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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDAD UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ OPERADOR: FUMDIR

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			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (6)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/08/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE CLAVOS Y CANELA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
1/08/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS CON QUESO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
1/08/2024	NUEVE	LECHE ACHOCOLATADA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/08/2024	ALMUERZO	CARNE ENCEBOLLADA	CARNE BOLA DE PIERNA	5200 G	4500 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
1/08/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
1/08/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE, LIMON, ACEITE Y SAL	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE, LIMON, ACEITE Y SAL	N.A	N.A	X		X			X	N.A	NA	9,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/08/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	7500 G	6800 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	3300 G	2900 G	X		X			X	N.A	N.A	4.7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
1/08/2024	ONCES	PETO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
1/08/2024	CENA	POLLO AL WOK	PECHUGA DE POLLO	5100 G	4700 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
1/08/2024	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
1/08/2024	CENA	ENSALADA CRIOLLA (TOMATE,CEBOLLA,PEREJIL,LIMON , SAL Y	ENSALADA CRIOLLA (TOMATE,CEBOLLA,PEREJIL	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
1/08/2024	CENA	JUGO DE PIÑA	PIÑA	4400 G	3800 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO TIPO DE DOCUMENTO: 1061705546 Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1061705546 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1061705546 CARGO: TECNOLGO DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDAD UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ OPERADOR: FUMDIR

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			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (7)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/08/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
2/08/2024	DESAYUNO	QUESO	QUESO CAMPESINO	1800 G	1800 G	X			X		X	N.A	N.A	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
2/08/2024	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
2/08/2024	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA DE VERDURAS	PECHUGA DE POLLO	5200 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/08/2024	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
2/08/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA, CILANTRO Y VINAGE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA, CILANTRO Y VINAGE	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/08/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	PLATANO MADURO	5000 G	4500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	2200 G	1900 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	2900 G	2300 G	X		X			X	N.A	N.A	4.7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
2/08/2024	ONCES	BATIDO DE BANANO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
2/08/2024	CENA	CARNE EN ASADA	CARNE BOLA DE PIERNA	5000 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
2/08/2024	CENA	CONCHITAS GUISADAS	CONCHITAS	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/08/2024	CENA	VERDURAS GLACE (ZANAHORIA Y HABICHUELA)	ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, MANZANA CON VINAGETA DULCE	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9.2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/08/2024	CENA	JUGO DE FRUTOS ROJOS (UVA, FRESA, MORA)	JUGO DE FRUTOS ROJOS	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	7.8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1061705546 CARGO: TECNOLGO DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDAD UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ OPERADOR: FUMDIR

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			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (8)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/08/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
3/08/2024	NUEVES	GELATINA CON LECHERA Y QUESO	QUESO	1800 G	1800 G	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
3/08/2024	ALMUERZO	CARNE EN CUADROS EN SALSA ROJA	CARNE DE BOLA	2750 G	2750 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/08/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS GUISADOS	ESPAGUETIS	2300 G	2300 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
3/08/2024	ALMUERZO	PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINA	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGETA NATURAL	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/08/2024	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMUN PAREJA	9000 G	8000 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9.2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANZANA	MANZANA	2900 G	2350 G	X		X			X	N.A	N.A	4.7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
3/08/2024	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
3/08/2024	CENA	LOMO DE CERDO ASADO	LOMO DE CERDO	5300 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
3/08/2024	CENA	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/08/2024	CENA	PEPINO GUISADO	PEPINO GUISADO	7800 G	7500 G	X		X			X	60 MIN	61,4ºC	89,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/08/2024	CENA	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	2900 G	2350 G	X		X			X	N.A	N.A	4,7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1061705546 CARGO: TECNOLGO DE ALIMENTOS

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: SUBA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDAD | UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ | OPERADOR: FUMDIR

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 (9)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/08/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
4/08/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
4/08/2024	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
4/08/2024	ALMUERZO	FAJITAS DE PECHUGA	PECHUGA DE POLLO	5500 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/08/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
4/08/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/08/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE MADURO	PLATANO MADIRO	5000 G	4500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79,7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/08/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/08/2024	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	LIMON	1800 G	14500 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/08/2024	CENA	CARNE EN ASADA	CARNE BOLA DE PIERNA	5100 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
4/08/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/08/2024	CENA	ENSALADA DE HABICHUELA, TOMATE , CEBOLLA Y MAYONESA	ENSALADA DE HABICHUELA, TOMATE , CEBOLLA Y MAYONESA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/08/2024	CENA	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE FEIJOA	2650 G	2350 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1061705546 | CARGO: TECNOLGO DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDAD | UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ | OPERADOR: FUMDIR

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 (10)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/08/2024	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
5/08/2024	DESAYUNO	QUESO	QUESO	1800 G	1800 G	X		X		X		N.A	N.A	2,4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
5/08/2024	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
5/08/2024	ALMUERZO	CERDO AL TOMILLO	PULPA DE CERDO	5300 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/08/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
5/08/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
5/08/2024	ALMUERZO	MONEDITAS DE PLATANO	PLATANO	5100 G	4700 G	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	1700 G	1700 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	2800 G	2800 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
5/08/2024	ONCES	LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
5/08/2024	CENA	PECHUGA DESMECHADA	PECHUGA DE POLLO SIN HUESO	5300 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/08/2024	CENA	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
5/08/2024	CENA	CALABAZA AREVJA GUSADA GUISADA	CALABAZA CON ARVEJA GUISADA	7000 G	6300 G	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
5/08/2024	CENA	JUGO DE TROPICAL (BANANO, PAPAYA, MANZANA)	BANANO, PAPAYA, MANZANA	NA	NA	X		X			X	N.A	N.A	7,4ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1061705546 | CARGO: TECNOLGO DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDAD | UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ | OPERADOR: FUMDIR

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 (11)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/08/2024	DESAYUNO	TETERO	LECHE	8L	8L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
6/08/2024	DESAYUNO	HUEVO FRITO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
6/08/2024	NUEVES	FLAN	LECHE	8L	8L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
6/08/2024	ALMUERZO	POLLO ASADO	MUSLOS DE POLLO	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/08/2024	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
6/08/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA TOMATE , CEBOLLA Y CILANTRO	N.A	N.A	X		X		.	X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
6/08/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	2500 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/08/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE	2100 G	1900 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	3000 G	2700 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
6/08/2024	ONCES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
6/08/2024	CENA	ESTOFADO DE CARNE	CARNE BOLA DE PIERNA	5200 G	4800 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
6/08/2024	CENA	ARROZ CON MAZORCA	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
6/08/2024	CENA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, MAIZ Y VINAGRE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, MAIZ Y VINAGRE	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,7°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
6/08/2024	CENA	JUGO ZANAHORIA Y NARANJA	JUGO ZANAHORIA Y NARANJA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1061705546 | CARGO: TECNOLGO DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDAD | UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ | OPERADOR: FUMDIR

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/	PESO NETO (g/cc/	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (12)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		

(dd/mm/aaaa)			DEL ALIMENTO	unidades)	(g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/08/2024	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
7/08/2024	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO TAJADO	1800 G	1800 G	X			X		X	N.A	N.A	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
7/08/2024	NUEVES	QUESO	QUESO DOBLE CREMA	1800 G	1800 G	X		X		X		N.A	N.A	2,4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
7/08/2024	NUEVES	JUGO MARACUYA	MARACUYA	2900 G	2300 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
7/08/2024	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA BBQ	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA	5500 G	4900 G	X			X	X		50 MIN	55ºC	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/08/2024	ALMUERZO	ARROZ ROJO (EXTRACTO DE REMOLACHA)	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
7/08/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	5600 G	4800 G	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
7/08/2024	ALMUERZO	YUCA SUDADA	YUCA	4300 G	3900 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO DE TRIGO	2000 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/08/2024	ALMUERZO	JUGO MORA	MORA	2800 G	2500 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
7/08/2024	CENA	CERDO EN SALSA AGRIDULCE	PULPA DE CERDO	5100 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
7/08/2024	CENA	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
7/08/2024	CENA	VERDURAS ORIENTALES	VERDURAS ORIENTALES	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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									ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (13)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/08/2024	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE	8 L	8 L			X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/08/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE BOLA DE PIERNA	5200 G	4600 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
8/08/2024	NUEVES	TÉ EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/08/2024	ALMUERZO	SOBREBARR IGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	4800 G	4500 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
8/08/2024	ALMUERZO	ARROZ BALNCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
8/08/2024	ALMUERZO	PAPA AL PEREJIL	PAPA COMUN	8000 G	7000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	N.A	N.A				X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/08/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA	CALABAZA GUISADA	2400G	2000 G	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
8/08/2024	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	GUANABANA	2500 G	2000 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/08/2024	CENA	CARNE DE CERDO BBQ	CERDO PULPA	5500 G	5000 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/08/2024	CENA	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	2800 G	2800G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
8/08/2024	CENA	SOPA DE MAZORCA	SOPA DE MAZORCA	N.A	N.A	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
8/08/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	2800 G	2300 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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									ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (14)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/08/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
9/08/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES Y PECHUGA PICADA	CARNE DE RES Y PECHUGA PICADA	5100 G	4600 G	X			X	X		70 MIN	55ºC	84,8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/08/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
9/08/2024	ALMUERZO	LADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LEC	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	N.A	N.A	X		X		X		N.A	NA	9.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/08/2024	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	4000 G	3800 G	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CUCHUCO DE MAIZ	2000 G	2000 G	X		X		X		60 MIN	62°C	74°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
9/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	4500 G	3900 G	X		X			X	N.A	N.A	6.8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/08/2024	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAIZ CON	LECHE	8 L	8 L	X		X			X	N.A	N.A	5,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
9/08/2024	CENA	TERNERA A LAS FINAS HIERBAS	TERNERA	5300 G	4600 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
9/08/2024	CENA	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
9/08/2024	CENA	ACELGA CON MAIZ TIERNO	ACELGA	4000 G	3500 G	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
9/08/2024	CENA	AGUA DE PANELA EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X			X	N.A	N.A	5.2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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									ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (15)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/08/2024	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	8 L	48 L	X		X		X		60 MIN	40°C	88.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
10/08/2024	DESAYUNO	HUEVO PERICOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	48°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
10/08/2024	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	40°C	88.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
10/08/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA	BOLA DE PIERNA	8000 G	7300 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
10/08/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PEREGIL	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/08/2024	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	N.A	N.A	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/08/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA PASTUSA	9000 G	8000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	N.A	N.A	X			X	X		75 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/08/2024	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	40°C	88.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
10/08/2024	CENA	POLLO GUISADO	POLLO COLOMBINA	50 UND	50 UND		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
10/08/2024	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
10/08/2024	CENA	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	N.A	N.A	X		X		X		60 MIN	42.5°C	96 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/08/2024	CENA	LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	40°C	88.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: ____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES (16)
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/08/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		55 MIN	45,3ºC	85,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
11/08/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PESCADO	TILAPIA	50 UND	50 UND	X		X			X	N.A	NA	4,5ºC	9	8	9	9	X		NINGUNA
11/08/2024	ONCES	SORBETE DE MARACUYÁ	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	40°C	88,4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
11/08/2024	ALMUERZO	GOULASH DE CARNE DE RES	BOLA DE PIERNA	8000 G	7400 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/08/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/08/2024	ALMUERZO	VERDURA MIXTA	VERDURA MIXTA	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,2°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
11/08/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA COMUN PAREJA	4200 G	3900 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	2100 G	2100 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE UVA	UVA	3000 G	3000 G	X		X			X	N.A	N.A	7,4ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/08/2024	ONCES	AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPESINO	1800 G	1800 G	X			X		X	N.A	N.A	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
11/08/2024	CENA	LENGUA EN SALSA	LENGUA	5300 G	4800 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
11/08/2024	CENA	ARROZ ATOMATAD O	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/08/2024	CENA	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	N.A	N.A	X		X			X	60 MIN	61,4ºC	89,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/08/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA	2500 G	2000 G	X		X			X	N.A	N.A	6,8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: ____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES (17)
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/08/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
12/08/2024	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	1800 G	1800 G	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
12/08/2024	NUEVE	BATIDO DE GUANABANA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/08/2024	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO	8200 G	7800 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
12/08/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
12/08/2024	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	N.A	N.A	X		X			X	N.A	NA	9,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/08/2024	ALMUERZO	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	PALTANO MADURO	7500 G	6800 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	3300 G	2900 G	X		X			X	N.A	N.A	4,7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
12/08/2024	ONCES	PETO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	43°C	82,4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
12/08/2024	CENA	CARNE DE RES PICADA	BOLA DE PIERNA	8100 G	7800 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
12/08/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
12/08/2024	CENA	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
12/08/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBA BUENA	N.A	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: ____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES (18)
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/08/2024	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
13/08/2024	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	48°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
13/08/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS	CARNE MOLIDA	8200 G	7800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/08/2024	ALMUERZO	SPAGUTTI	SPAGUETTI	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
13/08/2024	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/08/2024	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	PLATANO MADURO	5000 G	4500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE MENUDENCIAS	SOPA DE MENUDENCIAS	N.A	N.A	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	CURUBA	3900 G	3300 G	X		X			X	N.A	N.A	4,7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
13/08/2024	ONCES	COLADA DE AVENA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
13/08/2024	CENA	FILETE DE PESCADO DORADO	TILAPIA	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
13/08/2024	CENA	CONCHITAS GUISADAS	CONCHITAS	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/08/2024	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/08/2024	CENA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: ____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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						TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES (19)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/08/2024	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
14/08/2024	DESAYUNO	PAPA DE PAPA CON CARNE	BOLA DE PIERNA	5000 G	4700 G	X		X		X		N.A	N.A	2.4ºC	9	9	10	9	X		NINGUNA
14/08/2024	ALMUERZO	POLLO DORADO	POLLO COLOMBINA	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/08/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2300 G	2300 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
14/08/2024	ALMUERZO	PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINA(	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGETA NATURAL	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/08/2024	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	6000 G	5000 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79,7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/08/2024	ALMUERZO	LIMONADA CON AZUCAR	LIMÓN	2900 G	2350 G	X		X			X	N.A	N.A	4,7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
14/08/2024	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
14/08/2024	CENA	LOMO DE CERDO DESMECHADO	LOMO DE CERDO	5300 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
14/08/2024	CENA	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/08/2024	CENA	SOPA DE PATACON	PLATANO VERDE	7800 G	7500 G	X		X			X	60 MIN	61,4ºC	89,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/08/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	4,7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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						TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES (20)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/08/2024	DESAYUNO	COLADA DE PLATANO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
15/08/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
15/08/2024	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
15/08/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO DORADA	CERDO PULPA	7500 G	6800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/08/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
15/08/2024	ALMUERZO	GUACAMOLE	GUACAMOLE	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8.2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/08/2024	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR	PAPA COMUN	5000 G	4500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79,7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE LENTEJA	LENTEJA	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	3800 G	2900 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/08/2024	CENA	CARNE DE RES EN CILANTRO	CARNE BOLA DE PIERNA	5100 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
15/08/2024	CENA	SPAGUETI	SPAGUETTI	2800 G	2800 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/08/2024	CENA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9.2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/08/2024	CENA	AROMATICAS DE HIERBAS NATURALES	AROMATICAS DE HIERBAS NATURALES	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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						TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES (21)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/08/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
16/08/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
16/08/2024	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
16/08/2024	ALMUERZO	CERDO Y RES	PULPA DE CERDO	5300 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/08/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
16/08/2024	ALMUERZO	COCIDO BOYACENCE	COCIDO BOYACENCE	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
16/08/2024	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA	5100 G	4700 G	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	2800 G	2800 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
16/08/2024	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
16/08/2024	CENA	PECHUGA GRATINADA	PECHUGA DE POLLO SIN HUESO	8300 G	7800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/08/2024	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
16/08/2024	CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	3000 G	3000 G	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
16/08/2024	CENA	AGUA DE PANELA EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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						TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES (22)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/08/2024	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	8L	8L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
17/08/2024	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
17/08/2024	NUEVES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8L	8L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
17/08/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	BOLA DE PIERNA	8000 G	7500 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/08/2024	ALMUERZO	ARROZ PAJARITO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
17/08/2024	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA Y ARVEJA VERDE	POTECA DE AHUYAMA Y ARVEJA VERDE	N.A	N.A	X		X	.		X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
17/08/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	2500 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO DE TRIGO	2100 G	1900 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	3000 G	2700 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
17/08/2024	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
17/08/2024	CENA	CARNE DE CERDO GUISADA	CERDO PULPA	5200 G	4800 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA

17/08/2024	CENA	TORTILLA DE VERDURA	TORTILLA DE VERDURA	N.A	N.A	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
17/08/2024	CENA	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA COMUN PAREJA	4500 G	4000 G	X		X		X		N.A	N.A	8,7°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
17/08/2024	CENA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	8L	8L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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 (23)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/08/2024	DESAYUNO	LECHE CALIENTE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
18/08/2024	DESAYUNO	CALDO PAPA CON CARNE	BOLA DE PIERNA	5000 G	4600 G	X			X		X	N.A	N.A	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
18/08/2024	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
18/08/2024	ALMUERZO	POLLO DORADO	POLLO COLOMBINA	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/08/2024	ALMUERZO	SPAGUETTI	SPAGUETTI	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
18/08/2024	ALMUERZO	TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA	TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA	N.A	N.A	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
18/08/2024	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA COMUN PAREJA	4300 G	3900 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	2000 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/08/2024	ALMUERZO	JUGO PIÑA	PIÑA	5800 G	4900 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
18/08/2024	CENA	CARNE DE RES AL PIMENTON	BOLA DE PIERNA	8100 G	7800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
18/08/2024	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
18/08/2024	CENA	SOPA DE AVENA	AVENA	2000 G	2000G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/08/2024	CENA	VERDURAS ORIENTALES	AROMATICAS DE HIERBAS NATURALES	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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 (24)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/08/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/08/2024	DESAYUNO	QUESO CAMPESINO	CUAJADA	1800 G	1800 G	X			X		X	N.A	N.A	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
19/08/2024	NUEVES	BATIDO DE BANANO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
19/08/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA HAWAIANA	CERDO PULPA	8000 G	7700 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/08/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PEREGIL	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
19/08/2024	ALMUERZO	RODAJE DE TOMATE EN VINAGRETA	RODAJE DE TOMATE EN VINAGRETA	N.A	N.A	X		X	,		X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
19/08/2024	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA COMUN	5300 G	4800 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/08/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA	ARVEJA SECA	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	4000 G	3500 G	X		X			X	N.A	NA	8,8ºC	9	9	10	10	X		NINGUNA
19/08/2024	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
19/08/2024	CENA	CARNE DE RES MECHADA	SOBREBARRIGA	8300 G	7800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
19/08/2024	CENA	TAJADAS DE PLATANO	PLATANO MADURO	2800 G	2300 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/08/2024	CENA	SOPA DE ARROZ	ARROZ PARTIDO	3000 G	3000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/08/2024	CENA	ROMATICA NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	NATURALES CON TOMATE	N.A	N.A	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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 (25)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/08/2024	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/08/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	BOLA DE PIERNA	5000 G	5000 G		x		X	X		50 MIN	61°C	76,6°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
20/08/2024	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO	TILAPIA	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
20/08/2024	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
20/08/2024	ALMUERZO	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA AGRIDULCE	N.A	N.A	X		X		X		60 MIN	42.5ºC	96 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/08/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	2800 G	2300 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA	4000 G	4000 G	X		X		X		45 MIN	56°C	77,°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
20/08/2024		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	3500 G	2900 G	X		X			X	N.A	NA	8,8ºC	9	9	10	10	X		NINGUNA
20/08/2024	ONCES	FLAN	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	86,4°C	10,4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
20/08/2024	CENA	POLLO EN SALSA	POLLO COLOMBINA	5100 G	4900 G		x		X	X		50 MIN	61°C	76,6°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
20/08/2024	CENA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
20/08/2024	CENA	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	N.A	N.A	X		X		X		60 MIN	42.5ºC	96 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/08/2024	CENA	LECHE CALIENTE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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 (26)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/08/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PESCADO	TILAPIA	25 UND	25 UND	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
21/08/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA	BOLA DE PIERNA	8100 G	7800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
21/08/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PIMIENTON	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
21/08/2024	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SALTEADAS	N.A	N.A	X		X			x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	10	X		NINGUNA
21/08/2024	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMUN	4800 G	4300 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	PLASTANO VERDE	4000 G	3100 G	X		X		X		45 MIN	56°C	77.°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
21/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	3000 G	2300 G	X		X			X	N.A	NA	8.8ºC	9	9	10	10	X		NINGUNA
21/08/2024	CENA	POLLO (PIERNA) DORADO	POLLO MUSLO	50 UND	50 UND		x		X	X		50 MIN	61°C	76.6°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
21/08/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
21/08/2024	CENA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	N.A	N.A	X		X		X		60 MIN	42,5ºC	96 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/08/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES	N.A	N.A	X		X			X	N.A	NA	8,8ºC	9	9	10	10	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

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: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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 (27)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/08/2024	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	8 L	8L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/08/2024	DESAYUNO	HUEVO EN TORTILLA	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
22/08/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AL AJILLO	CERDO PULPA	8500 G	7900 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/08/2024	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
22/08/2024	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	3100 G	2800 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	2200 G	2200 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	3900 G	3800 G	X		X			X	N.A	N.A	7.8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/08/2024	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	BOLA DE PIERNA	5000 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
22/08/2024	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/08/2024	CENA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	N.A	N.A	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
22/08/2024	CENA	AROMATICA CON HIERBAS NATIRALES CON LUL	MARACUYA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

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: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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 (28)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/08/2024	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	8	9	X		NINGUNA
23/08/2024	ALMUERZO	POLLO GUISADO	POLLO COLOMBINA	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
23/08/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	2700 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
23/08/2024	ALMUERZO	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	AJAS DE TOMATE EN VINAGR	N.A	N.A	X		X		X		75 MIN	63°C	77°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
23/08/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	3800 G	3300 G	X		X		X		60 MIN	60°C	71°C	9	9	10	8	X		NINGUNA
23/08/2024	ALMUERZO	AJIACO	AJIACO	N.A	N.A	X		X		X		60 MIN	62°C	74°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
23/08/2024	ALMUERZO	LIMONADA CON AZUCAR	LIMON	1500 G	1000 G	X		X			X	35 MIN	57°C	72°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/08/2024	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	8 L	8 L	X		X			X	N.A	N.A	5.2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
23/08/2024	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA BLANCA	TILAPIA	50 UND	50 UND	X			X	X		60 MIN	45,6°C	77°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
23/08/2024	CENA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/08/2024	CENA	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	N.A	N.A	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
23/08/2024	CENA	AROMATICA CON FRESAS	AROMATICA CON FRESAS	2500 G	2500 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

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: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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 (1)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/08/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/08/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	BOLA DE PIERNA	5000 G	4800 G	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/08/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	BOLA DE PIERNA	5100 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/08/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
24/08/2024	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMMA	4500 G	3800 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/08/2024	ALMUERZO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA	3500 G	3100 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CERBADA PERLADA	2100 G	2100 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/08/2024	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	LIMON	2500 G	1900 G	X		X			X	N.A	N.A	8.3°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/08/2024	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA DESHUESADA	5000 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
24/08/2024	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/08/2024	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8.7°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/08/2024	CENA	OMATICAS NATURALES CON TOMATE DE ARB	TOMATE DE ARBOL	2600 G	2200 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

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: SUBA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDAD | UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA
COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ | OPERADOR: FUMDIR

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						COCCION			OBSERVACIONES (2)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	
25/08/2024	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	NINGUNA
25/08/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	NINGUNA
25/08/2024	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	NINGUNA
25/08/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	CERDO PULPA	6200 G	4900 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	NINGUNA
25/08/2024	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	NINGUNA
25/08/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA	N.A	N.A	X			X		x	N.A	N.A	N.A	NINGUNA
25/08/2024	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA	5500 G	4500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	NINGUNA
25/08/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZO CONMENUDO	GARBANZO	2500 G	2500 G		X		X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	NINGUNA
25/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	2400 G	2000 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	NINGUNA
25/08/2024	CENA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	BOLA DE PIERNA	5000 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	NINGUNA
25/08/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	NINGUNA
25/08/2024		CALABAZA GUISADA	CALABAZA	4500 G	3800 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	NINGUNA
25/08/2024	CENA	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	5700 G	5700 G	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	NINGUNA
25/08/2024	CENA	AROMATICAS NATURALES CON LULO	LULO	2400 G	2000 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	NINGUNA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
ALIMENTO TERMINADO						
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	
9	9	9	9	X		
9	8	9	9	X		
9	9	9	9	X		
8	9	8	9	X		
9	10	9	9	X		
9	9	9	10	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	8	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	10	9	X		
9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1061705546 | CARGO: TECNOLGO DE ALIMENTOS

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: SUBA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDAD | UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA
COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ | OPERADOR: FUMDIR

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						COCCION			OBSERVACIONES (3)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	
26/08/2024	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	NINGUNA
26/08/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA DESHUESDA	4000 G	3500 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	NINGUNA
26/08/2024	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	NINGUNA
26/08/2024	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	FILETE D ETILAPIA	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	NINGUNA
26/08/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	NINGUNA
26/08/2024	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	N.A	N.A	X			X		x	N.A	N.A	N.A	NINGUNA
26/08/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	5500 G	4500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	NINGUNA
26/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	PASTA CONCHAS	4500 G	4500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	NINGUNA
26/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	3400 G	2800 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	NINGUNA
26/08/2024	CENA	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	NINGUNA
26/08/2024	CENA	COLOMBINA DE POLLO DORADO	POLLO COLOMBIANA	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	NINGUNA
26/08/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	NINGUNA
26/08/2024	CENA	SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	5500 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	NINGUNA
26/08/2024	CENA	LECHE CALIENTE	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	NINGUNA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
ALIMENTO TERMINADO						
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	
9	9	9	9	X		
8	9	8	9	X		
9	9	9	9	X		
8	9	8	9	X		
9	10	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	10	X		
9	9	9	9	X		
9	9	8	9	X		
9	10	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1061705546 | CARGO: TECNOLGO DE ALIMENTOS

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: SUBA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDAD | UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA
COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ | OPERADOR: FUMDIR

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						COCCION			OBSERVACIONES (4)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	
27/08/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	NINGUNA
27/08/2024	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	NINGUNA
27/08/2024	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	NINGUNA
27/08/2024	ALMUERZO	POLLO EN SALSA BBQ	PECHUGA DESHUESADA	5000 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	NINGUNA
27/08/2024	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	NINGUNA
27/08/2024	ALMUERZO	CUBIOS GUISADOS	CUBIOS	50000 G	4200 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	NINGUNA
27/08/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO	PLATANO MADURO	7500 G	6700 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	NINGUNA
27/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	N.A	N.A	X			X		x	N.A	N.A	N.A	NINGUNA
27/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	5600 G	4800 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	NINGUNA
27/08/2024	ONCES	PETO DE MAIZ DULCE	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	NINGUNA
27/08/2024	CENA	TERNERA GUISADA	TERNERA	7500 G	6800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	NINGUNA
27/08/2024	CENA	VERDURA MIXTA(ARVE JA, HABICHUEL A Y PIMENTON)	VERDURA MIXTA(ARVE JA, HABICHUEL A Y PIMENTON)	N.A	N.A	X			X		x	N.A	N.A	N.A	NINGUNA
27/08/2024	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	NINGUNA
27/08/2024	CENA	SOPA DE AVENA	AVENA	2500 G	2500 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	NINGUNA
27/08/2024	CENA	TÉ EN LECHE	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	NINGUNA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
ALIMENTO TERMINADO						
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	
9	9	9	9	X		
9	8	9	9	X		
9	9	9	9	X		
8	9	8	9	X		
9	10	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	10	X		
9	9	9	9	X		
9	9	8	9	X		
9	10	9	9	X		
9	10	9	9	X		
9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1061705546 | CARGO: TECNOLGO DE ALIMENTOS

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: SUBA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDAD | UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA
COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ | OPERADOR: FUMDIR

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/	PESO NETO (g/cc/	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			OBSERVACIONES (5)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN	TEMPERATURA ALIMENTO		

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
ALIMENTO TERMINADO						
COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						OBSERVACIONES (6)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	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	
28/08/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/08/2024	DESAYUNO	QUESO DOBLE CREMA	QUESO	1800 G	1800 G	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
28/08/2024	NUEVES	LECHE CALI ENTE	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/08/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	BOLA DE PIERNA	7000 G	5700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
28/08/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
28/08/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	7500 G	6700 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE PAJARILLA		N.A	N.A	X			X		x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	10	X		NINGUNA
28/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	5000 G	4800 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/08/2024	ALMUERZO	TE EN LECHE	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/08/2024	ONCES	GOULASH DE CARNE DE CERDO	CERDO PULPA	8000 G	6700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
28/08/2024	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
28/08/2024	CENA	SOPA DE GUINEO	SOPA DE GUINEO	N.A	N.A	X			X		x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	10	X		NINGUNA
28/08/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	N.A	N.A	X			X		x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	10	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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 (6)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/08/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE CLAVOS Y CANELA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
29/08/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS CON QUESO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
29/08/2024	NUEVE	LECHE ACHOCOLATADA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/08/2024	ALMUERZO	CARNE ENCEBOLLADA	CARNE BOLA DE PIERNA	5200 G	4500 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
29/08/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
29/08/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE, LIMON, ACEITE Y SAL	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE, LIMON, ACEITE Y SAL	N.A	N.A	X		X			X	N.A	NA	9,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/08/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	7500 G	6800 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	3300 G	2900 G	X		X			X	N.A	N.A	4.7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
29/08/2024	ONCES	PETO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
29/08/2024	CENA	POLLO AL WOK	PECHUGA DE POLLO	5100 G	4700 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
29/08/2024	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
29/08/2024	CENA	ENSALADA CRIOLLA (TOMATE,CEBOLLA,PEREJIL,LIMON , SAL Y ACEITE)	ENSALADA CRIOLLA (TOMATE,CEBOLLA,PEREJIL, LIMON , SAL Y ACEITE)	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
29/08/2024	CENA	JUGO DE PIÑA	PIÑA	4400 G	3800 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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 (7)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/08/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
30/08/2024	DESAYUNO	QUESO	QUESO CAMPESINO	1800 G	1800 G	X			X		X	N.A	N.A	4.5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
30/08/2024	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
30/08/2024	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA DE VERDURAS	PECHUGA DE POLLO	5200 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/08/2024	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
30/08/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA, CILANTRO Y VINAGE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA, CILANTRO Y VINAGE	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/08/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	PLATANO MADURO	5000 G	4500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	2200 G	1900 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	2900 G	2300 G	X		X			X	N.A	N.A	4.7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
30/08/2024	ONCES	BATIDO DE BANANO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
30/08/2024	CENA	CARNE EN ASADA	CARNE BOLA DE PIERNA	5000 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
30/08/2024	CENA	CONCHITAS GUISADAS	CONCHITAS	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/08/2024	CENA	VERDURAS GLACE (ZANAHORIA Y HABICHUELA)	ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, MANZANA CON VINAGETA DULCE	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9.2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/08/2024	CENA	JUGO DE FRUTOS ROJOS (UVA, FRESA, MORA)	JUGO DE FRUTOS ROJOS	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	7.8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMUNIDAD DE CUIDAD_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA _____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _____JUAN CARLOS RODRIGUEZ_____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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 (8)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31/08/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
31/08/2024	NUEVES	GELATINA CON LECHERA Y QUESO	QUESO	1800 G	1800 G	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
31/08/2024	ALMUERZO	CARNE EN CUADROS EN SALSA ROJA	CARNE DE BOLA	2750 G	2750 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
31/08/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS GUISADOS	ESPAGUETIS	2300 G	2300 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA

31/08/2024	ALMUERZO	PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAG	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGETA NATURAL	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
31/08/2024	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMUN PAREJA	9000 G	8000 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79,7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
31/08/2024	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
31/08/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANZANA	MANZANA	2900 G	2350 G	X		X			X	N.A	N.A	4,7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
31/08/2024	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
31/08/2024	CENA	LOMO DE CERDO ASADO	LOMO DE CERDO	5300 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
31/08/2024	CENA	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
31/08/2024	CENA	PEPINO GUISADO	PEPINO GUISADO	7800 G	7500 G	X		X			X	60 MIN	61,4ºC	89,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
31/08/2024	CENA	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	2900 G	2350 G	X		X			X	N.A	N.A	4,7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1061705546_____ CARGO: _____TECNOLGO DE ALIMENTOS_____

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboro	31/08/2024	John Velasco Gutiérrez	Técnico de alimentos	
Reviso	31/08/2024	Sandra correrdor	Nutricionista	
Aprobó	31/08/2024	Juan Carlos Rodriguez Bautista	Coordinador	