tomate, cebolla, sal, Ajo	100	100		X		X	X		45	90°	87°	10	10	10	10	X		
11-02-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz, cebolla, sal,	5	5		X		X	X		30	89°	80°	10	10	10	10	X		
11-02-26	Almuerzo	Productos de tomate	Tomate, vinagre Miel, Naranja	8	8	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
11-02-26	Almuerzo	Refresco de maduro	Platano maduro	7	7		X		X	X		25	90°	80°	10	10	10	10	X		
11-02-26	Almuerzo	Ajiaco	Papa, Papa criolla, Guascas, Arveja	24	24		X		X	X		50	97°	92°	10	10	10	10	X		
11-02-26	Almuerzo	Limonada	Limon, Azucar	21	21	X			X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
11-02-26	Onces	Colada de Avena	Maizena, Leche, Azucar	14	14		X		X	X		25	87°	81°	10	10	10	10	X		
11-02-26	Cena	Pescado en salsa	Pescado, Crema de leche Sal, Ajo	10	10		X		X	X		32	89°	84°	10	10	10	10	X		
11-02-26	Cena	Arroz con Espinaca	Arroz, Cebolla, Espinaca Sal, Ajo	4	4		X		X	X		30	90°	88°	10	10	10	10	X		
11-02-26	Cena	Sopa de Pantaca	Papa, Platano verde, Sal Arveja,	24	24		X		X	X		40	97°	90°	10	10	10	10	X		
11-02-26	Cena	Aromatica de frutas	Aromatica Fresa	20	20		X		X	X		31	92°	80°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sorfio Hurtado TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141144008 CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado — UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo — OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12-02-26	Desayuno	Leche con leche	Cafe, leche, Azucar	14	14		X		X	X		28	91°	80°	10	10	10	10	X		
12-02-26	Desayuno	Caldo de carne	Papa, cebolla, Ajo, Cilantro Carne de res	24	24		X		X	X		40	90°	82°	10	10	10	10	X		
12-02-26	Nuevo	Ensalada de Frutas	Papaya, Banano, melon Queso	11	11	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
12-02-26	Almuerzo	Res Guisado	Res, tomate, cebolla Sal, Ajo	10	10		X		X	X		39	90°	87°	10	10	10	10	X		
12-02-26	Almuerzo	Arroz con Espinaca	Arroz, cebolla larga Espinaca Sal	5	5		X		X	X		30	90°	88°	10	10	10	10	X		
12-02-26	Almuerzo	Pateca de Ahuyama	Ahuyama, Arveja, Sal Tomate, cebolla	8	8		X		X	X		35	89°	81°	10	10	10	10	X		
12-02-26	Almuerzo	Pera en salsa Criolla	Pera, cebolla morada cebolla, tomate	7	7		X		X	X		30	89°	79°	10	10	10	10	X		
12-02-26	Almuerzo	Sopa de Cebada	Cebada Perlada, Papa, Arveja, Pera Criolla	24	24		X		X	X		45	97°	90°	10	10	10	10	X		
12-02-26	Almuerzo	Limonada	Limon, Panela,	21	21	X			X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
12-02-26	Onces	Colada de Avena	Mazorca, Leche, Azucar	14	14		X		X	X		20	90°	75°	10	10	10	10	X		
12-02-26	Cena	Pechuga Mechada	Pechuga, Sal, tomate	10	10		X		X	X		37	89°	82°	10	10	10	10	X		
12-02-26	Cena	Arroz al Perejil	Arroz, Perejil, Sal	4	4		X		X	X		30	88°	81°	10	10	10	10	X		
12-02-26	Cena	Sopa de Verduras	Cebolla, zanahoria, Ajo, Espinaca, Pera	24	24		X		X	X		40	92°	85°	10	10	10	10	X		
12-02-26	Cena	Aromatica con Tomate de Arbol	Aromatica Tomate de Arbol	20	20		X		X	X		25	89°	80°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141140088 — CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 — CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	3
Fecha:	Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
13-02-26	Desayuno	Colada de Avena	Avena, leche, Azucar	14	14		X		X	X		20	40°	80°	10	10	10	10	X		
13-02-26	Desayuno	Huevos Pericos	Huevos, cebolla, Tomate sal, leche	105	105		X		X	X		30	88°	79°	10	10	10	10	X		
13-02-26	Nueves	Mantecada	Harina, huevos, leche Polvo de Hornear	100	100		X		X	X		22	89°	75°	10	10	10	10	X		
13-02-26	Almuerzo	Cerdo en Salsa de miel	cerdo, cebolla, Ajo, Sal pimenton, miel	10	10		X		X	X		35	87°	82°	10	10	10	10	X		
13-02-26	Almuerzo	Arroz con Atunfol:	Arroz, cebolla, Atunfol: Ajo, Sal	5	5		X		X	X		30	89°	81°	10	10	10	10	X		
13-02-26	Almuerzo	Ensalada	Ensalada Tomate cebolla, lechuga	5	5	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
13-02-26	Almuerzo	Papa Posada	Papa, Aceite, Sal	8	8		X		X	X		27	86°	80°	10	10	10	10	X		
13-02-26	Almuerzo	Cazuela de Garbanzos	Garbanzos, Cuello, Zanahoria Papa, Sal, Ajo	24	24		X		X	X		40	91°	85°	10	10	10	10	X		
13-02-26	Almuerzo	Jugo de Mango	Pulpa de mango Azucar	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
13-02-26	Onces	Arepa	Harina de Maiz, Queso Sal, Mantequilla	100	100		X		X	X		15	80°	70°	10	10	10	10	X		
13-02-26	Cena	Pes a los finos hierbas	Pes, Finas hierbas, Sal, Cebolla	9	9		X		X	X		38	88°	82°	10	10	10	10	X		
13-02-26	Cena	Calabaza Guisada	Calabaza, cebolla Sal, tomate	8	8		X		X	X		29	90°	80°	10	10	10	10	X		
13-02-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz, Cebolla, Sal, ajo	4	4		X		X	X		30	87°	82°	10	10	10	10	X		
13-02-26	Cena	Sopa de Fideos	Fideos, Papa, Sal, Arveja ESP: Natural/Pollo	24	24		X		X	X		40	97°	90°	10	10	10	10	X		
13-02-26	Cena	Aromatica de Mio	Aromatica Mio	20	20		X		X	X		25	89°	80°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Montado TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141144068 CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado — UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo — OPERADOR:

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
14-02-26	Desayuno	Té con leche	Té, leche, Azucar	14	14		X		X	X		28	88°	80°	10	9	10	10	X		
14-02-26	Desayuno	Caldo con Pechuga	Papa, Arto, Pechuga, Sal, cilantro	24	24		X		X	X		40	90°	85°	10	10	10	10	X		
14-02-26	Nueves	Sorbete de Guanabana	Pulpa de Guanabana Leche	17	17		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
14-02-26	Almuerzo	Filete de Pescado Salsa criolla	Pescado, Cebolla, Sal Tomate, Ajo	10	10		X		X	X		30	91°	88°	10	9	9	10	X		
14-02-26	Almuerzo	Arroz Al Pimenton	Arroz, Cebolla, Sal, Ajo Pimenton	5	5		X		X	X		30	89°	81°	10	10	10	10	X		
14-02-26	Almuerzo	Ensalada Campesina	Tomate, lechuga, Maiz, Limon, Sal	5	5	X		X			X	0	4°	4°	9	9	10	10	X		
14-02-26	Almuerzo	Papa criolla Guisada	Papa criolla, tomate Cebolla, Sal, Ajo	7	7		X		X	X		28	88°	80°	10	10	10	10	X		
14-02-26	Almuerzo	Sopa de Conchitas	Conchitas, Arveja, Papa Pastusa criolla, Ajo, Sal,	24	24		X		X	X		50	95°	90°	10	10	10	10	X		
14-02-26	Almuerzo	Fruta de Piña	Pulpa de Piña Azucar	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
14-02-26	Onces	Cafe en leche	cafe, leche, Azucar	14	14		X		X	X		45	87°	79°	10	10	10	10	X		
14-02-26	Cena	Pollo arte colombiana	Pollo, cebolla, tomate Sal, Ajo	10	10		X		X	X		47	88°	81°	10	10	10	10	X		
14-02-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz, cebolla, Sal, Ajo	4	4		X		X	X		30	86°	80°	10	10	10	10	X		
14-02-26	Cena	Sopa de Ahuyama	Ahuyama, Papa, Arveja Sal, Ajo,	24	24		X		X	X		44	89°	88°	10	10	10	10	X		
14-02-26	Cena	Leche chocolate	Leche	20	20		X		X	X		28	82°	79°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114008 — CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 — CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cristales UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo OPERADOR:

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
15-02-26	Descano	Cafe en leche	Cafe, leche, Azucar	14	14		X		X	X		25	84°	81°	10	10	10	10	X		
15-02-26	Descano	Huevos Revueltos	Huevos, leche, Sal	105	105		X		X	X		30	87°	80°	10	9	10	10	X		
15-02-26	Nueves	Sorbete de Mora	Pulpa de Mora Leche, Azucar	17	17		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
15-02-26	Almuerzo	Pollo en Salsa	Pollo, Cebolla, tomate Pimenton, Sal, Ajo	100	100		X		X	X		45	90°	87°	10	10	10	10	X		
15-02-26	Almuerzo	Arroz al Cilantro	Arroz, Cilantro, Sal, Ajo	5	5		X		X	X		30	91°	82°	10	10	10	10	X		
15-02-26	Almuerzo	Cubios Guisados	Cubios, Cebolla, tomate Sal, Ajo	7	7	X		X		X		38	92°	87°	9	10	9	10	X		
15-02-26	Almuerzo	Tajada de Platano	Platano Maduro	8	8		X		X	X		20	88°	79°	10	10	10	10	X		
15-02-26	Almuerzo	Sopa de Verduras	Cebolla, Ahuyama, Zanahoria Arbs, Espinaca	24	24		X		X	X		60	47°	90°	9	10	9	9	X		
15-02-26	Almuerzo	Fruta de Guanabana	Pulpa de Guanabana Azucar	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
15-02-26	Onces	Pato de Maiz	Pato de Maiz, leche Azucar	18	18		X		X	X		37	99°	80°	9	10	10	10	X		
15-02-26	Cena	Ternero Guisado	Ternera, Cebolla, tomate Sal, Ajo	9	9		X		X	X		40	90°	83°	10	10	10	10	X		
15-02-26	Cena	verduras Mixtas	Zanahoria, Arbejas verdes Arveja, Pimenton Sal	7	7		X	X		X		35	85°	78°	10	10	10	10	X		
15-02-26	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz, Zanahoria, Sal Ajo	4	4		X		X	X		30	84°	80°	10	10	10	10	X		
15-02-26	Cena	Sopa de avena	Avena, Papa, Pollo cocido Sal, Arveja	24	24		X		X	X		47	97°	91°	10	10	10	10	X		
15-02-26	Cena	Te en leche	Te, leche, Azucar	20	20		X		X	X		28	87°	80°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Montudo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114008 CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ciara Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado — UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculada de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo — OPERADOR:

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
16-02-26	Desayuno	Chocolate en leche	chocolate, leche	14	14		X		X	X		28	83°	80°							
16-02-26	Desayuno	Queso	Queso	4	4		X		X		X	0	4°	4°							
16-02-26	Nueves	Leche caliente	Leche	14	14		X		X	X		20	87	82°							
16-02-26	Almuerzo	Carne de res Bisteck	Res, cebolla Blanca, sal cebolla Morada, tomate	10	10		X		X	X		35	90°	87°							
16-02-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz, cebolla, sal, Ajo	5	5		X		X	X		30	91°	85°							
16-02-26	Almuerzo	Tortilla de Acelga	Acelga, Huevo, cebolla Tomate	7	7		X		X	X		32	87°	82°							
16-02-26	Almuerzo	Platano Maduro	Platano	8	8		X		X	X		28	82°	80°							
16-02-26	Almuerzo	Sopa de Pastarilla	Pasta, Arveja, zanahoria Pastarilla	24	24		X		X	X		45	97°	92°							
16-02-26	Almuerzo	Jugo de Guayaba	Pulpa de Guayaba Azucar	21	21		X		X		X	0	4°	4°							
16-02-26	Onces	Te en leche	Te, leche	14	14		X		X	X		30	82°	80							
16-02-26	Cena	Cerdo en Goulash	Cerdo, cebolla, Tomate zanahoria, Arveja	9	9		X		X	X		39	88	81°							
16-02-26	Cena	Arroz Pastarito	Arroz, Sal, Ajo, Pastaro	4	4		X		X	X		30	90°	87							
16-02-26	Cena	Sopa de Guineo	Guineo, Pasta, Arveja Sal, Ajo	24	24		X		X	X		45	94°	90°							
16-02-26	Cena	Aromatica con Moras	Aromatica, Moras Canela	20	20		X		X	X		32	87	82°							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114008 — CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328164 — CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17-02-26	Desayuno	Caldo de Costilla de res	Harina, leche, Azucar	14	14		X		X	X		25	83°	80°	10	10	10	10	X		
17-02-26	Desayuno	caldo de Papa con Huevo	Papa, cebolla, Ajo, Sal Huevo	24	24		X		X	X		40	90°	87°	10	10	10	10	X		
17-02-26	Desayuno	Mantecado	Harina, Huevo, Polvo de hornear, Leche	100	100		X		X	X		22	92°	80°	10	10	10	10	X		
17-02-26	Almuerzo	Crema de caldo Mechado	Cerdo, Sal, Ajo, cebolla Tomate,	10	10		X		X	X		35	90°	87°	10	10	10	10	X		
17-02-26	Almuerzo	Pasta en Salsa	Spaguetti, leche, Tomate cebolla	6	6		X		X	X		30	88°	82°	10	10	10	10	X		
17-02-26	Almuerzo	Ensalada Rusa	Remolacha, Limon, Cilantro	5	5	X		X			X	0	5°	4°	10	10	10	10	X		
17-02-26	Almuerzo	Papa en Salsa Criolla	Papa Pastusa, cebolla larga, tomate, Sal	8	8		X		X	X		32	93°	90°	10	10	10	10	X		
17-02-26	Almuerzo	Sopa de Platano	Platano verde, Papa Pastusa, cebolla, Zanahoria	24	24		X		X	X		50	96°	93°	10	10	10	10	X		
17-02-26	Almuerzo	Jugo de fruta de Arbol	Pulpa, Azucar	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
17-02-26	Onces	Fruta Picada	Banano, Papaya, Piña	11	11	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
17-02-26	Cena	Filete de Pescado	Pescado, Sal, Ajo	10	10		X		X	X		37	90°	88°	10	10	10	10	X		
17-02-26	Cena	Tortilla de verduras	Zanahoria, Huevo, Pimenton, Cebolla	7	7	X		X		X		40	87°	81°	10	10	10	10	X		
17-02-26	Cena	Pure de Papa	Papa, crema de leche Sal	6	6		X		X	X		34	82°	74°	10	10	10	10	X		
17-02-26	Cena	Sopa carmelita	Papa, Harina de maiz, Arveja, Sal, Apio	24	24		X		X	X		45	95°	92°	10	10	10	10	X		
17-02-26	Cena	Aromatica con Galleta	Aromatica, Galletas	20	20		X		X	X		35	87	80°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114006 CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	3
Fecha:	Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Suleedo OPERADOR:

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	
18-02-26	Refrigerio	Agua de Panela con leche	Panela, leche	14	14		√		X	X		30	82°	80°	10	10	10	10	X		
18-02-26	Refrigerio	Huevos Pericos	Huevos, cebolla larga, tomate, sal	105	105		X		X	X		28	83	81°	10	10	10	10	X		
18-02-26	Nueves	Té en leche	Té, leche	14	14		X		X	X		31	82°	74°	10	10	10	10	X		
18-02-26	Almuerzo	Pechuga en salsa	Pollo, cebolla, tomate Ajo, Sal	100	100		X		X	X		48	90°	88°	10	10	10	10	X		
18-02-26	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz, zanahoria, sal Ajo, Aceite	5	5		X		X	X		30	89°	85°	10	10	10	10	X		
18-02-26	Almuerzo	Ensalada	Cebolla, tomate, limon sal,	5	5	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
18-02-26	Almuerzo	Pure de Papa	Papa, Sal	8	8		X		X	X		35	87°	79°	10	10	10	10	X		
18-02-26	Almuerzo	Sopa de Avena	Avena, Papa, Arveja sal, Ajo, Cilantro, zanahoria	24	24		X		X	X		60	93°	89°	10	10	10	10	X		
18-02-26	Almuerzo	Jugo de Mora	Pulpa de Mora Azucar	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
18-02-26	Onces	Sorbete de Mango	Polvo de Mango Leche	17	17		X		Y		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
18-02-26	Cena	Res en Salsa de champiñones	Res, champiñones, crema de leche, sal, ajo	9	9		X		X	X		50	88°	79°	10	10	10	10	X		
18-02-26	Cena	Platano cocido	Platano	7	7		X		Y	X		46	80°	77°	10	10	10	10	X		
18-02-26	Cena	Sopa de Arroz	Arroz, Papa, Arveja, zanahoria	24	24		X		X	X		60	95°	90°	10	10	10	10	X		
18-02-26	Cena	Leche caliente	Leche	20	20		X		X	X		30	87°	80°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141 140068 CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328164 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Centro Amarulado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/02/26	Desayuno	Cafe en leche	Cafe, leche, azucar	14	14		X		X	X		30			10	10	10	10	X		
14/02/26	Desayuno	Caldo de Pechuga	Papa, Pechuga, cebolla Cilantro col	24	24		X		X	X		45			10	10	10	10	X		
14/02/26	Nueves	Leche colidante	Leche	14	14		X		X	X		25			10	10	10	10	X		
14/02/26	Almuerzo	Carne de Cerdo	Cerdo, cebolla, tomate Sal, Ajo	10	10		X		X	X		40			10	10	10	10	X		
14/02/26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz, cebolla, Sal, Ajo	5	5		X		X	X		30			10	10	10	10	X		
14/02/26	Almuerzo	Patacon de Aguacate	Aguacate	7	7	X			X		X	0			10	10	10	10	X		
14/02/26	Almuerzo	Papa criolla Dorada	Papa criolla, Sal	8	8		X		X	X		30			10	10	10	10	X		
14/02/26	Almuerzo	Sopa de Guineo	Cebisero, Papa, Cilantro Papa criolla, cebolla, Sal	24	24		X		X	X		50			10	10	10	10	X		
14/02/26	Almuerzo	Jugo de Mango	Pulpa de Mango Azucar	21	21		X		X		X	0			10	10	10	10	X		
14/02/26	Onces	Colada de Platano	Colada de Platano leche	14	14		X		X	X		28			10	10	10	10	X		
14/02/26	Cena	Pescado frizado	Pescado, Ajo, Sal	10	10		X		X	X		35			10	10	10	10	X		
14/02/26	Cena	verduras salteadas	Zuchini verde, zanahoria zuchini amarillo,	7	7		X		X	X		38			10	10	10	10	X		
14/02/26	Cena	Sopa de verduras	Zanahoria, cebolla, Papa Ahuyama	24	24		X		X	X		47			10	10	10	10	X		
14/02/26	Cena	Aromatica de manzanilla	Aromatica Manzanilla	20	20		X		X	X		32			10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114006 CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculada de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Saldaña OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
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	
20/02/26	Desayuno	Tinto	Cafe, Azucar	19	19		X		X	X		32			10	10	10	10	X		
20/02/26	Desayuno	Tortilla de Huevo	Huevo, leche, Sal	105	105		X		X	X		30			10	10	10	10	X		
20/02/26	Nueves	Picado de Fruta	Banano, melon, Papaya	11	11	X		X			X	0			10	10	10	10	X		
20/02/26	Almuerzo	Carne de Res Molida	Carne Molida, Cebolla tomate, Ajo	10	10		X		X	X		40			10	10	10	10	X		
20/02/26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz, Sal, Ajo	5	5		X		X	X		30			10	10	10	10	X		
20/02/26	Almuerzo	Pedacitos de Tomate	Tomate,	8	8	X		X			X	0			10	10	10	10	X		
20/02/26	Almuerzo	Platano, Maduro	Platano	7	7		X		X	X		20			10	10	10	10	X		
20/02/26	Almuerzo	Ciruela de Frijol	Frijol, Papa, Platano verde, Sal, Ajo	24	24		X		X	X		60			10	10	10	10	X		
20/02/26	Onces	Te en leche	Te, leche	19	19		X		X	X		35			10	10	10	10	X		
20/02/26	Cena	Pechuga Marinada	Pechuga, Cebolla, tomate	10	10		X		X	X		40			10	10	10	10	X		
20/02/26	Cena	Arroz con Espinaca	Arroz, Espinaca, Sal Ajo	4	4		X		X	X		30			10	10	10	10	X		
20/02/26	Cena	Sopa de Fideos	Fideos, Papa, Sal, Aliño	24	24		X		X	X		45			10	10	10	10	X		
20/02/26	Cena	Aromatica de Fresa	Aromatica Fresa	20	20		X		X	X		30			10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Humberto TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114008 CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado — UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo — OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
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	
21/02/26	Desayuno	Cafe en leche	Cafe, Azucar, leche	14	14		X		X	X		28			10	10	10	10	X		
21/02/26	Desayuno	Queso	Queso	4	4		X		X		X	0			10	10	10	10	X		
20/02/26	Jueves	Batido de Mora y Banano	Leche, Banano, Mora	17	17	X		X			X	0			10	10	10	10	X		
21/02/26	Almuerzo	Cerdo Caramelizado	Cerdo, cebolla, Azucar Sal, Ajo	10	10		X		X	X		45			10	10	10	10	X		
21/02/26	Almuerzo	Arroz al Peretil	Arroz, Peretil, cebolla Sal	5	5		X		X	X		30			10	10	10	10	X		
21/02/26	Almuerzo	Potaca de Ahuyama	Ahuyama, Sal, Crema	7	7		X		X	X		40			10	10	10	10	X		
21/02/26	Almuerzo	Papa en chupe	Papa, cebolla, tomate	8	8		X		X	X		35			10	10	10	10	X		
21/02/26	Almuerzo	Sopa de cuchuco de trigo	Cuchuco de trigo, Sal Papa, Arveja, Cebolla	24	24		X		X	X		60			10	10	10	10	X		
21/02/26	Almuerzo	Jugo de guayaba	Pulpa de guayaba Azucar	21	21		X		X		X	0			10	10	10	10	X		
21/02/26	Onces	Ensalada de Frutas	Pintaro, Patilla, Banano	11	11	X		X			X	0			10	10	10	10	X		
21/02/26	Cena	Res al Cilantro	Res, cilantro, Ajo, sal	9	9		X		X	X		47			10	10	10	10	X		
21/02/26	Cena	Spaguetti	Spaguetti, leche, cebolla tomate, Sal	5	5		X		X	X		32			10	10	10	10	X		
21/02/26	Cena	Sopa de Arracacha	Arracacha, Papa, Sal, Ajo, Arveja	24	24		X		X	X		50			10	10	10	10	X		
21/02/26	Cena	Leche Caliente	Leche	20	20		X		X	X		28			10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114008 — CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 — CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
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	
22-02-26	Desayuno	Agua de Panela	Panela,	14	14		X		X	X		30	87°	80°	10	10	10	10	X		
22-02-26	Desayuno	Changua con Huevo	Leche, tostadas, Cebolla, Ajo, Sal, Huevo	24	24		X		X	X		40	85°	79°	10	10	10	10	X		
22-02-26	Nueves	Ensalada de Frutas	Papaya, Patilla, Banano	11	11	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
22-02-26	Almuerzo	Filete de Pescado	Pescado, Cebolla, tomate, Arroz, tomillo	10	10		X		X	X		45	87°	80°	10	10	10	10	X		
22-02-26	Almuerzo	Arroz con coco	Arroz, coco, Sal, Azucar,	5	5		X		X	X		30	80°	73°	10	10	10	10	X		
22-02-26	Almuerzo	Ensalada	Tomate, Cebolla	6	6	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
22-02-26	Almuerzo	Torta de Platano	Platano harina, Huevo	7	7		X		X	X		25	40°	81°	10	10	10	10	X		
22-02-26	Almuerzo	Sopa de cebada Perla	Cebada Perlada, Papa, cebolla, Arveja, Sal	24	24		X		X	X		60	89°	80°	10	10	10	10	X		
22-02-26	Almuerzo	Lulo de lulo	Pulpa de lulo, Azucar	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
22-02-26	Onces	colada de Fecula	Maizena, leche	14	14		X		X	X		30	80°	77°	10	10	10	10	X		
22-02-26	Cena	Pollo a la Jardinera	Pollo, Zanahoria, tomate, cebolla, sal	10	10		X		X	X		35	89°	79°	10	10	10	10	X		
22-02-26	Cena	Arroz Atomatado	Arroz, tomate, sal, Ajo	4	4		X		X	X		30	88°	82°	10	10	10	10	X		
22-02-26	Cena	Sopa de Peteron	Platano verde, Papa, Sal, Arveja	24	24		X		X	X		40	87°	80°	10	10	10	10	X		
22-02-26	Cena	Aromatica de Nueves	Nueves, Aromatica	20	20		X		X	X		36	80°	79°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141140CE CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328109 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Casitas Inmaculada de Marco

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo OPERADOR:

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	
23-02-26	Desayuno	Batido de Nesquik	Nesquik, leche	14	14		X		X	X		30	82°	78°	10	10	10	10	X		
23-02-26	Desayuno	Calentado	Lentejas, Platano Arroz, Huevo	20	28		X		X	X		35	90°	75°	10	10	10	10	X		
23-02-26	Jueves	magdalenas	Bimbolete, cremada leche, Azucar, Pitco	100	100		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
23-02-26	Almuerzo	lollipops de Pollo	Pollo, vino, Sal, Ajo Estragon,	100	100		X		X	X		45	89°	80°	10	10	10	10	X		
23-02-26	Almuerzo	Arroz tifte	Arroz, Pickos, Sal Ajo	6	6		X		X	X		30	85°	80°	10	10	10	10	X		
23-02-26	Almuerzo	Ensalada Coleslaw	Repollo Blanco, rotado zanahoria, crema de la Mantequilla, Miel, Sal	5	5	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
23-02-26	Almuerzo	Jugo Cholada	Jugo Queso, Cebolla tomate, Sal	7	7		X		X	X		32	83°	79°	10	10	10	10	X		
23-02-26	Almuerzo	Crema de Ahuyama	Ahuyama, Cebolla, Salpicon, Ajo	24	24		X		X	X		50	90°	82°	10	10	10	10	X		
23-02-26	Almuerzo	Limonada de Sandia	Limon, Azucar, Sandia	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
23-02-26	Onces	Torta de Mazorca	Harina, mazorca, Sal Azucar, Polvo de Hornear	100	100		X		X	X		35	91°	75°	10	10	10	10	X		
23-02-26	Cena	Arroz a la Primera	Pollo, Sal, Ajo, Sal Arroz	10	10		X		X	X		40	89°	80°	10	10	10	10	X		
23-02-26	Cena	Arroz verde	Arroz, Espinacas, Sal Ajo	4	4		X		X	X		30	82°	78°	10	10	10	10	X		
23-02-26	Cena	Crema de Pollo	Pollo, Papa, Zanahoria Sal, Ajo	24	24		X		X	X		45	85°	80°	10	10	10	10	X		
23-02-26	Cena	Aromatica de Hierbabuena y	Aromatica, Hierbabuena Fresca	20	20		X		X	X		36	80°	76°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sofia Hurtado TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114068 CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328164 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado — UNIDAD OPERATIVA: Convento Inmaculado de María

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Saldeda — OPERADOR:

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
24-02-26	Desayuno	Café con leche	Café, leche, Azucar	19	19		X		X	X		30	80°	79°	10	10	10	10	X		
24-02-26	Desayuno	Caldo de Carne	Papa, cilantro, cebolla, sal, Ajo, Carne	24	24		X		X	X		40	81°	82°	10	10	10	10	X		
24-02-26	Nueves	Te en leche	Té, leche	19	19		X		X	X		35	82°	80°	10	10	10	10	X		
24-02-26	Almuerzo	Sobreberrita	Sobreburrata, Cebolla, Tomate, Sal, Ajo	10	10		X		X	X		50	84°	81°	10	10	10	10	X		
24-02-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz, Sal, Ajo, Cebolla	5	5		X		X	X		30	88°	79°	10	10	10	10	X		
24-02-26	Almuerzo	Calabaza Guisada	Calabaza, tomate, Cebolla, Sal, Ajo	7	7		X	X		X		40	80°	75°	10	10	10	10	X		
24-02-26	Almuerzo	Papa el Perejil	Papa, Perejil, Sal	8	8		X		X	X		30	90°	80°	10	10	10	10	X		
24-02-26	Almuerzo	Sopa de verduras	Papa, Cebolla, Zanahoria, Cilantro, Espinaca, Arveja	24	24		X	X		X		60	92°	81	10	10	10	10	X		
24-02-26	Almuerzo	Jugo de Mora	Pulpa de Mora, Azucar	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
24-02-26	Onces	Mantecada	Harina, Azucar, Aceite, leche	100	100		X		X	X		25	89°	72°	10	10	10	10	X		
24-02-26	Cena	Cerdo en BBQ	Cerdo, Panela, vinagre, Salsa de tomate	9	9		X		X	X		40	87°	80°	10	10	10	10	X		
24-02-26	Cena	Arroz en Pimenton	Arroz, Sal, Pimenton, Ajo	4	4		X		X	X		30	88°	79°	10	10	10	10	X		
24-02-26	Cena	Sopa de Mazorca	Papa, mazorca, zanahoria, arveja, cilantro	24	24		X		X	X		55	89°	81	10	10	10	10	X		
24-02-26	Cena	Aromaticas con Achuvas	Aromaticas Achuvas	20	20		X		X	X		40	85°	78°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114026 — CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 — CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculada de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25-02-26	Desayuno	Chocolate en leche	Chocolate, leche	14	14		X		X	X		25	87°	79°	10	10	10	10	X		
25-02-26	Desayuno	Tamal	Tamal	100	100		X		X	X		60	89°	80°	10	10	10	10	X		
25-02-26	Nueves	Picado de Fruta	Melon, Papaya Yogurth	11	11	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
25-02-26	Almuerzo	Res y Pechuga Picada	Res, Pechuga, tomate, cebolla, Pimenton	10	10		X		X	X		45	82°	80°	10	10	10	10	X		
25-02-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz, Cebolla, Ajo, Sal	5	5		X		X	X		30	85°	78°	10	10	10	10	X		
25-02-26	Almuerzo	Ensalada	Tomate, Cebolla, Lechuga	5	5	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
25-02-26	Almuerzo	Yuca	Yuca, Sal	7	7		X		X	X		27	80°	75°	10	10	10	10	X		
25-02-26	Almuerzo	Sopa de cuchuco de Maiz	Cuchuco de maiz, Papa, Pollo, cebolla, Arveja, Ajo Sal	24	24		X		X	X		55	90°	82°	10	10	10	10	X		
25-02-26	Almuerzo	Jugo de Guanabana	Pulpa de Guanabana Azucar	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
25-02-26	Onces	Colada de Harina de maiz	Maizena, leche, Azucar	14	14		X		X	X		25	83°	80°	10	10	10	10	X		
25-02-26	Cena	Ternera	Ternera, Cebolla, Laurel Tomillo, Tomate	9	9		X		X	X		40	87°	78°	10	10	10	10	X		
25-02-26	Cena	Arroz con Atunfoli	Atunfoli, Arroz, Sal, Ajo	4	4		X		X	X		30	82°	77°	10	10	10	10	X		
25-02-26	Cena	Sopa de Avena	Avena, Arveja, Papa, Zanahoria, Sal, Ajo	24	24		X		X	X		45	90°	80°	10	10	10	10	X		
25-02-26	Cena	Atun de Panela	Panela, Lechuga	20	20		X		X	X		33	82°	79°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114008 CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fé SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Toledo OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
26-02-26	Desayuno	Colada de Avena	Avena, leche, Azucar	14	14		X		X	X		28	82°	77°	10	10	10	10	X		
26-02-26	Desayuno	Huevos Pericos	Cebolla larga, tomate Huevo, Sal	105	105		X		X	X		25	80°	78°	10	10	10	10	X		
26-02-26	Nueves	Leche caliente	Leche	14	14		X		X	X		20	83°	79°	10	10	10	10	X		
26-02-26	Almuerzo	Res Mercado en bolsa	Res, tomate, Cebolla larga, Sal, Ajo	10	10		X		X	X		45	88°	80°	10	10	10	10	X		
26-02-26	Almuerzo	Arroz al Perejil	Arroz, Perejil, Sal, Ajo	5	5		X		X	X		30	89°	80°	10	10	10	10	X		
26-02-26	Almuerzo	Ensalada	Lechuga, Maiz tierno Tomate, Cebolla	5	5	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
26-02-26	Almuerzo	Papa Cocida	Papa, Sal	7	7		X		X	X		37	82°	78°	10	10	10	10	X		
26-02-26	Almuerco	Sopa de Arroz	Arroz, Arveja, Cebolla, Sal Papa, Papa Criolla, Ajo	24	24		X		X	X		60	90°	80°	10	10	10	10	X		
26-02-26	Almuerzo	Naranjada	Naranja, Azucar	21	21	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
26-02-26	Onces	Torta de Banano	Harina, Polvo de hornear Azucar, huevo, Banano	100	100		X		X	X		27	87	75°	10	10	10	10	X		
26-02-26	Cena	Pollo Guisado	Pollo, tomate, cebolla Sal, Ajo	10	10		X		X	X		45	88°	79°	10	10	10	10	X		
26-02-26	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz, zanahoria, Sal Ajo, Cebolla	4	4		X		X	X		30	89°	80°	10	10	10	10	X		
26-02-26	Cena	Sopa de Arracacha	Arracacha, Papa, Sal Ajo, Arveja, Cilantro	24	24		X		X	X		57	90°	82°	10	10	10	10	X		
26-02-26	Cena	Leche con miel	Leche, Miel	70	70		X		X	X		28	83°	79°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Berlic Hurtado TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114066 CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328164 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 3	
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
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	
27-02-26	Desayuno	chocolate en leche	Chocolate leche	19	19		X		X	X		30	82°	79°	10	10	10	10	X		
27-02-26	Desayuno	caldo de Pescado	Papa, Cilantro, Sal Ajo, cebolla, Pescado	24	24		X		X	X		60	92°	80°	10	10	10	10	X		
27-02-26	Onces	Sorbete de Maracuya	Pulpa Maracuya Leche	17	17		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
27-02-26	Almuerzo	res Goulash	Res, Tomate, cebolla Ajo, Sal	10	10		X		X	X		45	88°	79°	10	10	10	10	X		
27-02-26	Almuerzo	Arroz al Pimenton	Arroz, Pimenton Sal, Cebolla	5	5		X		X	X		30	87°	77°	10	10	10	10	X		
27-02-26	Almuerzo	Verdura Mixta	Zuchin y zuchin A Zanahoria	7	7	X		X		X		37	84°	80°	10	10	10	10	X		
27-02-26	Almuerzo	Papa Criolla dorada	Papa criolla Sal	8	8		X		X	X		32	90°	82°	10	10	10	10	X		
27-02-26	Almuerzo	Sopa de conchita	Conchita, Papa criolla Papa, Pastusa, zanahoria Sal, Ajo, Arveja	24	24		X		X	X		60	92°	83°	10	10	10	10	X		
27-02-26	Almuerzo	Jugo de uva	Pulpa uva Azucar	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
27-02-26	Onces	Agua de Panela	Panela	19	19		X		X	X		28	83°	79°	10	10	10	10	X		
27-02-26	Cena	Lenteja en Salsa	Lenteja tomate, Cebolla	9	9		X		X	X		50	92°	79°	10	10	10	10	X		
27-02-26	Cena	Arroz Atomatado	Arroz tomate, Sal	4	4		X		X	X		30	87°	78°	10	10	10	10	X		
27-02-26	Cena	Sopa de Ahuyama	Ahuyama, Sal, Papa, Arveja	24	24		X		X	X		60	90°	88	10	10	10	10	X		
27-02-26	Cena	Aromatica con avena	Aromatica, manzana	20	20		X		X	X		37	88°	79°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sergio Hurtado TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141 114008 CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Corazon Inmaculado de Maria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Fernando Salcedo OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
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	
28-02-26	Desayuno	Cafe con Leche	Cafe leche	14	14		X		X	X		25	82°	79°	10	10	10	10	X		
28-02-26	Desayuno	Emparedado de queso	Pan tajado Queso	100	100		X		X		X	0	15°	15°	10	10	10	10	X		
28-02-26	Nueve	Batido	Granadilla y Miel	17	17		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
28-02-26	Almuerzo	Pollo a las Finas hierbas	Pollo, Tomate, Cebolla Laurel, tomillo	100	100		X		X	X		45	88°	80°	10	10	10	10	X		
28-02-26	Almuerzo	Arroz Atomatado	Arroz, tomate, sal Ajo	5	5		X		X	X		30	87°	79°	10	10	10	10	X		
28-02-26	Almuerzo	Polenta de Arracacha	Arracacha, Arveja sal, Ajo, leche	7	7		X		X	X		35	87°	80°	10	10	10	10	X		
28-02-26	Almuerzo	Platano con Queso y Bocadillo	Platano Queso Bocadillo	8	8		X		X	X		40	90°	81°	10	10	10	10	X		
28-02-26	Almuerzo	Sopa de Avena	Arveja, sal, Papa, Papa Criolla, Arveja, Espinaca	24	24		X		X	X		60	92°	80°	10	10	10	10	X		
28-02-26	Almuerzo	Jugo de	Pulpa de	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
28-02-26	Almuerzo	Lulo	Azucar	21	21		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	X		
28-02-26	Onces	Pato Dulce	Pato, leche, Azucar	14	14		X		X	X		45	84°	78°	10	10	10	10	X		
28-02-26	Cena	Res picada	Res, cebolla tomate sal Ajo	9	9		X		X	X		50	87°	79°	10	10	10	10	X		
28-02-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz, cebolla, sal	4	4		X		X	X		30	80°	79°	10	10	10	10	X		
28-02-26	Cena	Sopa de procesada	Arracacha, Papa, Arveja, Zanahoria	24	24		X		X	X		55	90°	79°	10	10	10	10	X		
28-02-26	Cena	Aromatica en Fresa	Aromatica Fresa	20	20		X		X	X		25	82°	77°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Serfio Hurtado TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1141114068 CARGO: Tecnico

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Clara Borda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52328104 CARGO: Nutricionista