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									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	
1/09/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
1/09/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	BOLA DE PIERNA	5 L	5 L	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
1/09/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	BOLA DE PIERNA	5500 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/09/2024	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
1/09/2024	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/09/2024	ALMUERZO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA COMUN	5000 G	4500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/09/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CEBADA PERLADA	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/09/2024	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
1/09/2024	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA DESHUESADSA	5100 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
1/09/2024	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/09/2024	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8.2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/09/2024	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

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									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	
2/09/2024	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
2/09/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X		X		X		N.A	N.A	2,4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
2/09/2024	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
2/09/2024	ALMUERZO	CERDO EN SALSA DE MIEL	PULPA DE CERDO	5300 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/09/2024	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
2/09/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
2/09/2024	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAP CRIOLLA	5100 G	4700 G	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/09/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZO CON MENUDO DE RES	GARBANZO	1700 G	1700 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/09/2024	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
2/09/2024	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
2/09/2024	CENA	CARNE DE RES A LAS FINA HIERBAS	BOLA DE PIERNA	5300 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/09/2024	CENA	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
2/09/2024	CENA	SOPA DE CUCHUCO DE FIDEOS	CUCHUCO DE FIDEOS	2000 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/09/2024	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
2/09/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBABUENA NATIRAES CON LULO	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

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									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	
3/09/2024	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	8L	8L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
3/09/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA DESHUESADA	5 L	5 L	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
3/09/2024	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	8L	8L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
3/09/2024	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	E DE PESCADO EN SALSA CR	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/09/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
3/09/2024	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	N.A	N.A	X		X	.		X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
3/09/2024	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
3/09/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	2100 G	1900 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/09/2024	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	3000 G	2700 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
3/09/2024	ONCES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8L	8L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
3/09/2024	CENA	COLOMBINA DE POLLO GUISADO	POLLO COLOMBINA	50 UND	50 UND		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
3/09/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
3/09/2024	CENA	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	2800 G	2300 G	X		X		X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/09/2024	CENA	LECHE CALIENTE	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

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/	PESO NETO (g/cc/	ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (12)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN	TEMPERATURA ALIMENTO		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						COCCION			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	
4/09/2024	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
4/09/2024	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
4/09/2024	NUEVES	SORBETE DE FEIJOA	LECHE	8L	8L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
4/09/2024	ALMUERZO	POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	PECHUGA DESUESADA	5500 G	4900 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/09/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
4/09/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE , VINAGRE	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE , VINAGRE	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	8	9	9	X		NINGUNA
4/09/2024	ALMUERZO	PURÉ DE YUCA	YUCA	4300 G	3900 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/09/2024	ALMUERZO	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	2000 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/09/2024	ALMUERZO	JUGO MARACUYA	JUGO MARACUYA	2800 G	2500 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
4/09/2024	CENA	CARNE DE RES GUISADA	BOLA DE PIERNA	5100 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
4/09/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
4/09/2024	CENA	SANCOCHITO	SANCOCJITO	N.A	N.A	X		X		X		70 MIN	43°C	81°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_____

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						COCCION			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	
5/09/2024	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/09/2024	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
5/09/2024	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
5/09/2024	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
5/09/2024	ALMUERZO	ARROZ BALNCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
5/09/2024	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
5/09/2024	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
5/09/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA	CALABAZA GUISADA	2400G	2000 G	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
5/09/2024	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
5/09/2024	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
5/09/2024	CENA	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	2800 G	2800G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
5/09/2024	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
5/09/2024	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_____

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						COCCION			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	
6/09/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
6/09/2024	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
6/09/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
6/09/2024	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
6/09/2024	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	4000 G	3800 G	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/09/2024	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
6/09/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	4500 G	3900 G	X		X			X	N.A	N.A	6.8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/09/2024	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON	LECHE	8 L	8 L	X		X			X	N.A	N.A	5,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
6/09/2024	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
6/09/2024	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
6/09/2024	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
6/09/2024	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_____

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						COCCION			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	
7/09/2024	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
7/09/2024	DESAYUNO	HUEVO PERICOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	48°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
7/09/2024	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	40°C	88.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
7/09/2024	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
7/09/2024	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
7/09/2024	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	N.A	N.A	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/09/2024	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
7/09/2024	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
7/09/2024	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
7/09/2024	CENA	POLLO GUISADO	POLLO COLOMBINA	50 UND	50 UND		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
7/09/2024	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
7/09/2024	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
7/09/2024	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

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									ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (16)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	COCCION 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	
8/09/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		55 MIN	45,3ºC	85,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
8/09/2024	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
8/09/2024	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
8/09/2024	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
8/09/2024	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
8/09/2024	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
8/09/2024	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
8/09/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	2100 G	2100 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/09/2024	ALMUERZO	JUGO DE UVA	UVA	3000 G	3000 G	X		X			X	N.A	N.A	7,4ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/09/2024	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
8/09/2024	CENA	LENGUA EN SALSA	LENGUA	5300 G	4800 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
8/09/2024	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
8/09/2024	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
8/09/2024	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

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									ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (17)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	COCCION 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	
9/09/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
9/09/2024	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
9/09/2024	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
9/09/2024	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
9/09/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
9/09/2024	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
9/09/2024	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
9/09/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/09/2024	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
9/09/2024	ONCES	PETO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	43°C	82,4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
9/09/2024	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
9/09/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
9/09/2024	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
9/09/2024	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

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									ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (18)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	COCCION 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	
10/09/2024	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
10/09/2024	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	48°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
10/09/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS	CARNE MOLIDA	8200 G	7800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/09/2024	ALMUERZO	SPAGUTTI	SPAGUETTI	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
10/09/2024	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
10/09/2024	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
10/09/2024	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
10/09/2024	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
10/09/2024	ONCES	COLADA DE AVENA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
10/09/2024	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
10/09/2024	CENA	CONCHITAS GUISADAS	CONCHITAS	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/09/2024	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
10/09/2024	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

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						TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES (19)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			INICIAL ºc	FINAL ºc	ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/09/2024	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
11/09/2024	DESAYUNO	PAPA DE PAPA CON CARNE	BOLA DE PIERNA	5000 G	4700 G	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
11/09/2024	ALMUERZO	POLLO DORADO	POLLO COLOMBINA	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/09/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2300 G	2300 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
11/09/2024	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
11/09/2024	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	6000 G	5000 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/09/2024	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
11/09/2024	ALMUERZO	LIMONADA CON AZUCAR	LIMON	2900 G	2350 G	X		X			X	N.A	N.A	4.7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
11/09/2024	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
11/09/2024	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
11/09/2024	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
11/09/2024	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
11/09/2024	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_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL, SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, SECRETARÍA DE SALUD

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 ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES (20)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			INICIAL ºc	FINAL ºc	ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/09/2024	DESAYUNO	COLADA DE PLATANO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
12/09/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
12/09/2024	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
12/09/2024	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
12/09/2024	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
12/09/2024	ALMUERZO	GUACAMOLE	GUACAMOLE	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8.2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/09/2024	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
12/09/2024	ALMUERZO	SOPA DE LENTEJA	LENTEJA	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/09/2024	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
12/09/2024	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
12/09/2024	CENA	SPAGUETI	SPAGUETTI	2800 G	2800 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/09/2024	CENA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9.2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/09/2024	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_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL, SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, SECRETARÍA DE SALUD

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 ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES (21)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			INICIAL ºc	FINAL ºc	ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/09/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
13/09/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	BOLA DE PIERNA	5 L	5 L	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
13/09/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	BOLA DE PIERNA	5500 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/09/2024	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
13/09/2024	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/09/2024	ALMUERZO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA COMUN	5000 G	4500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/09/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CEBADA PERLADA	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/09/2024	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
13/09/2024	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA DESHUEDASA	5100 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
13/09/2024	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/09/2024	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8.2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/09/2024	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_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL, SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, SECRETARÍA DE SALUD

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 ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES (22)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			INICIAL ºc	FINAL ºc	ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/09/2024	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
14/09/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
14/09/2024	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
14/09/2024	ALMUERZO	CERDO EN SALSA DE MIEL	PULPA DE CERDO	5300 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/09/2024	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
14/09/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
14/09/2024	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAP CRIOLLA	5100 G	4700 G	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/09/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZO CON MENUDO DE RES	GARBANZO	1700 G	1700 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/09/2024	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
14/09/2024	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
14/09/2024	CENA	CARNE DE RES A LAS FINA HIERBAS	BOLA DE PIERNA	5300 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

14/09/2024	CENA	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
14/09/2024	CENA	SOPA DE CUCHUCO DE FIDEOS	CUCHUCO DE FIDEOS	2000 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/09/2024	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
14/09/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBABUENA NATIRAES CON LULO	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)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL 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	OBSERVACIONES (23)
15/09/2024	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	8L	8L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
15/09/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA DESHUESADA	5 L	5 L	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
15/09/2024	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	8L	8L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
15/09/2024	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	E DE PESCADO EN SALSA CR	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/09/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
15/09/2024	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	N.A	N.A	X		X	.		X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
15/09/2024	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
15/09/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	2100 G	1900 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/09/2024	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	3000 G	2700 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
15/09/2024	ONCES	CAFE CON LECHE	LECHE	8L	8L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
15/09/2024	CENA	COLOMBINA DE POLLO GUISADO	POLLO COLOMBINA	50 UND	50 UND		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
15/09/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
15/09/2024	CENA	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	2800 G	2300 G	X		X		X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/09/2024	CENA	LECHE CALIENTE	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_____

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)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL 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	OBSERVACIONES (24)
16/09/2024	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
16/09/2024	DESAYUNO	QUESO CAMPESINO	CUAJADA	1800 G	1800 G	X			X		X	N.A	N.A	4.5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
16/09/2024	NUEVES	BATIDO DE BANANO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
16/09/2024	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
16/09/2024	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
16/09/2024	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
16/09/2024	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA COMUN	5300 G	4800 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/09/2024	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
16/09/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	4000 G	3500 G	X		X			X	N.A	NA	8.8ºC	9	9	10	10	X		NINGUNA
16/09/2024	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
16/09/2024	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
16/09/2024	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
16/09/2024	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
16/09/2024	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_____

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)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL 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	OBSERVACIONES (25)
17/09/2024	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
17/09/2024	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
17/09/2024	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO	TILAPIA	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
17/09/2024	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
17/09/2024	ALMUERZO	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA AGRIDULCE	N.A	N.A	X		X		X		60 MIN	42.5ºC	96 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/09/2024	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
17/09/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA	4000 G	4000 G	X		X		X		45 MIN	56°C	77°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
17/09/2024		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	3500 G	2900 G	X		X			X	N.A	NA	8.8ºC	9	9	10	10	X		NINGUNA
17/09/2024	ONCES	FLAN	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	86.4°C	10.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
17/09/2024	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
17/09/2024	CENA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
17/09/2024	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
17/09/2024	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_____

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						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						OBSERVACIONES (26)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	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	
18/09/2024	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
18/09/2024	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
18/09/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
18/09/2024	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SALTEADAS	N.A	N.A	X		X			x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	10	X		NINGUNA
18/09/2024	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
18/09/2024	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
18/09/2024	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
18/09/2024	CENA	POLLO (PIERNA) DORADO	POLLO MUSLO	50 UND	50 UND		x		X	X		50 MIN	61ºC	76,6°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
18/09/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
18/09/2024	CENA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	N.A	N.A	X		X		X		60 MIN	42,5ºC	96 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/09/2024	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

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						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						OBSERVACIONES (27)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	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	
19/09/2024	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
19/09/2024	DESAYUNO	HUEVO EN TORTILLA	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
19/09/2024	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
19/09/2024	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
19/09/2024	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	3100 G	2800 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/09/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	2200 G	2200 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/09/2024	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
19/09/2024	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
19/09/2024	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/09/2024	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
19/09/2024	CENA	ROMATICA 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

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						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						OBSERVACIONES (28)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	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	
20/09/2024	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
20/09/2024	ALMUERZO	POLLO GUISADO	POLLO COLOMBINA	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
20/09/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	2700 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
20/09/2024	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
20/09/2024	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
20/09/2024	ALMUERZO	AJIACO	AJIACO	N.A	N.A	X		X		X		60 MIN	62°C	74°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
20/09/2024	ALMUERZO	LIMONADA CON AZUCAR	LIMON	1500 G	1000 G	X		X			X	35 MIN	57°C	72°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/09/2024	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
20/09/2024	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
20/09/2024	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
20/09/2024	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
20/09/2024	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

45555

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

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 (1)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		ALIMENTO TERMINADO						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	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	
21/09/2024	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
21/09/2024	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
21/09/2024	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
21/09/2024	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
21/09/2024	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
21/09/2024	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
21/09/2024	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
21/09/2024	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
21/09/2024	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA DESHUESADA	5000 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
21/09/2024	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
21/09/2024	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
21/09/2024	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

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	Código: FOR-PSS-243
		Versión: 3
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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									ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (2)
						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	
22/09/2024	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/09/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
22/09/2024	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/09/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	CERDO PULPA	6200 G	4900 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
22/09/2024	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
22/09/2024	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	9	9	9	10	X		NINGUNA
22/09/2024	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA	5500 G	4500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/09/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZO CONMENUDO	GARBANZO	2500 G	2500 G		X		X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/09/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	2400 G	2000 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/09/2024	CENA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	BOLA DE PIERNA	5000 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
22/09/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/09/2024		CALABAZA GUISADA	CALABAZA	4500 G	3800 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/09/2024	CENA	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	5700 G	5700 G	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
22/09/2024	CENA	AROMATICAS NATURALES CON LULO	LULO	2400 G	2000 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	Código: FOR-PSS-243
		Versión: 3
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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									ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (3)
						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	
23/09/2024	DESAYUNO	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
23/09/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA DESHUESDA	4000 G	3500 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
23/09/2024	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/09/2024	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	FILETE D ETILAPIA	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
23/09/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
23/09/2024	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	N.A	N.A	X			X		x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	10	X		NINGUNA
23/09/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	5500 G	4500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/09/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	PASTA CONCHAS	4500 G	4500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/09/2024	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	3400 G	2800 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/09/2024	CENA	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/09/2024	CENA	COLOMBINA DE POLLO DORADO	POLLO COLOMBIANA	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
23/09/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
23/09/2024	CENA	SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	5500 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/09/2024	CENA	LECHE CALIENTE	LECHE	8 L	8 LTS	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_____

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-243
		Versión: 3
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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									ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (4)
						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	
24/09/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/09/2024	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/09/2024	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/09/2024	ALMUERZO	POLLO EN SALSA BBQ	PECHUGA DESHUESADA	5000 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
24/09/2024	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
24/09/2024	ALMUERZO	CUBOS GUISADOS	CUBOS	50000 G	4200 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/09/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO	PLATANO MADURO	7500 G	6700 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/09/2024	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	N.A	N.A	X			X		x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	10	X		NINGUNA
24/09/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	5600 G	4800 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/09/2024	ONCES	PETO DE MAIZ DULCE	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/09/2024	CENA	TERNERA GUISADA	TERNERA	7500 G	6800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
24/09/2024	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	9	9	9	10	X		NINGUNA
24/09/2024	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
24/09/2024	CENA	SOPA DE AVENA	AVENA	2500 G	2500 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
24/09/2024	CENA	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

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	Código: FOR-PSS-243
		Versión: 3
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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/	PESO NETO (g/cc/	ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (5)
						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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/09/2024	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
25/09/2024	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
25/09/2024	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
25/09/2024	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
25/09/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
25/09/2024	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
25/09/2024	ALMUERZO	SOPA DE PAJARILLA		N.A	N.A	X			X		x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	10	X		NINGUNA
25/09/2024	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
25/09/2024	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
25/09/2024	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
25/09/2024	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
25/09/2024	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
25/09/2024	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)						
						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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES (6)
													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	
26/09/2024	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
26/09/2024	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
26/09/2024	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
26/09/2024	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
26/09/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
26/09/2024	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
26/09/2024	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
26/09/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/09/2024	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
26/09/2024	ONCES	PETO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	43°C	82,4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
26/09/2024	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
26/09/2024	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
26/09/2024	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
26/09/2024	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)						
						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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES (7)
													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	
27/09/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
27/09/2024	DESAYUNO	QUESO	QUESO CAMPESINO	1800 G	1800 G	X			X		X	N.A	N.A	4.5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
27/09/2024	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
27/09/2024	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
27/09/2024	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
27/09/2024	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
27/09/2024	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
27/09/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	2200 G	1900 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/09/2024	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
27/09/2024	ONCES	BATIDO DE BANANO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
27/09/2024	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
27/09/2024	CENA	CONCHITAS GUISADAS	CONCHITAS	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/09/2024	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
27/09/2024	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)						
						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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES (8)
													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	
28/09/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
28/09/2024	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
28/09/2024	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
28/09/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS GUISADOS	ESPAGUETIS	2300 G	2300 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA

28/09/2024	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
28/09/2024	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
28/09/2024	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
28/09/2024	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
28/09/2024	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
28/09/2024	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
28/09/2024	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
28/09/2024	CENA	PEPINO GUISADO	PEPINO GUISADO	7800 G	7500 G	X		X			X	60 MIN	61,4ºC	89,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA

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_____

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						COCCION			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	
29/09/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
29/09/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	BOLA DE PIERNA	5 L	5 L	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
29/09/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	BOLA DE PIERNA	5500 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/09/2024	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
29/09/2024	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/09/2024	ALMUERZO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA COMUN	5000 G	4500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79,7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/09/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CEBADA PERLADA	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/09/2024	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
29/09/2024	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA DESHUEDASA	5100 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
29/09/2024	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/09/2024	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/09/2024	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_____

	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						COCCION			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	
30/09/2024	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
30/09/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
30/09/2024	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
30/09/2024	ALMUERZO	CERDO EN SALSA DE MIEL	PULPA DE CERDO	5300 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/09/2024	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
30/09/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
30/09/2024	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAP CRIOLLA	5100 G	4700 G	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/09/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZO CON MENUDO DE RES	GARBANZO	1700 G	1700 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/09/2024	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
30/09/2024	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
30/09/2024	CENA	CARNE DE RES A LAS FINA HIERBAS	BOLA DE PIERNA	5300 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/09/2024	CENA	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
30/09/2024	CENA	SOPA DE CUCHUCO DE FIDEOS	CUCHUCO DE FIDEOS	2000 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/09/2024	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
30/09/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBABUENA NATIRAES CON LULO	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_____

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboro	30/09/2024	John Velasco Gutiérrez	Técnico de alimentos	
Reviso	30/09/2024	Alba lucia ardila	Nutricionista	
Aprobó	30/09/2024	Juan Carlos Rodriguez Bautista	Coordinador	