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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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		SINFECC		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINA		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		CEPTABILIDA		
						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	
01/02/24	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS	HIERBAS AROMATICAS MORA	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	PANELA	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CHANGUA CON HUEVO	LECHE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		BANANO	BANANO	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	7	7	7	7	7	7	7	X		
	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	YOGURT	5500	5500	X		X			X	0	4°	4°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	ALBONDIGAS	CARNE DE RES MOLIDA	4250	4250	X		X		X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SPAGUETTI	SPAGUETTI	5700	5700		X		X	X		60"	90°	85°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	REMOLACHA	3000	3000		X		X	X		60"	90°	83°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TAJADAS DE PLATANO MUDURO	PLATANO MADURO	1750	1750	X			X	X		60"	90°	76°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE MENUDENCIAS	MENUDENCIAS	12000	12000	X			X	X		60"	90°	75°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		JUGO DE CURUBA	CURUBA	9000	9000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DEAVENA CON GUAYABA	LECHE	7500	7500	X		X		X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TORTA DE BANANO	HUEVOS	51	51		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	X		
	CENA	FILETE DE PESCADO	PESCADO	3500	3500	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CALABAZA GUIZADA	CALABAZA	3000	3000	X			X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	69°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 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	
02/02/24	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	TÉ EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	12000	12000		X		X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		COMPOTA DE PERA CON CANELA	PERA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	7	7	7	7	7	7	7	X		
	NUEVES	CAFÉ EN LECHE	LECHE	9000	9000	X			X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ALMOJABANA	ALMOJABANA	51	51		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	X		
		UVAS	UVAS	5000	5000	X			X		X	0	4°	4°	7	7	7	7	7	7	7	X		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO AL CILANTRO	FILETE DE PESCADO	3500	3500		X		X	X		60"	90°	79°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ AJONJOLI	ARROZ	5050	5050		X		X	X		60"	90°	85°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		ENSALASA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE	ENSALADA	3000	3000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	2800	2800		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SANCOCHITO DE PESCADO	PESCADO	12000	12000		X		X	X		0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		LIMONADA CON AZUCAR	LIMON	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	9000	9000	X		X			X	0	4°	4°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		MANTECADA	MANTECADA	51	51		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE CERDO MECHADA	CARNE DE CERDO	3550	3550	X			X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	3000	3000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE PATACON	POLLO	5050	5050		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMON	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X			X	X		60"	90°	70°	7	7	7	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 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	
03/02/24	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	AROMATICAS Y FRESA	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		HUEVOS REVUELTOS CON QUESO	HUEVOS	51	51	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	7	7	7	7	7	7	7	X		
	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	9000	9000	X			X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA	51	51		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	5000	5000	X			X		X	0	4°	4°	7	7	7	7	7	7	7	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	3500	3500		X		X	X		60"	90°	79°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050		X		X	X		60"	90°	85°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		GUACAMOLE	AGUACATES	3000	3000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAPA AL VAPOR	PAPA	2800	2800		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CAZUELA DE LENTEJAS	CARNE DE RES	12000	12000		X		X	X		0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE	9000	9000	X		X			X	0	4°	4°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ROSCON	ROSCON	51	51		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	3550	3550	X			X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	3000	3000		X		X	X		602	78°	67°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	AHUYAMA	4500	4500	X		X		X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X			X	X		60"	90°	70°	7	7	7	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 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	
04/02/24	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CAFE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TAMAL	TAMAL	12500	12500		X		X	X		60"	90°	71°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		GRANADILLA	PIÑA	5000	5000		X		X		X	0	3°	3°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	NUEVES	PAPAYA PICADA	PAPAYA	5000	5000	X			X		X	0	4°	4°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	CERDO Y RES EN EL COICDO	RDERDO Y RES	3500	3500	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		COCIDO BOYACENSE	COCIDO	6500	6500	X		X		X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MORA	MORA	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON FRESA	LECHE	7500	7500	X			X	X		60"	90°	76°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	PECHUGA GRATINADA	POLLO	3750	3750	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		AGUA PANELA EN LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	75°	10	10	10	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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 I2023303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 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	
05/02/24	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	HIERBAS AROMATICAS	7500	150	X		X		X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MÁIZ	LECHE	9000	180		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		HUEVO COCIDO	HUEVO	60	N.A.	X		X		X		60"	90°	74°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CROISSANT	CROISSANT	51	51		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	9	9	9	X		
		COMPOTA DE MANZANA Y CANELA	MANZANA	5000	5000		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	X		
	NUEVES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PICADO DE PATILLA Y MELON	PATILLA Y MELON	5000	5000		X		X		X	0	3°	3°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	3100	3100	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ PAJARITO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	78°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		POTECA DE AHUYAMA CON	AHUYAMA ARVEJA VERDE	3000	3000	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	PAPA	2300	2300	X			X	X		60"	90°	89°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	85°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	9000	9000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE	7500	7500	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		GALLETA CRAKER	GALLETA	2750	2750		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	X		
	CENA	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	2800	2800	X			X	X		60"	90°	84°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TORTA DE AHUYAMA	HUEVO	3000	3000	X			X	X		60"	90°	78°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	81°	9	9	9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 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	
06/02/24	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	LECHE CALIENTE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	12000	12000	X			X	X		60"	90°	76°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ALMOJABANA	ALMOJABANA	51	51		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	X		
		NARANJA	NARANJA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE Y MORA	7500	7500		X		X		X	0	4°	4°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAN COCO	PAN	51	51		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	3550	3550	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	84°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARVEJA, ZANAHORIA,MAIZ Y MAYONESA	ENSALDA	3000	3000	X			X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAPA AL VAPOR	PAPA	2500	2500	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE VERDURAS	VERDURAS	12000	12000	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	9000	9000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE RES AL PIMENTON	CARNE DE RES	2800	2800	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	85°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		MAZAMORRA CHIQUITA	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	HIERBAS AROMATICAS FRESA	7500	7500	X		X		X		60"	90°	76°	10	10	10	10	10	10	10	X X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
7/2/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS	HIERBAS AROMATICAS FRUTOS ROJOS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE CHOCOLATE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		QUESO CAMPESINO	QUESO	3000	3000	X		X		X		60"	90°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AREPA	AREPA	3500	3500		X		X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		MANGO PICACO	MANGO	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	7	7	7	7	7	7	7	X		
	NUEVES	BATIDO DE BANANO CON AVENA EN	LECHE BANANO	9000	9000	X		X			X	60"	90°	80°	8	9	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA HAWAIANA	CARNE DE CERDO	3100	3100	X			X	X		60"	90°	85°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	74°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE TOMATE EN VINAGRETA	TOMATE	3000	3000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	2700	2700	X		X		X		60"	90°	73°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	12000	12000	X			X	X		60"	90°	85°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	9000	9000	X		X			X	0	4°	4°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE Y ARROZ	7500	7500	X	X	X	X	X	X	60"	90°	84°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		FRESA PICADA	FRESA	5000	5000	X	X	X	X	X	X	60"	90°	79°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	CENA	CARNE DE RES MECHADA BBQ	CARNE DE RES	2800	2800	X	X	X	X	X	X	60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA	3000	3000	X	X	X	X	X	X	60"	90°	70°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	5050	5050	X	X	X	X	X	X	60"	90°	81°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	HIERBAS AROMATICAS TOMATE DE ARBOL	7500	7500	X	X	X	X	X	X	60"	90°	85°	8	8	8	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
8/2/2024	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO CON	LECHE MORA	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	79°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAN DE MAIZ	PAN	3500	3500		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	X		
	NUEVES	TORTILLA DE AVENA Y BANANO	BANANO	3500	3500		X		X	X		60"	70°	67°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		FRESA PICADA	FRESA	5000	5000	X		X			X	0	3°	4°	8	8	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO AL PIMENTON	PESCADO	4400	4400	X			X	X		60"	90°	78°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ENSALADA AGRIDULCE	VERDURAS	3000	3000	X		X			X	0	0	0	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	PAPA	2750	2750		X		X	X		60"	90°	81°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	87°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	9000	9000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	FLAN	FLAN	5000	5000		X		X		X	0	4°	4°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	5000	5000		X		X		X	0	3°	3°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	3550	3550	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	83°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE PASTA	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	85°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TE EN LECHE	LECHE TE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	72°	10	10	10	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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 I2023303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
9/2/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS CON PIÑA	AROMATICA	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	9000	9000		X	X		X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON PESCADO	PESCADO	12000	12000	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAN TAJADO INTEGRAL	PAN	3500	3500		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	5000	5000		X		X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	LECHE Y CURUBA	9000	9000		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		ROSCON	ROSCON	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRY	CARNE DE RES	3250	3250		X		X	X		60"	90°	85°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ PIMENTON	ARROZ	5050	5050		X		X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS	3000	3000	X			X		X	60"	90°	85°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		PAPAS FRANCESAS	PAPA	2500	2500	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	12000	12000		X		X	X		60"	90°	78°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	9000	9000		X		X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	CANDIL	LECHE	9000	9000		X		X		X	60"	90°	85°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		MAIZ PIRA	MAIZ PIRA	2500	2500							60"	90°	78°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		MELON PICADO	MELON	5000	5000		X		X		X	0	4°	4°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	CENA	POLLO ODRADO	POLLO	3550	3550		X		X	X		60"	90°	74°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CALABAZA GUIZADA	CALABAZA	3000	3000		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050		X		X		X	60"	90°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	HIERBAS AROMATICAS UCHUVAS	7500	7500	X			X	X		60"	90°	73°	8	8	8	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 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	
10/2/2024	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	75°	8	9	8	8	8	8	8	X		
		HUEVO EN TORTILLA	HUEVOS	3000	NA	X		X		X		60"	90°	70°	9	9	10	10	10	10	10	X		
		AREPUELAS	AREPUELAS	2500	2500		X		X	X		60"	90°	69°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	10	9	10	9	9	9	9	X		
	NUEVES	KUMIS	KUMIS	9000	9000		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	5000	5000		X		X		X	0	3°	3°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AL AJILLO	CARNE DE CERDO	3100	3100	X			X	X		60"	90°	72°	10	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ AJONJOLI	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	3000	3000	X		X			X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		CHIPS DE YUCA	YUCA	1750	1750	X			X	X		60"	90°	85°	10	9	10	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CONCHA	POLLO	12000	12000	X			X	X		60"	90°	80°	8	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MORA	MORA	7500	7500		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE Y CURUBA	7500	7500		X		X		X	0	3°	3°	10	9	10	9	9	9	9	X		
		TORTA NEGRA	TORTA	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	3750	3750	X			X	X		60"	90°	70°	10	10	9	9	9	9	9	X		
		SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	5700	5700		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIOGO	CARNE	5050	5050	X			X	X		60"	90°	81°	10	10	9	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	HIERNBAS AROMATICAS LULO	7500	7500	X		X		X		60"	90°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 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	
11/2/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MANZANA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	DESAYUNO	AGUAPANELA CON LECHE	LECHE	9000	9000	X			X	X		60"	90°	75°	10	9	10	9	9	9	9	X		
		TAMAL	TAMAL	12500	12500		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		PAN BLACO	PAN	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	9	9	9	X		
		UVAS	UVAS	5000	5000		X		X		X	0	3°	3°	10	9	9	9	9	9	9	X		
	NUEVES	PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	5000	5000		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	POLLO GUIZADO	POLLO	3550	3550	X			X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	84°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ZANAHORIA RALLADA LIMON Y CILANTRO	ZANAHORIA	3000	3000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	1750	1750	X			X	X		60"	90°	75°	8	9	8	8	8	8	8	X		
		AJIACO	POLLO	12000	12000	X			X	X		60"	90°	85°	10	9	10	9	9	9	9	X		
		LIMONADA DE PANELA	LIMON	7500	7500	X		X			X	0	4°	4°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	LECHE	9000	9000	X			X	X		60"	90°	75°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		TORTA DE NARANJA	TORTA	3600	3600		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA BLANCA	PESCADO	4850	4850	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	10	10	10	10	X		
		VERDURA CALIENTE	VERDURAS	3000	3000	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE MIEL	7500	7500		X		X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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 I2023303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
12/2/2024	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9	8	9	8	8	8	8	X		
	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	QUESO	7000	7000	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	CARNE	3100	3100	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	AHUYAMA	3000	3000	X		X		X		60"	90°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA	2500	2500	X		X		X		60"	90°	81°	10	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE	12000	12000	X		X		X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		LIMONADA CON AZUCAR	LULO	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	9	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON GUAYABA	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	3550	3550	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		AJIACO	POLLO	12000	12000	X			X	X		60"	90°	84°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X			X	X		60"	90°	78°	8	8	8	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
13/2/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	9000	9000	X			X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		HUEVOS PERICOS	HUEVOS	3000	NA	X		X		X		60"	90°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	5000	5000		X		X		X	0	3°	3°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	NUEVES	BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	LECHE	9000	9000		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	CARNE DE CERDO	3100	3100	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	86°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		VERDURA ORIENTAL	VERDURA ORIENTAL	3000	3000	X			X	X		60"	90°	77°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAPA DORADA	PAPA	1000	1000	X			X	X		60"	90°	74°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO DE RES	MENUDO	12000	12000	X			X	X		60"	90°	81°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	84°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AREPA	AREPA	3500	3500		X		X	X		60"	90°	82°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		MANDARINA	MANDARINA	5000	5000	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNDE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	2800	2800	X		X		X		60"	90°	75°	9	10	9	10	10	10	10	X		
		CALABAZA Y MAIZ GUISASOS	CALABAZA Y MAIZ GUISASOS	3000	3000	X			X	X		60"	90°	70°	9	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	7500	7500	X		X		X		60"	90°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
14/2/2024	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	12000	12000	X			X	X		60"	90°	85°	10	9	9	9	9	9	9	X		
		AREPA	AREPA	3500	3500		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		COMPOTA DE MANZANA CON CANELA	MANZANA	5000	5000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE Y GUANABANA	9000	9000	X			X		X	0	4°	4°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CROISSANT	CROISSANT	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	PESCADO	4400	4400	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	69°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA	3000	3000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA	2500	2500	X			X	X		60"	90°	73°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE CONCHAS	POLLO	12000	12000	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	9000	9000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	CAFE CON LECHE	LECHE	7500	7500	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		MANGO PICADO	MANGO	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	CENA	POLLO DORADO	POLLO	3550	3550	X			X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	79°	8	8	9	8	8	8	8	X		
		SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	12000	12000	X			X	X		60"	90°	89°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
15/2/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X			X	60"	90°	85°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		HUEVOS REVUELTOS	HUEVO	3000	NA	X		X		X		60"	90°	75°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		BANANO	BANANO	5000	5000	X		X			X	0	4°	4°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	MORA Y LECHE	9000	9000	X			X		X	0	3°	3°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	POLLO EN SALSA BBQ	POLLO	3550	3550	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CUBIOS GUISADOS	CUBIOS CHUGUAS	3500	3500	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		CHIPS DE ARRACACHA	ARRACACHA	1750	1750	X			X	X		60"	90°	76°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE VERDURAS	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	PETO DE MAIZ DULCE	LECHE	7500	7500	X			X	X		60"	90°	85°	9	10	9	9	9	9	9	X		
		UVAS	UVAS	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	CENA	TERNERA GUISADA	TERNERA	2800	2800	X			X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		VERDURA MIXTA(ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTÓN)	ARVEJA HABICHUELA PIMENTON	3000	3000	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		TE EN LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	89°	8	8	8	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
16/02/24	BEBIDA CALIENTE	TINTO	TINTO	7500	7500		X		X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		QUESO DOBLE CREMA	QUESO	3000	3000		X		X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		TOSTADA	TOSTADA	3500	3500		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	85°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	5000	5000		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	5500	5500	X		X			X	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	CARNE RES	3100	3100	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	79°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGA	3000	3000	X			X		X	0	4°	5°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO	2700	2700		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE PAJARILLA	PAJARILLA	12000	12000	X			X	X		60"	90°	83°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	9000	9000	X			X		X	0	3°	3°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ONCES	COLADA DE AVENA Y BANANO	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	81°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TORTA DE NARANJA	TORTA	3600	3600		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	GOULASH DE CARNE DE CERDO	CARNE DE CERDO	2800	2800	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ PAJARITO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE GUINEO	GUINEO	12000	12000	X		X		X		60"	90°	81°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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 I2023303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
17/02/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS	HIERBAS AROMATICAS LIMON	7500	7500	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON HUEVO	HUEVO	12000	NA	X			X	X		60"	90°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AREPUELAS	HUEVOS	3500	3500		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	84°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PICADO DE PIÑA Y BANANO	PIÑA Y BANANO	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		MANTECADA	MANTECADA	3600	360		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO MECHADA	CARNE DE CERDO	3000	3000	X			X	X		60"	90°	86°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PASTA EN SALSA ROJA	SPAGETTHY	5700	5700		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ENSALADA ROJAS CON LIMON Y CILANTRO	REMOLACHA	3000	3000	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PAPA EN CHUPE	LECHE	2500	2500	X		X		X		60"	90°	69°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE PATACÓN	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	9000	9000	X		X			X	0	2°	2°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	GALLETA DE LECHE	GALLETA	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	9	9	9	X		
		FRUTA PICADA CON QUESO	PAPAYA QUESO	5000	5000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	CENA	FILETE DE PESCADO GUISADO	FILETE DE PESCADO	4850	4850	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	PAPA	2750	2750	X		X		X		60"	90°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TORTILLA DE VERDURA	VERDURAS HUEVOS	2650	2650	X			X	X		60"	90°	69°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	HIERBAS AROMATICAS UCHUVA	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 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	
18/02/2024	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		AGUA DE PANELA CON LECHE	LEHCE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	85°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		TAMAL	TAMAL	12000	12000		X		X		X	60"	90	75	10	10	10	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	NUEVES	PICADO DE MANGO Y PAPAYA	MAGO Y PAPAYA	5000	5000	X			X		X	0	3°	3°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	POLLO	3100	3100	X			X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	TOMATE CEBOLA	3000	3000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	2700	2700	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE	12000	12000	X		X		X		60"	90°	83°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		JUGO DE MORA	MORA	9000	9000	X		X			X	0	2°	2°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ONCES	SORBETE DE MAGO	LECHE Y MANGO	7500	7500		X		X		x	0	3°	3°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	CENA	CARNE DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CARNE	2800	2800	X			X	X		60"	90°	81°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	PLATANO	3500	3500	X			X	X		60"	90°	86°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	7500	7500	X		X		X		60"	90°	84°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		TORTILLA DE VERDURA	VERDURAS HUEVOS	2650	2650	X			X	X		60"	90°	69°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 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	
19/02/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	12000	12000	X			X	X		60"	90°	82°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ALMOJABANA	ALMOJABANA	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	9	9	9	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	5000	500	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	NUEVES	BATIDO DE MANGO	LECHE Y MANGO	7500	7500	X			X		X	0	3°	5°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		FRESA PICADA	FRESA	5000	5000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO	3100	3100	X			X	X		60"	90°	79°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ PAJARITO	ARROZ	5050	5050		X		X	X		60"	90°	85°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	6000	6000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	2500	2500	X		X		X		60"	90°	80°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		SOPA DE GUINEO	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	81°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	9000	9000	X		X			X	0	3°	3°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ONCES	COLADA DE HARIAN DE PLATANO CON GUAYABA	LECHE	9000	9000		X		X		X	60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		CROISSANT	CROISSANT	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	FILETE PESCADO	4850	4850	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		VERDURAS SALTEADAS	REPOLLO , ZANAHORIA	3000	3000	X		X		X		60"	90°	86°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	84°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TE EN LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	7	7	7	7	7	7	7	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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	COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	OBSERVACIONES
20/02/24	BEBIDA CALIENTE	TINTO	TINTO	7500	7500		X		X	X		60"	90°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON GUAYABA	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		HUEVO TORTILLA	HUEVOS	3000	NA	X			X		X	0	4°	4°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	NUEVES	CUAJADA	CUAJADA	7500	7500		X		X		X	0	3°	5°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PICADO DE PAPAYA Y MELON	PAPAYA Y MELON	5000	5000	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA Y GUISADA	CARNE DE RES	3100	3100	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	79°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		RODAJAS DE TOMATE EN VINAAGRETA	TOMATE	3000	3000	X		X			X	0	4°	5°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO	2700	2700		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	83°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		LIMANADA CON PANELA	LIMON	9000	9000	X			X		X	0	3°	3°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ONCES	FLAN	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	81°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA	5000	5000	X			X		X	0	4°	6°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	2800	2800	X			X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	3000	3000	X		X			X	60"	90°	81°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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 I2023303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____COMUNIDAD DE CUIDADO ____ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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 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	
21/02/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMON	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	80°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA D PLATANO	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		QUESO CAMPESINO	QUESO	3000	3000	X			X		X	0	2°	4°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AREPA	AREPA	3500	3500		X		X	X		60"	90°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		MANGO Y PIÑA PICADO	MANGO Y PIÑA	5000	5000	X			X		X	0	2°	5°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	NUEVES	HELADO	HELADO	7500	7500		X		X		X	0	-18°	-18°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO CARAMELIZADA	CARNE DE CERDO	3000	3000	X			X	X		60"	90°	86°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	50505	5050	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVERJA VERDE FRESCA	AHUYAMA	3000	3000	X			X	X		60"	90°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PAPA EN CHUPE	PAPA	2500	2500	X		X		X		60"	90°	69°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	9000	9000	X		X			X	0	2°	2°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	YOUGURT	5000	5000	X			X		X	0	3°	3°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		GALLETA DE AVENA	GALLETA	3500	3500		X		X		X	0	0	0	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNDE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	4850	4850	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	ACELGA	2750	2750	X		X		X		60"	90°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	2650	2650		X		X	X		60"	90°	69°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1018445577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

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: _____SUBA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMUNIDAD DE CUIDADO ___ UNIDAD OPERATIVA: _____COMUNIDAD GRATITUD _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____DISNEYLA DIAZ _____ OPERADOR:_____HOGARES SI A LA 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	
22/02/2024	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	10		10	10	10	10	10	10	X		No se reportan datos de los siguientes días de febrero ya que no se realizó preparación de alimentos en la unidad operativa debido a medida sanitaria impuesta por la secretaria distrital de salud.
	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	90°	65°	9		9	9	9	9	9	9	X		
		EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	4500	4500		X		X	X		60"	90°	75°	8		8	8	8	8	8	8	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	5000	5000	X		X			X	0	3°	4°	8		8	8	8	8	8	8	X		
	NUEVES	SORBETE DE FEIJOA	LECHE Y FEIJOA	7500	7500	X			X		X	0	2°	5°	8		8	8	8	8	8	8	X		
		MANTECADA	MANTECADA	3500	3500		X		X		X	0	0	0	8		9	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	POLLO EN SALSA DE CHMPIÑON	POLLO	3000	3000	X			X	X		60"	90°	86°	8		8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	9		9	9	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE Y VINAGRETA	ENSALADA	5000	5000	X		X			X	0	3°	4°	9		9	9	9	9	9	9	X		
		PURE DE YUCA	YUCA	2500	2500	X		X		X		60"	90°	69°	8		8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA CARMELITA	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	90°	80°	9		9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	9000	9000	X		X			X	0	2°	2°	10		10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	ARROZ CON LECHE	ARROZ Y LECHE	5000	5000	X			X	X		60"	90°	80°	10		10	10	10	10	10	10	X		
		FRESA PICADA	FRESA	4600	4600	X		X			X	0	2°	3°	9		9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE RES PICAD	CARNE DE RES	4850	4850	X			X	X		60"	90°	80°	9		9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	75°	8		8	8	8	8	8	8	X		
		SANCOCHITO	POLLO	12000	12000	X		X		X		60"	90°	69°	8		8	8	8	8	8	8	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y HIERBABUENA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9		9	9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _SIMON LOPEZ RODRIGUEZ __ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C._____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1018446577_____ CARGO: __TECNICO EN GASTRONOMIA __

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE	CARGO	FIRMA
Elaboró	23/02/2024	Simón López Rodríguez	Técnico en gastronomía	
Revisó	29/02/2024	Juliana Castro Benavides	Nutricionista	
Aprobó	29/02/2024	Disneyla Díaz Cadena	Coordinadora	

Powered by CamScanner