ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMUNIDAD DE CUIDADO_____ 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			TEMPERATURA ALIMENTO							
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	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
1/11/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	5000	5000	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
1/11/2024	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	PAPAYA	5800	5000	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
1/11/2024	NUEVES	PÍCADO DE PATILLA Y MELON CON YOGURTH	YOGURTH	8000	8000	X			X	X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
1/11/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES Y PECHUGA PICADA	RES Y PECHUGA	5500	5500	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
1/11/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
1/11/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
1/11/2024	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	NO APLICA	6500	X		X		X		60 MIN	55 °C	87°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
1/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		55 MIN	45,3ºC	85,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
1/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	8	9	9	X		NINGUNA
1/11/2024	ONCES	COLADA DE FECULA	LECHE	5000	5000	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
1/11/2024	CENA	TERNERA A LAS FIN	TERNERA	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
1/11/2024	CENA	ARROZ CON AJONJO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO ALIMENTOS_

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMUNIDAD DE CUIDADO_____ 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			TEMPERATURA ALIMENTO							
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	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
1/11/2024	CENA	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/11/2024	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	5000	5000	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
2/11/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVO	60	NO APLICA	X		X		X		55 MIN	45,3ºC	85,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
2/11/2024	DESAYUNO	FRESA PICADA	FRESA	5800	5000	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
2/11/2024	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	5000	5000	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
2/11/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA	CARNE DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
2/11/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
2/11/2024	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
2/11/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
2/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/11/2024	ALMUERZO	NARANJADA	NARANJADA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
2/11/2024	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	5000	5000	X		X			X	N.A	N.A	8,7°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
2/11/2024	CENA	POLLO GUISADO	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X			X		X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
2/11/2024	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
2/11/2024	CENA	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/11/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	5000	5000	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
3/11/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PESCADO	FILETE DE PESCADO	5500	5500	X			X	X		60 MIN	47°C	89.2°C	9	9	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO ALIMENTOS_

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMUNIDAD DE CUIDADO_____ 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			TEMPERATURA ALIMENTO							
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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/11/2024	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	PAPAYA	5800	5000	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
3/11/2024	NUEVES	SORBETE DE MARACUYA	LECHE	5000	5000	X			X		X	N.A	N.A	8.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
3/11/2024	ALMUERZO	GOULASH DE CARNE DE RES	CARNE DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
3/11/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
3/11/2024	ALMUERZO	VERDURA MIXTA	VERDURA MIXTA	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
3/11/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
3/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE UVA	UVA	3800	3800	X		X			X	N.A	N.A	4,2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
3/11/2024	ONCES	AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPESINO	2500	2500	X		X			X	45 MIN	N.A	4,1°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
3/11/2024	CENA	LENGUA EN SALSA	LENGUA DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
3/11/2024	CENA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
3/11/2024	CENA	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/11/2024	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE	5000	5000	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
4/11/2024	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	2500	2500	X		X			X	45 MIN	N.A	4,1°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
4/11/2024	NUEVES	BATIDO DE GUANABANA CON MIEL	LECHE	5000	5000	X			X		X	N.A	N.A	8.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
4/11/2024	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X			X		X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
4/11/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMUNIDAD DE CUIDADO_____ 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			TEMPERATURA ALIMENTO							
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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/11/2024	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	59°C	90.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/11/2024	ALMUERZO	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	44°C	89.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
4/11/2024	ONCES	PETO DE MAIZ DULCE	LECHE	5000	5000	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
4/11/2024	CENA	CARNE DE RES PICADA	CARNE DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
4/11/2024	CENA	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
4/11/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
4/11/2024	CENA	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/11/2024	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO	60	NO APLICA	X		X		X		55 MIN	45,3ºC	85,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
5/11/2024	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURTH	YOGURTH	8000	8000	X			X	X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
5/11/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS	CARNE DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
5/11/2024	ALMUERZO	SPAGUETTIS	PASTA SPAGHETTI	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
5/11/2024	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	44°C	89.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/11/2024	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	PLATANO COCIDO	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	44°C	89.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE MENUDENCIAS	MENUDENCIAS	2500	2500	X			X	X		55 MIN	45,3ºC	85,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO 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 CUIDADO_____ 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
						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	
5/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	CURUBA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
5/11/2024	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE	5000	5000	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
5/11/2024	CENA	FILETE DE PESCADO DORADO	FILETE DE PESCADO	5500	5500	X			X	X		60 MIN	47°C	89.2°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
5/11/2024	CENA	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
5/11/2024	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/11/2024	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	5000	5000	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
6/11/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
6/11/2024	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	5000	5000	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
6/11/2024	ALMUERZO	POLLO DORADO	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X			X		X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
6/11/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
6/11/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO, TOMATE Y VINAGRE	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO, TOMATE Y VINAGRE	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
6/11/2024	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	NO APLICA	6500	X		X		X		60 MIN	55 °C	87°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
6/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/11/2024	ALMUERZO	LIMONADA CON AZUCAR	LIMONADA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
6/11/2024	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	5000	5000	X			X		X	N.A	N.A	8.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
6/11/2024	CENA	CARNE DE CERDO MECHADA	CARNE DE CERDO	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
6/11/2024	CENA	ARROZ AJONJOLI	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO 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 CUIDADO_____ 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
						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	
6/11/2024	CENA	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/11/2024	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE	5000	5000	X			X	X		60 MIN	48°C	86.5°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
7/11/2024	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS CON QUESO	HUEVO	60	NO APLICA	X		X		X		55 MIN	45,3ºC	85,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
7/11/2024	DESAYUNO	PATILLA PICADA	PATILLA	5800	5000	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
7/11/2024	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	5000	5000	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
7/11/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO DORADA	CARNE DE CERDO	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
7/11/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
7/11/2024	ALMUERZO	GUACAMOLE	GUACAMOLE	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
7/11/2024	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR	PAPA SABANERA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
7/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE LENTEJAS	SOPA DE LENTEJAS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
7/11/2024	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE	5000	5000	X			X		X	N.A	N.A	5.1°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
7/11/2024	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
7/11/2024	CENA	SPAGUETTIS	PASTA SPAGHETTI	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
7/11/2024	CENA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/11/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	5000	5000	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
8/11/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVO	60	NO APLICA	X		X		X		55 MIN	55ºC	80,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO ALIMENTOS_

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo ⌀2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMUNIDAD DE CUIDADO_____ 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			TEMPERATURA ALIMENTO							
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	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
8/11/2024	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	11000	11000	X			X		X	N.A	N.A	5.1°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
8/11/2024	ALMUERZO	CERDO Y RES EN EL COCIDO	CARNE DE RES Y CERDO	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
8/11/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
8/11/2024	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA SABANERA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
8/11/2024	ALMUERZO	COCIDO BOYACENSE	COCIDO BOYACENSE	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79,7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
8/11/2024	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	48°C	86.5°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
8/11/2024	CENA	PECHUGA GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X		X			X	65 MIN	48°C	88.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
8/11/2024	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
8/11/2024	CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/11/2024	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	51,8°C	90.5°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
9/11/2024	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	HUEVO	60	NO APLICA	X		X		X		55 MIN	55ºC	80,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
9/11/2024	NUEVES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
9/11/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
9/11/2024	ALMUERZO	ARROZ PAJARITO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
9/11/2024	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA	POTECA DE AHUYAMA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	59°C	90.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/11/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	PAPA CRIOLLA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	53,6 °C	89°C	8	9	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO ALIMENTOS_

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo ⌀2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMUNIDAD DE CUIDADO_____ 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			TEMPERATURA ALIMENTO							
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	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
9/11/2024	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	48°C	86.5°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
9/11/2024	CENA	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
9/11/2024	CENA	TORTILLA DE VERDURAS	TORTILLA DE VERDURAS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	59°C	90.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/11/2024	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/11/2024	DESAYUNO	LECHE CALIENTE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
10/11/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
10/11/2024	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	PAPAYA	5800	5000	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
10/11/2024	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	11000	11000	X			X		X	N.A	N.A	5.1°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
10/11/2024	ALMUERZO	POLLO DORADO	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X		X		X		60 MIN	56 °C	98.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
10/11/2024	ALMUERZO	SPAGUETTIS	PASTA SPAGHETTI	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
10/11/2024	ALMUERZO	TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA	TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
10/11/2024	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA SABANERA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
10/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
10/11/2024	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	11000	11000	X			X		X	N.A	N.A	5.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO ALIMENTOS_

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMUNIDAD DE CUIDADO_____ 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
						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	
10/11/2024	CENA	CARNE DE RES AL PIMENTON	CARNE DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
10/11/2024	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
10/11/2024	CENA	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/11/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
11/11/2024	DESAYUNO	QUESO CAMPESINO	QUESO	2500	2500	X		X			X	45 MIN	N.A	4,1°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
11/11/2024	DESAYUNO	MANGO PICADO	MANGO	5800	5000	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
11/11/2024	NUEVES	BATIDO DE BANANO	LECHE	11000	11000	X			X		X	N.A	N.A	5,1°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
11/11/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSAHAW.	CARNE DE CERDO	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
11/11/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
11/11/2024	ALMUERZO	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
11/11/2024	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA SABANERA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
11/11/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA	CAZUELA DE ARVEJA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE GIUAYABA	GUAYABA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
11/11/2024	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
11/11/2024	ONCES	FRESA PICADA	FRESA	5800	5000	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
11/11/2024	CENA	CARNE DE RES MECHADA BBQ	CARNE DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
11/11/2024	CENA	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO ALIMENTOS_

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMUNIDAD DE CUIDADO_____ 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
						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	
11/11/2024	CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/11/2024	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO CON MORA	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
12/11/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
12/11/2024	NUEVES	TE EN LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
12/11/2024	NUEVES	FRESA PICADA	FRESA	5800	5000	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
12/11/2024	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO DORADO	FILETE DE PESCADO	5500	5500	X			X	X		60 MIN	47°C	89.2°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
12/11/2024	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
12/11/2024	ALMUERZO	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA AGRIDULCE	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
12/11/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
12/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
12/11/2024	ONCES	FLAN	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
12/11/2024	ONCES	PAPAYA PICADA	PAPAYA	5800	5000	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
12/11/2024	CENA	POLLO EN SALSA	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X		X			X	65 MIN	48°C	88.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
12/11/2024	CENA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
12/11/2024	CENA	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/11/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO ALIMENTOS_

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMUNIDAD DE CUIDADO_____ 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			TEMPERATURA ALIMENTO							
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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/11/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PESCADO	POSTA DE PESCADO	5500	5500	X			X	X		60 MIN	47°C	89.2°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
13/11/2024	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	PAPAYA	5800	5000	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
13/11/2024	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	11000	11000	X			X		X	N.A	N.A	5.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
13/11/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRI	CARNE DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
13/11/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
13/11/2024	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SALTEADAS	NO APLICA	NO APLICA	X		X		X		65 MIN	59°C	90.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/11/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
13/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
13/11/2024	ONCES	CANDIL	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81,6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
13/11/2024	ONCES	MANGO PICADO	MANGO	5800	5000	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
13/11/2024	CENA	POLLO DORADO	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X		X			X	65 MIN	48°C	88.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
13/11/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
13/11/2024	CENA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/11/2024	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81,6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
14/11/2024	DESAYUNO	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO	60	NO APLICA	X		X		X		55 MIN	55ºC	80,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO ALIMENTOS_

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMUNIDAD DE CUIDADO_____ 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			TEMPERATURA ALIMENTO							
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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/11/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AL AJILLO +	CARNE DE CERDO	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
14/11/2024	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
14/11/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	4000	3500	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
14/11/2024	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	NO APLICA	6500	X		X		X		60 MIN	55 °C	87°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
14/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
14/11/2024	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	11000	11000	X			X		X	N.A	N.A	5.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
14/11/2024	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
14/11/2024	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
14/11/2024	CENA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/11/2024	DESAYUNO	AGUA DE PANELA EN LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
15/11/2024	DESAYUNO	PATILLA PICADA	PATILLA	5500	5500	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
15/11/2024	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURTH	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURTH	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
15/11/2024	ALMUERZO	POLLO GUISADO	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X		X			X	65 MIN	48°C	88.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
15/11/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
15/11/2024	ALMUERZO	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
15/11/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO 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 CUIDADO_____ 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			TEMPERATURA ALIMENTO							
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	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
15/11/2024	ALMUERZO	AJIACO	AJIACO	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/11/2024	ALMUERZO	LIMONADA CON AZUCAR	LIMON	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
15/11/2024	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
15/11/2024	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA	FILETE DE PESCADO	5500	5500	X			X	X		60 MIN	47°C	89.2°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
15/11/2024	CENA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
15/11/2024	CENA	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/11/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
16/11/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
16/11/2024	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO	QUESO	2500	2500	X		X			X	45 MIN	N.A	4,1°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
16/11/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	CARNE DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
16/11/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
16/11/2024	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA	POTECA DE AHUYAMA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	59°C	90.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/11/2024	ALMUERZO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA PASTUSA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
16/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE CEBADA PERLADA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/11/2024	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	LIMON	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
16/11/2024	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
16/11/2024	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X		X			X	65 MIN	48°C	88.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO 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 CUIDADO_____ 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			TEMPERATURA ALIMENTO							
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	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
16/11/2024	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
16/11/2024	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/11/2024	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
17/11/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVO	60	NO APLICA	X		X		X		55 MIN	55ºC	80,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
17/11/2024	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	PAPAYA	5800	5000	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
17/11/2024	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	11000	11000	X			X		X	N.A	N.A	5.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
17/11/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	CARNE DE CERDO	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
17/11/2024	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
17/11/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
17/11/2024	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA PASTUSA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
17/11/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO	CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
17/11/2024	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
17/11/2024	CENA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
17/11/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
17/11/2024	CENA	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO 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 CUIDADO_____ 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						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						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	
18/11/2024	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41.4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
18/11/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X			X		X	65 MIN	48°C	88.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
18/11/2024	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	11000	11000	X			X		X	N.A	N.A	5.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
18/11/2024	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	FILETE DE PESCADO	5500	5500	X			X	X		60 MIN	47°C	89.2°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
18/11/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
18/11/2024	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
18/11/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
18/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE PÍÑA	PIÑA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
18/11/2024	ONCES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41.4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
18/11/2024	CENA	COLOMBINA DE POLLO DORADO	POLLO COLOMBINAS	5500	5500	X			X		X	65 MIN	48°C	88.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
18/11/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
18/11/2024	CENA	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/11/2024	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
19/11/2024	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO	60	NO APLICA	X		X		X		55 MIN	55ºC	80,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
19/11/2024	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	11000	11000	X			X		X	N.A	N.A	5.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
19/11/2024	ALMUERZO	POLLO EN SALSA BBQ	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X			X		X	65 MIN	48°C	88.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO 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 CUIDADO_____ 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						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						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	
19/11/2024	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
19/11/2024	ALMUERZO	CUBIOS GUISADOS	CUBIOS GUISADOS	NO APLICA	NO APLICA	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/11/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	PLATANO MADURO	7000	6500	X		X		X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
19/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
19/11/2024	ONCES	PETO DE MAIZ DULCE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
19/11/2024	CENA	TERNERA GUISADA	TERNERA	5500	5500	X		X			X	60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
19/11/2024	CENA	VERDURA MIXTA	VERDURA MIXTA	NO APLICA	NO APLICA	X		X		X		65 MIN	59°C	90.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/11/2024	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
19/11/2024	CENA	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/11/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
20/11/2024	DESAYUNO	QUESO DOBLECREMA	QUESO	2500	2500	X		X			X	45 MIN	N.A	4,1°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
20/11/2024	DESAYUNO	PATILLA PICADA	PATILLA	5500	5500	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
20/11/2024	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
20/11/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	CARNE DE RES	5500	5500	X			X	X		60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
20/11/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
20/11/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	59°C	90.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO ALIMENTOS_

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMUNIDAD DE CUIDADO_____ 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						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						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	
20/11/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
20/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE PAJARILLA	PAJARILLA	5500	5500	X			X	X		60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
20/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUIAYABA	GUAYABA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
20/11/2024	ONCES	TE EN LECHE	LECHE	11000	11000	X		X		X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
20/11/2024	CENA	GOULASH DE CARNE Y CERDO	CARNE DE RES	5500	5500	X			X	X		60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
20/11/2024	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
20/11/2024	CENA	SOPA DE GUINEO	SOPA DE GUINEO	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/11/2024	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
21/11/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON HUEVO	HUEVO	60	NO APLICA	X			X	X		55 MIN	55ºC	80,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
21/11/2024	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
21/11/2024	NUEVES	PICADO DE PIÑA Y BANANO	PIÑA Y BANANO	5800	5000	X		X			X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
21/11/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO MECHADA	CARNE DE CERDO	5500	5500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
21/11/2024	ALMUERZO	PASTA EN SALSA	PASTA SPAGHETTI	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
21/11/2024	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	82°C	9.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/11/2024	ALMUERZO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA PASTUSA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
21/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
21/11/2024	ONCES	FRUTA PICADA CON QUESO	QUESO	2500	2500	X		X			X	45 MIN	N.A	4,1°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
21/11/2024	CENA	FILETE DE PESCADO DORADO	FILETE DE PESCADO	5500	5500	X			X	X		60 MIN	47°C	89.2°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
21/11/2024	CENA	TORTILLA DE VERDURAS	TORTILLA DE VERDURAS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	59°C	90.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/11/2024	CENA	PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA

S

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO ALIMENTOS_

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMUNIDAD DE CUIDADO_____ 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						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						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	
21/11/2024	CENA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/11/2024	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
22/11/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVO	60	NO APLICA	X			X	X		55 MIN	55ºC	80,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
22/11/2024	DESAYUNO	PATILLA PICADA	PATILLA	5500	5500	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
22/11/2024	NUEVES	TE EN LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
22/11/2024	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X			X	X		65 MIN	48°C	88.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
22/11/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
22/11/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
22/11/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
22/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
22/11/2024	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE	11000	11000	X			X		X	N.A	N.A	5.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
22/11/2024	CENA	CARNE DE RES EN SALSA CHAMPIÑONES	CARNE DE RES	5500	5500	X			X	X		60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
22/11/2024	CENA	PLATANO COCIDO	PLATANO MADURO	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
22/11/2024	CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/11/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
23/11/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X			X		X	65 MIN	48°C	88.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO 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 CUIDADO_____ 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
						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	
23/11/2024	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	11000	11000	X		X		X		60 MIN	41.4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
23/11/2024	NUEVES	FRESA PICADA CON CREMA DE LECHE Y MIEL	FRESA PICADA CON CREMA DE LECHE Y MIEL	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
23/11/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO	5500	5500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
23/11/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
23/11/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
23/11/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
23/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE GUINEO	SOPA DE GUINEO	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
23/11/2024	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
23/11/2024	ONCES	PAPAYA PICADA	PAPAYA	5800	5000	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
23/11/2024	CENA	FILETE DE PESCADO DORADO	FILETE DE PESCADO	5500	5500	X			X	X		60 MIN	47°C	89.2°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
23/11/2024	CENA	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SALTEADAS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	59°C	90.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/11/2024	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
23/11/2024	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/11/2024	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
24/11/2024	DESAYUNO	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO	60	NO APLICA	X			X	X		55 MIN	55ºC	80,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
24/11/2024	DESAYUNO	PATILLA PICADA	PATILLA	5500	5500	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO 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 CUIDADO_____ 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
						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	
24/11/2024	NUEVES	CUAJADA	CUAJADA	2500	2500	X		X			X	45 MIN	N.A	4,1°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/11/2024	NUEVES	PICADO DE PAPAYA Y MELON	PICADO DE PAPAYA Y MELON	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	9,1°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/11/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA GUISADA	CARNE DE RES	5500	5500	X			X	X		60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/11/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/11/2024	ALMUERZO	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	6.4°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/11/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
24/11/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/11/2024	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	LIMON	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/11/2024	ONCES	TE EN LECHE	LECHE	11000	11000	X		X		X		60 MIN	41.4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
24/11/2024	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X			X		X	65 MIN	48°C	88.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
24/11/2024	CENA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/11/2024	CENA	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/11/2024	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
25/11/2024	DESAYUNO	QUESO CAMPESINO	QUESO	2500	2500	X		X			X	45 MIN	N.A	4,1°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
25/11/2024	DESAYUNO	MANGO Y PIÑA PICADO	MANGO Y PIÑA PICADO	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	9,1°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
25/11/2024	NUEVES	BATIDO DE MORA Y BANANO	LECHE	11000	11000	X			X		X	N.A	N.A	5.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
25/11/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO CARAMELIZADO	CARNE DE CERDO	5500	5500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO ALIMENTOS_

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMUNIDAD DE CUIDADO_____ 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			TEMPERATURA ALIMENTO							
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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/11/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
25/11/2024	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	59°C	90.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/11/2024	ALMUERZO	PAPA EN CHUPE	PAPA PASTUSA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
25/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
25/11/2024	ONCES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURTH	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURTH	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
25/11/2024	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	5500	5500	X			X	X		60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
25/11/2024	CENA	SPAGUETTIS	PASTA SPAGHETTI	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
25/11/2024	CENA	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/11/2024	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO	60	NO APLICA	X			X	X		55 MIN	55ºC	80,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
26/11/2024	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO DC	QUESO	2500	2500	X		X			X	45 MIN	N.A	4,1°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
26/11/2024	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO A LAS FINAS HIERBAS	FILETE DE PESCADO	5500	5500	X			X	X		60 MIN	47°C	89.2°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
26/11/2024	ALMUERZO	ARROZ CON COCO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
26/11/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y CILANTRO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y CILANTRO	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
26/11/2024	ALMUERZO	TORTA DE PLATANO	PLATANO MADURO	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
26/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE CEBADA PERLADA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO ALIMENTOS_

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMUNIDAD DE CUIDADO_____ 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			TEMPERATURA ALIMENTO							
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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/11/2024	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON BANANO	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
26/11/2024	CENA	POLLO A LA JARDINERA	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X			X		X	65 MIN	48°C	88.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
26/11/2024	CENA	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
26/11/2024	CENA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
26/11/2024	CENA	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/11/2024	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	11000	11000	X		X		X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
27/11/2024	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	2500	2500	X		X			X	45 MIN	N.A	4,1°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
27/11/2024	NUEVES	SORBETE DE FEIJOA	LECHE	11000	11000	X			X		X	N.A	N.A	5.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
27/11/2024	ALMUERZO	POLLO EN SALSA CHAMPIÑONES	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X			X		X	70 MIN	58°C	91,5°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
27/11/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	77°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
27/11/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO, TOMATE Y VINAGRE	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO, TOMATE Y VINAGRE	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	7.1°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
27/11/2024	ALMUERZO	PURE DE YUCA	YUCA	NO APLICA	6500	X		X		X		60 MIN	58 °C	89°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
27/11/2024	ALMUERZO	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	5,6 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
27/11/2024	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	11000	11000	X		X		X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
27/11/2024	ONCES	FRESA PICADA	FRESA	NO APLICA	NO APLICA	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
27/11/2024	CENA	CARNE DE RES PICADA	CARNE DE RES	5500	5500	X			X	X		60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO ALIMENTOS_

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMUNIDAD DE CUIDADO_____ 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			TEMPERATURA ALIMENTO							
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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/11/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	92°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
27/11/2024	CENA	SANCOCHITO	SANCOCHITO	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/11/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	11000	11000	X		X		X		60 MIN	41,4°C	84.1°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
28/11/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	5500	5500	X			X	X		60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
28/11/2024	NUEVES	TE EN LECHE	LECHE	11000	11000	X			X	X		60 MIN	41,4°C	81.6°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
28/11/2024	NUEVES	MANDARINA	MANDARINA	8500	7200	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/11/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES	5500	5500	X			X	X		60 MIN	56 °C	89°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
28/11/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	77°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
28/11/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA	CALABAZA GUISADA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	59°C	90.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/11/2024	ALMUERZO	PAPA AL PEREJIL	PAPA PASTUSA	7000	6500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
28/11/2024	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	4,3 °C	9	8	9	9	X		NINGUNA
28/11/2024	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	11000	11000	X			X		X	N.A	N.A	5.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
28/11/2024	CENA	CARNE DE CERDO BBQ	CARNE DE CERDO	5500	5500	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
28/11/2024	CENA	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	3200	3200	X			X	X		50 MIN	55 °C	77°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
28/11/2024	CENA	SOPA DE MAZORCA	SOPA DE MAZORCA	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO ALIMENTOS_

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COMUNIDAD DE CUIDADO_____ 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			TEMPERATURA ALIMENTO							
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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/11/2024	DESAYUNO	CHUCULA	LECHE	60	NO APLICA	X			X	X		55 MIN	45,3ºC	85,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
29/11/2024	NUEVES	HUEVO FRITO	HUEVO	2500	2500	X		X			X	45 MIN	N.A	N.A	9	8	9	9	X		NINGUNA
29/11/2024	ALMUERZO	AREPA CON QUINOA	N.A	5500	5500	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
29/11/2024	ALMUERZO	TORTA DE ZAPAYO	ZAPAYO	3200	3200	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
29/11/2024	ALMUERZO	MASATO PERUANO	ARROZ	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
29/11/2024	ALMUERZO	AJI DE GALLINA	PECHUGA DE POLLO	NO APLICA	NO APLICA	X		X		X		60 MIN	42,3°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/11/2024	ONCES	PAPA A LA HUNCAINA	N.A	5000	5000	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/11/2024	CENA	ENSALADA NIZARDA	N.A	5500	5000	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/11/2024	CENA	ARROZ CON ACEITUNA	ARROZ	2500	2500	X		X			X	N.A	N.A	7.7°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
29/11/2024	CENA	PUCHERO PERUANO	GARBANZO, COSTILLA DE CERDO	3200	3200	X			X	X		55 MIN	44,5°C	95,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
30/11/2024	DESAYUNO	JUGO DE PIÑA - NARANJA	N.A	5000	5000	X		X		X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
30/11/2024	DESAYUNO	TORTA DE CUMPLEAÑOS	N.A	2120	2120	X		X		X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
30/11/2024	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	5000	5000	X		X			X	N.A	N.A	8,7°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
30/11/2024	ALMUERZO	CREMA DE CHAMPIÑON	PECHUGA DE POLLO	5500	5000	X			X	X		60 MIN	46,8°C	88.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
30/11/2024	ALMUERZO	PECHUGA GRATINADA	ARROZ	3200	3200	X			X	X		60 MIN	56 °C	84°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
30/11/2024	ALMUERZO	SPAGUETIS CARBONARA	SPAGUETIS	3000	3000	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
30/11/2024	ALMUERZO	MOCACHINO	LECHE	NO APLICA	6500	X		X		X		60 MIN	55 °C	87°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO 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 CUIDADO_____ 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
						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	
30/11/2024	ALMUERZO	SOPA CARMELITA	CARNE DE RES	650	650	X			X	X		55 MIN	45,3ºC	85,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
30/11/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	3800	3000	X		X			X	N.A	N.A	3,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
30/11/2024	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	5000	5000	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
30/11/2024	ONCES	FRESA PICADA	FRESA	5200	5000	X			X		X	N.A	N.A	N.A	8	9	8	9	X		NINGUNA
30/11/2024	CENA	CARNE DE RES PICADA	CARNE DE RES	5500	5500	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
30/11/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	3200	3200	X			X	X		N.A	NA	9.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/11/2024	CENA	SANCOCHITO	SANCOCHITO	NO APLICA	NO APLICA	X			X	X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO ALIMENTOS_

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1105306038__ CARGO: _TECNOLOGO ALIMENTOS_

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró 30/11/2024	Jeferson Basto Navarro	TEC. ALIMENTOS	
Revisó 30/11/2024	Sandra Giovanna Corredor Gómez	NUTRICIONISTA	
Aprobó 30/11/2024	Juan Carlos Rodríguez Bautista	COORDINADOR	