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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I2023033942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: N/A SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: San José.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yennifer Murcia OPERADOR: fundación obras de misericordia concristo construyendo vida

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
1-6-24	Desayuno	Te en leche	Te	9 cargo	9 cargo		X		X	X		20	85	80	9	9	9	9	X		
1-6-24	Desayuno	caldo para pechuga	Pechuga	20lb	20lb		X		X	X		40	80	79	9	9	9	9	X		
1-6-24	Almuerzo	Filete pescado	Filet Pescado	100u	100un		X		X	X		30	85	80	9	9	9	9	X		
1-6-24	Almuerzo	Arroz primavera	Arroz	9lb	9lb		X		X	X		30	83	80	9	9	9	9	X		
1-6-24	Almuerzo	ensalada campesina	Verdura	12lb	12lb	X		X		X		20	4	4	9	9	9	9	X		
1-6-24	Almuerzo	Papa criolla	Papa Criolla	12lb	12lb			X	X	X		30	89	80	9	9	9	9	X		
1-6-24	Almuerzo	sopa de conchitas	Conchitas	5lb	5lb		X		X	X		55	85	84	9	9	9	9	X		
1-6-24	Cena	Colombina Pollo dorado	colombina	100u	100lb		X		X	X		35	88	80	9	9	9	9	X		
1-6-24	cena	Arroz blanco	Arroz	9lb	9lb		X		X	X		30	89	79	9	9	9	9	X		
1-6-24	Cena	sopa de guyama	guyama.	9lb	9lb		X		X	X		35	88	83	9	9	9	9	X		
2-6-24	Desayuno	Cafe con leche	Café	1lb	1lb		X		X	X		30	85	80	9	9	9	9	X		
2-6-24	Desayuno	huevos revueltos	huevos	100u	100un		X		X	X		30	80	74	9	9	9	9	X		
2-6-24	Almuerzo	Pollo BBQ.	Pechuga	20lb	20lb		X		X	X		45	84	79	9	9	9	9	X		
2-6-24	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	9lb	9lb		X		X	X		30	80	79	9	9	9	9	X		
2-6-24	Almuerzo	cubios guisados	cubios	9lb	9lb.	X		X		X		35	84	80	9	9	9	9	X		
2-6-24	Almuerzo	Tajada platano	platano	10lb	10lb		X		X	X		40	85	78	9	9	9	9	X		
2-6-24	Almuerzo	sopa verduras	Verdura mixta	10lb	10lb.	X		X		X		55	83	73	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Silvia Duney TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53930878 CARGO: TEC Gastronomía

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Version: 2
Fecha: Memo 12023030942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: N/A. SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidados. UNIDAD OPERATIVA: San José.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yennifer Murcia OPERADOR: fundación obras de misericordia con cristo construyendo vida

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2-6-24	Cena	Tenera guisada	Tenera.	20lb	20lb		X		X	X		50	83	80	9	9	9	9	X		
2-6-24	Cena	Verdura mixta.	Verdura mixta	12lb	12lb	X		X		X		30	85	80	9	9	9	9	X		
2-6-24	Cena	Arroz con zanahoria.	Arroz.	9lb	9lb		X		X	X		30	84	80	9	9	9	9	X		
2-6-24	Cena	Sopa Avena.	Avena.	4lb	4lb.		X		X	X		55	86	80	9	9	9	9	X		
3-6-24	Desayuno	cafe en leche.	cafe.	7lb	7lb.		X		X	X		30	80	79	9	9	9	9	X		
3-6-24	Desayuno	caldo con carne	Carne res.	20lb	20lb.		X		X	X		40	85	80	9	9	9	9	X		
3-6-24	Almuerzo	carne res guisada.	Carne de res.	20lb	20lb.		X		X	X		45	80	73	9	9	9	9	X		
3-6-24	Almuerzo	Papa Sancocha bayuma	Papa Arayama	12lb	12lb	X		X		X		30	85	85	9	9	9	9	X		
3-6-24	Almuerzo	papa en salsa	Papa	12lb	12lb		X		X	X		40	83	93	9	9	9	9	X		
3-6-24	Almuerzo	sopa de cebada	muchuco cebada.	3lb	3lb		X		X	X		55	81	78	9	9	9	9	X		
3-6-24	Cena	Pechuga mechada.	Pechuga	20lb	20lb		X		X	X		50	88	80	9	9	9	9	X		
3-6-24	Cena	Arroz perejil.	Arroz.	9lb	9lb		X		X	X		30	83	79	9	9	9	9	X		
3-6-24	Cena	Sopa de verdura.	Verdura mixta	12lb	12lb		X		X	X		50	85	85	9	9	9	9	X		
4-6-24	Desayuno	Colada de avena.	Avena	4lb	4lb		X		X	X		30	85	80	9	9	9	9	X		
4-6-24	Desayuno	Huevos pericos.	Huevos.	100un	100un		X		X	X		35	81	79	9	9	9	9	X		
4-6-24	Almuerzo	Carne de cerdo	Carne de Cerdo	20lb	20lb		X		X	X		40	80	79	9	9	9	9	X		
4-6-24	Almuerzo	Arroz Jardinera	Arroz	9lb	9lb.		X		X	X		30	80	93	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Silvia Nuñez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53930978 CARGO: Tec Gastronomia.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	2
Fecha:	Memo I2023039 42 - 20/12/2023
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: N. A SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: San José

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yennifer Murcia OPERADOR: Fundacion Obras de Misericordia con Cristo construyendo vida

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
2-6-24	Almuerzo	ensalada Tomate	Tomate y cebolla.	1 lb	1 lb	X		X			X	20	4	4	9	9	9	9	X		
2-6-24	Almuerzo	Papa dorada.	Papa	1 lb	1 lb.		X		X	X		30	89	79	9	9	9	9	X		
4-6-24	Almuerzo	aguelo con banano	Guineo	0 lb	0 lb		X		X	X		55	85	77	9	9	9	9	X		
4-6-24	Cena	Cena fina Milanesas	Carne de res.	2 lb	2 lb		X		X	X		50	84	76	9	9	9	9	X		
4-6-24	Cena	Calabaza guisada	Calabaza.	1 lb	1 lb		X		X	X		40	87	75	9	9	9	9	X		
4-6-24	Cena	Arroz blanco	Arroz.	0 lb	0 lb		X		X	X		30	80	74	9	9	9	9	X		
4-6-24	Cena	Sopa de fideos	Fideos.	4 lb	4 lb.		X		X	X		55	88	83	9	9	9	9	X		
5-6-24	Desayuno	Te en leche	Té.	9 caj	9 caj		X		X	X		30	98	90	9	9	9	9	X		
5-6-24	Desayuno	caldo para pechuga	Pechuga.	2 lb	2 lb		X		X	X		50	95	90	9	9	9	9	X		
5-6-24	Almuerzo	Filete Pescado	Filete Pescado	100 un	100 un		X		X	X		30	83	80	9	9	9	9	X		
5-6-24	Almuerzo	Arroz Primavera	Arroz	9 lb	9 lb.				X	X		35	84	80	9	9	9	9	X		
5-6-24	Almuerzo	ensalada Campesina	Maiz-tomate.	1 lb	1 lb.	X		X			X	30	4	4	9	9	9	9	X		
5-6-24	Almuerzo	Papa Criolla.	Papa Criolla	12 lb	12 lb		X		X	X		40	83	80	9	9	9	9	X		
5-6-24	Almuerzo	Sopa de conchitas	Conchitas.	1 lb	1 lb		X		X	X		50	88	80	9	9	9	9	X		
5-6-24	Cena	Colombina Nevera	colombina	100 un	100 un		X		X	X		90	75	0	9	9	9	9	X		
5-6-24	Cena	Arroz blanco	Arroz	0 lb	0 lb		X		X	X		93	79	9	9	9	9	9	X		
5-6-24	Cena	Sopa de arveja	Arveja	0 lb	9 lb		X		X	X		85	78	9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Silvia Nuñez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53930978 CARGO: Tec Gastronomía

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: N.A SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: San Jose

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yennifer murcia OPERADOR: Fundacion obra de misericordia con cristo construyendo vida.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
6-6-24	desayuno	caldo con huevo	huevo	100	100		x		x	x		50	87.1	63.2	9	9	9	9	x		
6-6-24	desayuno	caldo fecula	Leche	19	19		x		x	x		50	93.2	60.4	9	9	9	9	x		
6-6-24	almuerzo	C. Cerdo marinado	C. cerdo	20	20		x		x	x		55	96.2	61.3	9	9	9	9	x		
6-6-24	almuerzo	Pape salsa	papa	12	12		x		x	x		50	91.7	63.0	9	9	9	9	x		
6-6-24	cena	Filete pescado	Pescado	100	100		x		x	x		50	92.3	65.3	9	9	9	9	x		
7-6-24	desayuno	Huevo pericos	Huevos	100	100		x		x	x		50	91.7	65.2	9	9	9	9	x		
7-6-24	desayuno	Arroz blanco	Arroz	20	20		x		x	x		50	92.8	60.7	9	9	9	9	x		
7-6-24	almuerzo	Pechuga salsa	Pechuga	20	20		x		x	x		55	93.1	63.4	9	9	9	9	x		
7-6-24	almuerzo	Pure papa criolla	criolla	20	20		x		x	x		50	92.6	60.8	9	9	9	9	x		
7-6-24	cena	C. res en cimarron	C. res	20	20		x		x	x		55	95.3	64.0	9	9	9	9	x		
8-6-24	desayuno	Cafe con leche	Leche	19	19		x		x	x		50	97.0	62.7	9	9	9	9	x		
8-6-24	desayuno	caldo pechuga	Pechuga	20	20		x		x	x		55	91.4	63.1	9	9	9	9	x		
8-6-24	almuerzo	C. cerdo marinado	C. cerdo	20	20		x		x	x		55	90.2	61.2	9	9	9	9	x		
8-6-24	almuerzo	arroz blanco	Arroz	20	20		x		x	x		45	92.9	60.1	9	9	9	9	x		
8-6-24	cena	filete pescado horneado	Pescado	100	100		x		x	x		40	93.2	62.3	9	9	9	9	x		
9-6-24	desayuno	caldo fecula	Leche	20	20		x		x	x		45	90.9	60.2	9	9	9	9	x		
9-6-24	desayuno	huevo hornilla	Huevo	100	100		x		x	x		50	91.2	64.0	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Silvia Nuñez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53930978 CARGO: Tec Gastronomia

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: N.A SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: San Jose

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yennifer Murcia OPERADOR: Fundacion obras de misericordia con cristo construyendo vida.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9.6.24	almuerzo	C. ocs molido	C. ocs molido	20	20		X		X	X		55	92.0	62.1	9	9	9	9	X		
9.6.24	almuerzo	Platano maduro	Platano	10	10		X		X	X		40	90.1	60.0	9	9	9	9	X		
9.6.24	cena	Pechuga Marinada	Pechuga	20	20		X		X	X		55	95.2	61.3	9	9	9	9	X		
10.6.24	desayuno	Cafe con leche	Leche	19	19		X		X	X		50	91.2	60.9	9	9	9	9	X		
10.6.24	desayuno	Arepa	Arepa	100	100		X		X	X		50	91.2	61.7	9	9	9	9	X		
10.6.24	almuerzo	C. cerdo cocinado	C. cerdo	20	20		X		X	X		55	96.2	63.4	9	9	9	9	X		
10.6.24	almuerzo	Papa chupe	Papa	12	12		X		X	X		42	93.1	60.6	9	9	9	9	X		
10.6.24	cena	Spaguetti	Spaguetti	9	9		X		X	X		45	81.8	63.2	9	9	9	9	X		
10.6.24	cena	Sopa arracacha	arracacha	13	13		X		X	X		50	89.3	58.7	9	9	9	9	X		
11.6.24	desayuno	Agua panela	Panela	6	6		X		X	X		47	90.2	60.3	9	9	9	9	X		
11.6.24	desayuno	Changua con huevo	huevo	100	100		X		X	X		50	93.1	62.4	9	9	9	9	X		
11.6.24	almuerzo	Filete Pescado	Pescado	100	100		X		X	X		53	88.7	56.9	9	9	9	9	X		
11.6.24	almuerzo	Arroz coco	Arroz	9	9		X		X	X		50	92.3	60.1	9	9	9	9	X		
11.6.24	cena	Pollo desmechado	Pollo	100	100		X		X	X		53	91.9	63.2	9	9	9	9	X		
12.6.24	desayuno	Cafe con leche	Leche	19	19		X		X	X		50	93.6	60.5	9	9	9	9	X		
12.6.24	almuerzo	Pollo Guarnición	Pollo	100	100		X		X	X		55	91.9	63.8	9	9	9	9	X		
12.6.24	almuerzo	Arroz Zanahoria	Arroz	9	9		X		X	X		48	92.1	58.6	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Silvia Nuñez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53139879 CARGO: Tec Gastronomia.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: N.A SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: San Jose

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yennifer Murcia OPERADOR: Fundacion obras de misericordia con cristo construyendo vida.

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 DEL ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCION TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
12.6.24	cena	C. res picada	C. res	70	20		X		X	X		55	91.6	60.2	9	9	9	9	X		
13.6.24	desayuno	caldo con carne	carne res	20	20		X		X	X		55	93.2	57.9	9	9	9	9	X		
13.6.24	almuerzo	sobre barriga	Sobre barriga	70	20		X		X	X		55	94.7	60.2	9	9	9	9	X		
13.6.24	almuerzo	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		48	90.6	58.8	9	9	9	9	X		
13.6.24	cena	C. cerdo bbq	C. cerdo	20	20		X		X	X		55	91.7	59.2	9	9	9	9	X		
14.6.24	desayuno	tamal	tamal	100	100		X		X	X		50	92.6	55.7	9	9	9	9	X		
14.6.24	almuerzo	C. res y pechuga	Pechuga	20	20		X		X	X		55	91.7	52.8	9	9	9	9	X		
14.6.24	almuerzo	Yuca cocida	Yuca	13	13		X		X	X		40	87.3	60.1	9	9	9	9	X		
14.6.24	cena	Tomera fina hierbas	Tomate	20	20		X		X	X		50	89.2	58.3	9	9	9	9	X		
15.6.24	desayuno	Huevos pericos	Huevos	100	100		X		X	X		45	87.4	52.6	9	9	9	9	X		
15.6.24	almuerzo	C. res salsa	C. res	20	20		X		X	X		50	89.1	60.2	9	9	9	9	X		
15.6.24	almuerzo	Sopa cocora	Papa	13	13		X		X	X		50	90.2	63.1	9	9	9	9	X		
15.6.24	cena	Pollo guisado	Pollo	20	20		X		X	X		35	88.3	60.4	9	9	9	9	X		
16.6.24	desayuno	caldo con pescado	Pescado	100	100		X		X	X		30	89.3	61.5	9	9	9	9	X		
16.6.24	almuerzo	C. res salsa	C. res	20	20		X		X	X		55	90.1	58.6	9	9	9	9	X		
16.6.24	almuerzo	Arroz con	Arroz	9	9		X		X	X		65	91.2	59.8	9	9	9	9	X		
16.6.24	cena	Lenguado salsa	Lenguado	20	20		X		X	X		55	90.7	61.7	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Silvia Nuñez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53930879 CARGO: Tec Gastronomía

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	2
Fecha:	Memo 12023039 42 - 20/12/2023
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: N: A SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: San Jose

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yennifer Murcia OPERADOR: Fundacion obras de misericordia con cristo construyendo vida.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17.6.24	desayuno	cafe leche	leche	19	19		x		x	x		40	96.7	50.1	9	9	9	9	x		
17.6.24	almuerzo	caldo arroz pollo	pollo	100	100		x		x	x		55	94.1	44.9	9	9	9	9	x		
17.6.24	almuerzo	arroz almorzado	arroz	9	9		x		x	x		50	92.7	47.6	9	9	9	9	x		
17.6.24	cena	arroz picado	arroz	20	20		x		x	x		55	96.0	49.5	9	9	9	9	x		
17.6.24	cena	arroz blanco	arroz	9	9		x		x	x		50	94.2	46.2	9	9	9	9	x		
18.6.24	desayuno	jugo panela	panela	5	5		x		x	x		40	89.9	43.8	9	9	9	9	x		
18.6.24	desayuno	changua huevo	huevo	100	100		x		x	x		50	96.2	47.3	9	9	9	9	x		
18.6.24	almuerzo	Albondigas	arroz molido	20	20		x		x	x		55	92.5	50.3	9	9	9	9	x		
18.6.24	almuerzo	spaguetti	spaguetti	10	10		x		x	x		40	88.1	41.8	9	9	9	9	x		
18.6.24	cena	filete pescado	pescado	100	100		x		x	x		40	86.9	45.9	9	9	9	9	x		
18.6.24	cena	papa criolla	criolla	10	10		x		x	x		50	90.4	50.2	9	9	9	9	x		
19.6.24	desayuno	te en leche	leche	19	19		x		x	x		45	92.3	46.2	9	9	9	9	x		
19.6.24	desayuno	caldo arroz	arroz	20	20		x		x	x		55	89.8	49.1	9	9	9	9	x		
19.6.24	almuerzo	pollo picado	pollo	100	100		x		x	x		55	91.6	45.3	9	9	9	9	x		
19.6.24	almuerzo	arroz blanco	arroz	9	9		x		x	x		45	93.3	44.1	9	9	9	9	x		
19.6.24	cena	c. cerdo picado	c. cerdo	20	20		x		x	x		55	91.4	46.3	9	9	9	9	x		
19.6.24	cena	arroz blanco	arroz	9	9		x		x	x		48	89.6	41.8	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Silvia Nuñez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53933871 CARGO: Tec Gastronomia

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: N·A SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: San Jose

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yennifer Murcia OPERADOR: Fundacion obras de misericordia con cristo construyendo vida.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
20·6·24	desayuno	cocida la dictamo	Leche	19	19		X		X	X		40	90.2	56.6	9	9	9	9	X		
20·6·24	desayuno	Huevos revuelto	Huevos	120	120		X		X	X		90	88.2	49.3	9	9	9	9	X		
20·6·24	almuerzo	c. cerdo dorado	c cerdo	20	20		X		X	X		55	91.6	50.3	9	9	9	9	X		
20·6·24	almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	9	9		X		X	X		50	90.1	47.4	9	9	9	9	X		
20·6·24	cena	Cubo cilantro	cubs	20	20		X		X	X		55	92.4	51.2	9	9	9	9	X		
20·6·24	cena	Spaguetti	Spaguetti	9	9		X		X	X		40	90.2	42.3	9	9	9	9	X		
21·6·24	desayuno	Avena en leche	Leche	19	19		X		X	X		50	93.2	49.2	9	9	9	9	X		
21·6·24	desayuno	tortilla Francesa	Huevos	120	120		X		X	X		30	91.4	42.9	9	9	9	9	X		
21·6·24	almuerzo	cordon blue	Pechuga molida	20	20		X		X	X		55	93.4	49.2	9	9	9	9	X		
21·6·24	almuerzo	arroz verde	Arroz	9	9		X		X	X		30	90.2	45.3	9	9	9	9	X		
21·6·24	cena	tortilla de carne	Cubs molida	20	20		X		X	X		55	93.4	55.6	9	9	9	9	X		
21·6·24	cena	Arroz amarillo	Arroz	9	9		X		X	X		50	90.4	42.3	9	9	9	9	X		
22·6·24	desayuno	colada avena	Leche	19	19		X		X	X		50	92.3	54.3	9	9	9	9	X		
22·6·24	desayuno	Huevo cocido	Huevos	100	100		X		X	X		50	93.4	49.2	9	9	9	9	X		
22·6·24	almuerzo	Cubo cubierto	Cubs	20	20		X		X	X		55	93.2	49.1	9	9	9	9	X		
22·6·24	almuerzo	Arroz cajun-6	Arroz	9	9		X		X	X		45	92.3	48.3	9	9	9	9	X		
22·6·24	cena	C cerdo guisado	cerdo	20	20		X		X	X		50	91.7	50.9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Silvia Nuñez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52930878 CARGO: Tec Gastronomia

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: N. A SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: San Jose

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yennifer Murcia OPERADOR: Fundacion obras de misericordia con cristo construyendo vida.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27-6-24	cena	Papa francesa	Papa	13	13	X			X	X		45	90.3	40.7	9	9	9	9	X		
23-6-24	desayuno	leche caliente	Leche	19	19		X		X	X		50	91.4	42.3	9	9	9	9	X		
23-6-24	desayuno	Caldo carne	Cives	20	20		X		X	X		55	93.6	61.4	9	9	9	9	X		
23-6-24	almuerzo	Pollo dorado	Pollo	100	100		X		X	X		55	92.2	55.8	9	9	9	9	X		
23-6-24	almuerzo	Spaguetti	Spaguetti	10	10		X		X	X		40	81.4	51.4	9	9	9	9	X		
23-6-24	cena	Cives Dimendon	Cives	20	20		X		X	X		55	91.4	62.1	9	9	9	9	X		
23-6-24	cena	Arroz con Zanahoria	arroz	9	9		X		X	X		45	92.2	58.7	9	9	9	9	X		
24-6-24	desayuno	chocolate en leche	Leche	19	19		X		X	X		50	90.5	55.6	9	9	9	9	X		
24-6-24	desayuno	Queso	Queso	2	2	X			X		X	20	2.7	6.9	9	9	9	9	X		
24-6-24	almuerzo	Cerdo Lonchene	Cerdo	20	20		X		X	X		55	89.4	53.7	9	9	9	9	X		
24-6-24	almuerzo	Arroz Perejil	Arroz	9	9		X		X	X		50	86.2	55.3	9	9	9	9	X		
24-6-24	cena	Cives mechados	cives				X		X	X		55	92.3	61.4	9	9	9	9	X		
24-6-24	cena	Tajada Platano	Platano	13	13		X		X	X		50	89.4	52.3	9	9	9	9	X		
25-6-24	desayuno	Cocoa Platano	Leche	19	19		X		X	X		45	90.4	58.2	9	9	9	9	X		
25-6-24	desayuno	Caldo carne	carnes	20	20		X		X	X		55	93.7	61.4	9	9	9	9	X		
25-6-24	almuerzo	Filete de pescado	Pescado	100	100		X		X	X		50	91.2	60.1	9	9	9	9	X		
25-6-24	almuerzo	Arroz cilantro	arroz	9	9		X		X	X		45	89.4	60.2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Silvia Nuñez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53930878 CARGO: Tec Gastronomia

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: N. A SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: San Jose

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yennifer Murcia OPERADOR: Fundacion obras de misericordia con cristo construyendo vida

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25-6-24	cena	Pollo Salso	Pollo	100	100		X		X	X		50	89.4	51.3	9	9	9	9	X		
25-6-24	cena	Arroz Aborrajado	Arroz	9	9		X		X	X		45	90.2	49.3	9	9	9	9	X		
26-6-24	desayuno	Cafe con leche	Leche				X		X	X		45	85.6	50.2	9	9	9	9	X		
26-6-24	desayuno	Calda pescado	Pescado	100	100		X		X	X		50	90.7	55.21	9	9	9	9	X		
26-6-24	almuerzo	C. res chanchurria	C. res	20	20		X		X	X		55	93.4	50.3	9	9	9	9	X		
26-6-24	almuerzo	Arroz primentan	Arroz	9	9		X		X	X		50	91.2	52.7	9	9	9	9	X		
26-6-24	cena	Pollo dorado	Pollo	100	100		X		X	X		55	93.7	61.4	9	9	9	9	X		
26-6-24	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		45	88.7	58.6	9	9	9	9	X		
27-6-24	desayuno	Colada avena	Leche	19	19		X		X	X		50	89.2	55.3	9	9	9	9	X		
27-6-24	desayuno	Huevo tortilla	Huevo	120	120		X		X	X		55	86.9	61.0	9	9	9	9	X		
27-6-24	almuerzo	C. cerdo salsa	C. cerdo	20	20		X		X	X		55	91.8	62.3	9	9	9	9	X		
27-6-24	almuerzo	Arroz mantequilla	Arroz	9	9		X		X	X		50	90.4	60.3	9	9	9	9	X		
27-6-24	cena	Cres criollo	Cres	20	20		X		X	X		55	93.6	62.4	9	9	9	9	X		
27-6-24	cena	Arroz paisa	Arroz	9	9		X		X	X		50	90.5	57.8	9	9	9	9	X		
28-6-24	desayuno	Aguapanela leche	Leche	19	19		X		X	X		45	91.6	61.2	9	9	9	9	X		
28-6-24	desayuno	Jamon	Jamon	100	100		X		X	X		55	90.2	64.2	9	9	9	9	X		
28-6-24	almuerzo	Pollo guisado	Pollo	100	100		X		X	X		50	92.3	61.4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Silvia Nunez TIPO DE DOCUMENTO: cc Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 63930878 CARGO: Tec Gastronomia

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 20230394 2 - 2023/2/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: N. IA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: San Jose

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yennifer Murcia OPERADOR: Fundacion obras de misericordia con cristo construyendo vida.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
28.6.24	almuerzo	arroz blanco	arroz	9	9		x		x	x		50	89.3	48.2	9	9	9	9	x		
28.6.24	cena	filete pescado	pescado	100	100		x		x	x		50	88.2	45.9	9	9	9	9	x		
28.6.24	cena	arroz con espinaca	arroz	9	9		x		x	x		45	90.2	50.3	9	9	9	9	x		
29.6.24	desayuno	cafe con leche	leche	19	19		x		x	x		40	92.8	56.4	9	9	9	9	x		
29.6.24	desayuno	caldo carne	carne	20	20		x		x	x		55	90.4	50.3	9	9	9	9	x		
29.6.24	almuerzo	carne guisada	carne	20	20		x		x	x		55	93.8	51.7	9	9	9	9	x		
29.6.24	almuerzo	arroz espinaca	arroz	9	9		x		x	x		50	90.4	52.8	9	9	9	9	x		
29.6.24	cena	pechuga empanizada	pechuga	20	20		x		x	x		55	92.1	53.9	9	9	9	9	x		
29.6.24	cena	arroz cereal	arroz	9	9		x		x	x		50	88.2	48.21	9	9	9	9	x		
30.6.24	desayuno	colada avena	leche	19	19		x		x	x		50	90.4	52.7	9	9	9	9	x		
30.6.24	desayuno	huevos pericos	huevos	120	120		x		x	x		50	91.3	49.6	9	9	9	9	x		
30.6.24	almuerzo	cerdo miel	cerdo	20	20		x		x	x		55	93.2	51.4	9	9	9	9	x		
30.6.24	almuerzo	arroz tricolor	arroz	9	9		x		x	x		45	89.0	52.8	9	9	9	9	x		
30.6.24	cena	carne guisada	carne	20	20		x		x	x		55	93.5	50.9	9	9	9	9	x		
30.6.24	cena	colada guisada	colada	13	13		x		x	x		45	86.2	48.6	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Silvia Nuñez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53930978 CARGO: Tec. Gastronomia.

Powered by CamScanner