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	
04/03/24	BEBIDA CALIENTE																								
	DESAYUNO																								
	NUEVES																								
	ALMUERZO																								
	ONCES																								
	CENA	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	2800	2800	X			X	X		60"	87°	84°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TORTA DE AHUYAMA	HUEVO	3000	3000	X			X	X		60"	69°	78°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	78|	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	89°	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)										
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO										
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		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		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													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	
05/03/24	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	87°	85°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	LECHE CALIENTE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	78°	74|	10	10	10	10	10	10	10	X		
		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	12000	12000	X			X	X		60"	85°	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°	5°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE Y MORA	7500	7500		X		X		X	0	4°	6°	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"	82°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	79°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARVEJA, ZANAHORIA,MAIZ Y MAYONESA	ENSALDA	3000	3000	X			X	X		60"	76°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAPA AL VAPOR	PAPA	2500	2500	X			X	X		60"	67°	63°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE VERDURAS	VERDURAS	12000	12000	X			X	X		60"	77°	72°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	9000	9000	X			X		X	0	3°	6°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	89°	85°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	5000	5000	X		X			X	0	3°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE RES AL PIMENTON	CARNE DE RES	2800	2800	X			X	X		60"	71°	68°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	76°	72°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		MAZAMORRA CHIQUITA	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	69°	66°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	HIERBAS AROMATICAS FRESA	7500	7500	X		X		X		60"	68°	65°	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)										
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO										
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN		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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
													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	
6/3/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	HIERBAS AROMATICAS FRUTOS ROJOS	7500	7500	X		X		X		60"	87°	85°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE CHOCOLATE	9000	9000		X		X	X		60"	83°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		QUESO CAMPESINO	QUESO	3000	3000	X		X		X		60"	78°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AREPA	AREPA	3500	3500		X		X	X		60"	78°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		MANGO PICACO	MANGO	5000	5000	X		X			X	0	3°	6°	7	7	7	7	7	7	7	X		
	NUEVES	BATIDO DE BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	LECHE BANANO	9000	9000	X		X			X	60"	87°	80°	8	9	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA	CARNE DE CERDO	3100	3100	X			X	X		60"	78°	73°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	76°	74°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE TOMATE EN VINAGRETA	TOMATE	3000	3000	X		X			X	0	3°	4°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	2700	2700	X		X		X		60"	78°	73°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	12000	12000	X			X	X		60"	88°	85°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	9000	9000	X		X			X	0	4°	6°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE Y ARROZ	7500	7500	X	X	X	X	X	X	60"	78°	74°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		FRESA PICADA	FRESA	5000	5000	X	X	X	X	X	X	60"	82°	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"	84°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA	3000	3000	X		X			X	0	5°	6°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	5050	5050	X	X	X	X	X	X	60"	84°	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"	75°	71°	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	
7/3/2024	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	85°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO CON	LECHE MORA	9000	9000		X		X	X		60"	83°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	81°	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"	79°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		FRESA PICADA	FRESA	5000	5000	X		X			X	0	3°	6°	8	8	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO AL PIMENTON	PESCADO	4400	4400	X			X	X		60"	81°	78°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	84°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ENSALADA AGRIDULCE	VERDURAS	3000	3000	X		X			X	0	5°	7°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	PAPA	2750	2750		X		X	X		60"	78°	72°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	87°	83°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	9000	9000	X			X		X	0	3°	6°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	FLAN	FLAN	5000	5000		X		X		X	0	2°	4°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	5000	5000		X		X		X	0	5°	6°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	3550	3550	X			X	X		60"	79°	73°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	76°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE PASTA	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	81°	78°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TE EN LECHE	LECHE TE	7500	7500		X		X	X		60"	76°	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 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	
8/3/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS CON PIÑA	AROMATICA	7500	7500	X		X		X		60"	87°	85°	9	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	9000	9000		X	X		X		60"	83°	80°	9	9	9	9	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON PESCADO	PESCADO	12000	12000	X			X	X		60"	79°	75°	8	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	8	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	5000	5000		X		X		X	0	5°	7°	10	10	10	10	10	10	10	10	X		
	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	LECHE Y CURUBA	9000	9000		X		X		X	0	4°	6°	10	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	9	X		
	ALMUERZO	SALSA CHIMICHURRY	CARNE DE RES	3250	3250		X		X	X		60"	80°	76°	8	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ PIMENTON	ARROZ	5050	5050		X		X	X		60"	79°	75°	9	9	9	9	9	9	9	9	X		
		VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS	3000	3000	X			X		X	60"	71°	67°	10	10	10	10	10	10	10	10	X		
		PAPAS FRANCESAS	PAPA	2500	2500	X			X	X		60"	73°	70°	9	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	12000	12000		X		X	X		60"	86°	80|	9	9	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	9000	9000		X		X		X	0	3°	6°	10	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	CANDIL	LECHE	9000	9000		X		X		X	60"	79°	77°	10	10	10	10	10	10	10	10	X		
		MAIZ PIRA	MAIZ PIRA	2500	2500							60"	80°	78°	9	9	9	9	9	9	9	9	X		
		MELON PICADO	MELON	5000	5000		X		X		X	0	4°	6°	8	8	8	8	8	8	8	8	X		
	CENA	POLLO ODRADO	POLLO	3550	3550		X		X	X		60"	77°	74°	8	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CALABAZA GUIZADA	CALABAZA	3000	3000		X		X	X		60"	79°	75°	10	10	10	10	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050		X		X		X	60"	77°	75°	9	9	9	9	9	9	9	9	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	HIERBAS AROMATICAS UCHUVAS	7500	7500	X			X	X		60"	78°	73°	8	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	
9/3/2024	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	83°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	77°	75°	8	9	8	8	8	8	8	X		
		HUEVO EN TORTILLA	HUEVOS	3000	NA	X		X		X		60"	75°	70°	9	9	10	10	10	10	10	X		
		AREPUELAS	AREPUELAS	2500	2500		X		X	X		60"	71°	69°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	5000	5000	X		X			X	0	3°	5°	10	9	10	9	9	9	9	X		
	NUEVES	KUMIS	KUMIS	9000	9000		X		X		X	0	4°	5°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	5000	5000		X		X		X	0	3°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AL AJILLO	CARNE DE CERDO	3100	3100	X			X	X		60"	79°	72°	10	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ AJONJOLI	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	78°	73°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	3000	3000	X		X			X	0	3°	5°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		CHIPS DE YUCA	YUCA	1750	1750	X			X	X		60"	78°	72°	10	9	10	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CONCHA	POLLO	12000	12000	X			X	X		60"	76°	71°	8	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MORA	MORA	7500	7500		X		X		X	0	4°	6°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE Y CURUBA	7500	7500		X		X		X	0	3°	5°	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"	73°	70°	10	10	9	9	9	9	9	X		
		SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	5700	5700		X		X	X		60"	79°	71°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIOGO	CARNE	5050	5050	X			X	X		60"	81°	76°	10	10	9	10	10	10	10	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	HIERNBAS AROMATICAS LULO	7500	7500	X		X		X		60"	77°	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	
10/3/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MANZANA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X			X	X		60"	82°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	DESAYUNO	AGUAPANELA CON LECHE	LECHE	9000	9000	X			X	X		60"	77°	75°	10	9	10	9	9	9	9	X		
		TAMAL	TAMAL	12500	12500		X		X	X		60"	85°	80°	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°	4°	10	9	9	9	9	9	9	X		
	NUEVES	PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	5000	5000		X		X		X	0	4°	5°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	POLLO GUIZADO	POLLO	3550	3550	X			X	X		60"	77°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	78°	72°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ZANAHORIA RALLADA LIMON Y CILANTRO	ZANAHORIA	3000	3000	X			X		X	0	3°	4°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		TAJADA DE PLATANO MADURO	PLATANO MADURO	1750	1750	X			X	X		60"	79°	75°	8	9	8	8	8	8	8	X		
		AJIACO	POLLO	12000	12000	X			X	X		60"	79°	73°	10	9	10	9	9	9	9	X		
		LIMONADA DE PANELA	LIMON	7500	7500	X		X			X	0	4°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	LECHE	9000	9000	X			X	X		60"	78°	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"	73°	70°	9	9	9	10	10	10	10	X		
		VERDURA CALIENTE	VERDURAS	3000	3000	X			X	X		60"	79°	73°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	78°	74°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE MIEL	7500	7500		X		X	X		60"	79°	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 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		OBSERVACIONES
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	
11/3/2024	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	82°	80°	9	8	9	8	8	8	8	X		
	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	80°	78°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	78°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	5000	5000	X		X			X	0	3°	4°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	QUESO	7000	7000	X		X			X	0	4°	5°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	CARNE	3100	3100	X			X	X		60"	72°	70°	10	10	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	73°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	AHUYAMA	3000	3000	X		X		X		60"	78°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA	2500	2500	X		X		X		60"	83°	81°	10	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE	12000	12000	X		X		X		60"	85°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		LIMONADA CON AZUCAR	LULO	9000	9000	X		X			X	0	3°	6°	9	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON GUAYABA	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	80°	74°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	3550	3550	X			X	X		60"	78°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	82°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		AJIACO	POLLO	12000	12000	X			X	X		60"	85°	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"	80°	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	
12/3/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	78°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	9000	9000	X			X	X		60"	82°	80°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		HUEVOS PERICOS	HUEVOS	3000	NA	X		X		X		60"	77°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	5000	5000		X		X		X	0	3°	4°	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"	78°	71°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	81°	79°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		VERDURA ORIENTAL	VERDURA ORIENTAL	3000	3000	X			X	X		60"	79°	77°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAPA DORADA	PAPA	1000	1000	X			X	X		60"	80°	74°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO DE RES	MENUDO	12000	12000	X			X	X		60"	85°	81°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	9000	9000	X		X			X	0	3°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	79°	71°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AREPA	AREPA	3500	3500		X		X	X		60"	75°	70°	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"	77°	75°	9	10	9	10	10	10	10	X		
		CALABAZA Y MAIZ GUISASOS	CALABAZA Y MAIZ GUISASOS	3000	3000	X			X	X		60"	73°	70°	9	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	81°	78°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		HIERBAS NATURALES CON LULO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	7500	7500	X		X		X		60"	81°	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)											
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO										
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
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	
13/3/2024	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	85°	80°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	80°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	12000	12000	X			X	X		60"	85°	80°	10	9	9	9	9	9	9	X		
		AREPA	AREPA	3500	3500		X		X	X		60"	71°	68°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		COMPOTA DE MANZANA CON CANELA	MANZANA	5000	5000	X			X		X	0	3°	4°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE Y GUANABANA	9000	9000	X			X		X	0	4°	5°	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"	85°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PIMENTON	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	75°	69°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA	3000	3000	X			X		X	0	3°	4°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA	2500	2500	X			X	X		60"	76°	73°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE CONCHAS	POLLO	12000	12000	X			X	X		60"	88°	85°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	9000	9000	X			X		X	0	3°	5°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	CAFE CON LECHE	LECHE	7500	7500	X			X	X		60"	81°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		MANGO PICADO	MANGO	5000	5000	X		X			X	0	3°	5°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	CENA	POLLO DORADO	POLLO	3550	3550	X			X	X		60"	79°	71°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	82°	79°	8	8	9	8	8	8	8	X		
		SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	12000	12000	X			X	X		60"	86°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	79°	72°	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)										
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO									
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
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	
14/3/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X			X	60"	85°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	79°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		HUEVOS REVUELTOS	HUEVO	3000	NA	X		X		X		60"	81°	75°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		BANANO	BANANO	5000	5000	X		X			X	0	4°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	MORA Y LECHE	9000	9000	X			X		X	0	3°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	BBQ	POLLO	3550	3550	X			X	X		60"	83°	79°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	82°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CUBIOS GUISADOS	CUBIOS CHUGUAS	3500	3500	X			X	X		60"	80°	73°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		CHIPS DE ARRACACHA	ARRACACHA	1750	1750	X			X	X		60"	85°	76°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE VERDURAS	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	82°	78°	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"	84°	80°	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"	82°	79°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	81°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		VERDURA MIXTA(ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTÓN)	ARVEJA HABICHUELA PIMENTON	3000	3000	X			X	X		60"	83°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		TE EN LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	86°	79°	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	
15/03/24	BEBIDA CALIENTE	TINTO	TINTO	7500	7500		X		X	X		60"	78°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	88°	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"	84°	79°	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	5°	5°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	CARNE RES	3100	3100	X			X	X		60"	84°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	82°	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"	78°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE PAJARILLA	PAJARILLA	12000	12000	X			X	X		60"	85°	79°	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"	81°	75°	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"	85°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ PAJARITO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	81°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE GUINEO	GUINEO	12000	12000	X		X		X		60"	84°	81°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	82°	79°	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	
16/03/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	HIERBAS AROMATICAS LIMON	7500	7500	X		X		X		60"	85°	80°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	84°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON HUEVO	HUEVO	12000	NA	X			X	X		60"	82°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AREPUELAS	HUEVOS	3500	3500		X		X	X		60"	81°	76°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	79°	70°	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"	84°	78°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PASTA EN SALSA ROJA	SPAGETTHY	5700	5700		X		X	X		60"	80°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ENSALADA ROJAS CON LIMON Y	REMOLACHA	3000	3000	X			X	X		60"	79°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PAPA EN CHUPE	LECHE	2500	2500	X		X		X		60"	78°	69°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE PATACÓN	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	84°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	9000	9000	X		X			X	0	2°	5°	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"	79°	74°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	PAPA	2750	2750	X		X		X		60"	78°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TORTILLA DE VERDURA	VERDURAS HUEVOS	2650	2650	X			X	X		60"	72°	69°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	HIERBAS AROMATICAS UCHUVA	7500	7500		X		X	X		60"	89°	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	
17/03/2024	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	82°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		AGUA DE PANELA CON LECHE	LEHCE	9000	9000		X		X	X		60"	85°	80°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		TAMAL	TAMAL	12000	12000		X		X		X	60"	78°	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°	4°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	POLLO	3100	3100	X			X	X		60"	75°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	80°	74°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ENSALADA PICO DE GALLO	TOMATE CEBOLA	3000	3000	X		X			X	0	3°	5°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	2700	2700	X			X	X		60"	74°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE	12000	12000	X		X		X		60"	85°	83°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		JUGO DE MORA	MORA	9000	9000	X		X			X	0	2°	4°	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"	81°	77°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		QUESO Y BOCADILLO	PLATANO	3500	3500	X			X	X		60"	86°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	84°	74°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	7500	7500	X		X		X		60"	86°	84°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		TORTILLA DE VERDURA	VERDURAS HUEVOS	2650	2650	X			X	X		60"	72°	69°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	83°	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)									
						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
18/03/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	76°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	84°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		HUEVOS PERICOS	HUEVOS	51	51	X			X	X		60"	79°	74°	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°	5°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	NUEVES	HELADO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	7500	7500		X		X	X		60"	76°	72°	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"	82°	79°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ PAJARITO	ARROZ	5050	5050		X		X	X		60"	85°	79°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	6000	6000	X		X			X	0	3°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	2500	2500	X		X		X		60"	85°	80°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		SOPA DE GUINEO	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	82°	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"	82°	78°	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	FILETE PESCADO	4850	4850	X			X	X		60"	82°	79°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		VERDURAS SALTEADAS	REPOLLO , ZANAHORIA	3000	3000	X		X		X		60"	85°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CILANTRO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	84°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TE EN LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	83°	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
19/03/24	BEBIDA CALIENTE	TINTO	TINTO	7500	7500		X		X	X		60"	75°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON GUAYABA	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	84°	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"	83°	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		
		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"	83°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	85°	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"	81°	78°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	12000	12000	X			X	X		60"	89°	78°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		LIMANADA CON PANELA	LIMON	9000	9000	X			X		X	0	3°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ONCES	FLAN	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	81°	77°	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"	84°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	79°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	3000	3000	X		X			X	60"	83°	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"	85°	79°	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)									
						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 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	
20/03/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	82°	80°	10	10 10	10 10	10 10	X		
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA D PLATANO	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	85°	80°	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"	83°	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	CARAMELISADA	CARNE DE CERDO	3000	3000	X			X	X		60"	86°	80°	8	8 8	8 8	8 8	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	50505	5050	X			X	X		60"	80°	76°	9	9 9	9 9	9 9	X		
		AHUYAMA CON ARVERJA VERDE	AHUYAMA	3000	3000	X			X	X		60"	79°	70°	9	9 9	9 9	9 9	X		
		PAPA EN CHUPE	PAPA	2500	2500	X		X		X		60"	73°	69°	8	8 8	8 8	8 8	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	82°	80°	9	9 9	9 9	9 9	X		
		JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	9000	9000	X		X			X	0	2°	5°	10	10 10	10 10	10 10	X		
	ONCES	FRUTAS CON YOGURT	YOUGURT	5000	5000	X			X		X	0	3°	4°	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	CARNE DE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	4850	4850	X			X	X		60"	83°	80°	9	9 9	9 9	9 9	X		
		ACELGA	ACELGA	2750	2750	X		X		X		60"	79°	75°	8	8 8	8 8	8 8	X		
		SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	2650	2650		X		X	X		60"	72°	69°	8	8 8	8 8	8 8	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500		X		X	X		60"	76°	70°	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	
21/03/2024	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFE	7500	7500		X		X	X		60"	84°	80°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	85°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		QUESO	QUESO	4500	4500		X		X	X		60"	79°	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	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"	86°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	83°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA,	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"	73°	69°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA CARMELITA	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	82°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	9000	9000	X		X			X	0	2°	5°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	ARROZ CON LECHE	ARROZ Y LECHE	5000	5000	X			X	X		60"	80°	77°	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	CARNE DE RES	4850	4850	X			X	X		60"	82°	79°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	77°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SANCOCHITO	POLLO	12000	12000	X		X		X		60"	84°	69°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500		X		X	X		60"	85°	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)											
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO										
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
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	
22/03/2024	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFE	7500	7500		X		X	X		65"	83°	80°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	AMARILLOS	TE	9000	9000		X		X	X		60"	84°	79°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		HUEVOS A LA FLORENTINA	HUEVOS	51	51	X			X	X		60"	84°	82°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		MIX DE FRESA Y MANGO	FRESA Y MANGO	5000	5000	X			X		X	0	3°	4°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	NUEVES	SORBETE DE GUAYABA Y NARANJA	LECHE, GUAYABA Y NARANJA	8500	8500	X			X		X	0	4°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		TOSTADA FRANCESA	HUEVOS	3500	3500		X		X	X		60"	79°	76°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	LASSAÑ DE POLLO	POLLO	6000	6000	X			X	X		60"	82°	77°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PASTA PARA LA LASSAÑA	PASTA	5050	5050	X			X	X		65"	82°	77°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ENSALADA TROPICAL	ENSALADA	4500	4500	X		X			X	0	3°	4°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PAN TAJADO	PAN	3000	3000		X		X		X	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CREMA DE ARRACACHA	POLLO	12000	12000	X			X	X		60"	81°	77°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		LIMONADA DE COCO	LULO	7500	7500	X			X		X	0	4°	5°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	HORCHATA	LECHE	9000	9000	X			X	X		60"	4°	5°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CUMPLEAÑOS	TORTA	4500	4500		X		X		X	0	0	0	10	10	10	10	10	10	10	X		
	CENA	SOBREBARRIGA DORADA	SOBREBARRIGA	5000	5000	X			X	X		60"	78°	76°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL WOK	ARROZ	4500	4500	X			X	X		60"	80°	76°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		PAPA EN CASCOS CON MANTEQUILLA	PAPA	6000	6000	X			X	X		60"	77°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		INFUCION ORIENTAL	LIMONARIA	7500	7500	X			X	X		60"	84°	80°	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	
23/03/2024	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	85°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	81°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	12000	12000	X		X		X		60"	80°	78°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	5000	5000	X		X			X	0	3°	4|	9	9	9	9	9	9	9	X		
	NUEVES	TE EN LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	81°	77°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	5000	5000	X		X			X	0	4°	4°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA	2750	2750	X			X	X		60"	81°	77°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	83°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CALABAZA GUISADA	CALABAZA	3000	3000	X			X	X		60"	79°	72°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAPA AL PEREJIL	PAPA	2500	2500	X			X	X		60"	81°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	82°	76°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MORA	MORA	9000	9000	X		X			X	0	3°	5°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ONCES	CANDIL	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		MELÓN PICADO	MELÓN PICADO	5000	5000	X		X			X	0	4°	4°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE CERDO BBQ	CARNE DE CERDO	2800	2800	X			X	X		60"	90°	79°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	90°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE MAZORCA	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	90°	81°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		HIERBAS NATURALES CON UCHUVAS	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	90°	86°	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 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	
24/03/2024	BEBIDA CALIENTE	HIERBAS NATURALES CON	AROMATICAS	7500	7500		X		X	X		60"	78°	74°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	85°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		TAMAL	TAMAL	12500	12500		X		X	X		60"	81°	74°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		PAN BLANCO	PAN	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°	4°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	NUEVES	UVAS	UVAS	5000	5000	X		X			X	0	4°	5°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES Y PECHUGA PICADA	POLLO CARNE DE RES	3550	3550	X			X	X		60"	79°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	83°	74°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y	ENSALADA	3000	3000	X		X			X	0	3°	4°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		YUCA COCIDA	YUCA	3000	3000	X		X		X		60"	80°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE CUCHUCO	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	82°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	9000	9000	X		X			X	0	3°	5°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	LECHE	7500	7500	X			X	X		60"	81°	77°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	CENA	TERNERA A LAS FINAS HIERBAS	TERNERA	2800	2800	X			X	X		60"	80°	75°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	82°	78°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		VERDURAS CHINAS	VERDURA	3000	3000	X			X	X		60"	78°	70°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		AGUA DE PANELA	LECHE	7500	7500	X		X		X		60"	76°	70°	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 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	
25/03/2024	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	79°	75°	7	7	7	7	7	7	7	X		
	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	79°	75°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		HUEVOS PERICOS	HUEVOS	3000	NA	X		X		X		60"	81°	79°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	83°	79°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		FRESA	FRESA	5000	5000	X		X			X	0	3°	4°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	NUEVES	HELADO DE CREMA	HELADO	9000	9000	X		X			X	0	-18°	-16°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		MANGO PICADO	MANGO	5000	5000	X			X		X	0	4°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	MECHADA EN	CARNE DE RES	3550	3550	X			X	X		60"	74°	70°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	83°	81°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA	3000	3000	X		X			X	0	4°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PAPA COCINADA CON CASCARA	PAPA	4000	4000	X		X		X		60"	79°	75°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		VERDURAS	CARNE	12000	12000	X			X	X		60"	82°	79°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		NARANJADA	NARANJA	9000	9000	X		X			X	0	3°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	7500	7500	X			X		X	0	2°	4°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	POLLO GUISADO	POLLO	2800	2800	X			X	X		60"	81°	74°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	80°	77°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARRACACHA	RES	12000	12000	X			X	X		0	3°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	7500	7500	X		X		X		60"	80°	77°	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	
26/03/2024	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y GENGIBRE	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500		X		X	X		60"	79°	77°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	81°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CALDO DE PAPA CON PESCADO	PESCADO	12000	12000	X			X	X		60"	79°	75°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		AREPA	AREPA	3500	3500		X		X		X	60"	68°	65°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAPAYA PICADA	PAPAYA	5000	5000	X		X		X		0	3°	4°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	NUEVES	SORBETE DE MARACUYA	LECHE Y MARACUYA	9000	9000	X		X			X	0	4°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	CARNE DE RES	CARNE DE RES	3100	3100	X			X	X		60"	85°	79°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	83°	80°	8	10	10	10	10	10	10	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	2500	2500		X		X	X		60"	78°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		CONCHITAS	POLLO	12000	12000	X			X	X		60"	82°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE UVA	UVA	9000	9000	X		X			X	0	3°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ONCES	AGUA PANELA CON	QUESO	7500	7500		X		X	X		60°	82°	72°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		COMPOTA DE MANZANA Y	MANZANA Y BANANO	8000	8000	X			X		X	0	4°	5°	8	9	8	9	9	9	9	X		
	CENA	LENGUA EN SALSA	LENGUA	3100	3100	X			X	X		60"	78°	74°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TORTA DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	5000	5000	X			X	X		60"	79°	72°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	82°	78°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMATICA	7500	7500	X		X		X		60"	77°	70°	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)										
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO										
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		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		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
27/03/2024	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFE	7500	7500		X		X	X		60"	82°	77°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	80°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		EMPAREDADO DE JAMON Y QUESO	JAMON Y QUESO	4000	4000		X		X	X		60"	78°	75°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	5000	5000	X		X			X	0	3°	4°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	NUEVES	BATIDO DE GUANABANA CON	LECHE Y GUANABANA	9000	9000	X		X		X		0	4°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERVBAS	POLLO	6000	6000	X			X	X		60"	84°	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	80°	75°	8	10	10	10	10	10	10	X		
		VERDURA ORIENTAL	REPOLLO Y ZANAHORIA	4000	4000	X		X		X		60"	79°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PLATANO CON BOCADILLO Y	QUESO	3500	3500	X			X	X		60"	81°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	12000	12000	X			X	X		60"	84	80°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO	9000	9000	X		X			X	0	3°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	ONCES	PETO DE MAIZ	LECHE	8500	8500	X			X	X		60"	77°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		PATILLA PICADA	PATILLA	5000	5000	X			X		X	0	3°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNDE DE RES PICADA	CARNE DE RES	3500	3500	X			X	X		60"	79°	74°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	5000	5000	X		X			X	0	5°	5°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	80°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		AROMATICA DE HEIRBAS NATURALES CON	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	79°	70°	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)											
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO										
						LAVADO		SINFECC		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINA	COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		CEPTABILIDA		OBSERVACIONES
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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
28/03/24	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	HIERBAS AROMATICAS MORA	7500	7500	X		X		X		60"	83°	79°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	CAPUSSINO DE CARAMELO	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	85°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		HUEVOS MEXICANOS	HUEVOS	12000	12000	X			X	X		60"	79°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		COMPOTA DE PAPAYA	PAPAYA	5000	5000	X		X			X	0	3°	4|	7	7	7	7	7	7	7	X		
	NUEVES	BATIDO DEMANGO Y NARANJA	LECHE	5500	5500	X		X			X	0	4°	5°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		GALLETAS CON MERMELADA	MORA	3500	3500		X		X		X	0	5°	5°	8	9	9	8	8	9	9	X		
	ALMUERZO	POLLO EN ROLLO	POLLO	4250	4250	X		X		X		60"	85°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ARVEJA	ARROZ	5700	5700		X		X	X		60"	80°	75°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		ENSALADA RUSA	PAPA	3000	3000	X			X	X		0	4°	5°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AHUYAMA CON CARDA MOMO	AHUYAMA	12000	12000	X			X	X		60"	84°	74°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		LIMONADA CAMPESINA	LIMON	9000	9000	X			X		X	0	3°	5°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	ONCES	SORBETE DE GULUPA	LECHE	7500	7500	X		X		X		0	3°	5°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TORTA DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	51	51	X			X	X		60"	75°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	CENA	PESCADO NAPOLITANA	PESCADO	3500	3500	X			X	X		60"	79°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON SESAMO Y MANI	ARROZ	3000	3000	X			X	X		60"	80°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		VERDURA A LA MANTEQUILLA	SUQUINI	5050	5050	X			X	X		60"	78°	69°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		FRUTOS TROPICALES	AROMATICAS	7500	7500	X		X		X		60"	81°	79°	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	
29/03/24	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	81°	74°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	CHOCOLATE CAMPESINO	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	79°	77°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AREPA BLANCA ASADA	AREPA	12000	12000		X		X	X		60"	82°	75°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		QUESO DOBRE CREMA	QUESO	5000	5000		X		X		X	0	3°	5°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		PERA EN ALMIBAR	PERA	4800	4800	X		X		X		O	4°	5°	8	9	9	9	9	9	9	X		
	NUEVES	LECHE DORADA	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	78°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PANCAKES	HUEVO	51	51	X			X	X		60"	5°	5°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ALMUERZO	PESCADO TOSCANA	PESCADO	3500	3500		X		X	X		60"	81°	79°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ MORADO	ARROZ	5050	5050		X		X	X		60"	83°	79°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		ENSALADA FRESCA DEL HUERTO	ENSALADA	3000	3000	X		X			X	0	3°	3°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CASCO DE PAPA	PAPA	2800	2800		X		X	X		60"	78°	74°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CREMA DE VERDURAS	ZUQUINI	12000	12000	X		X		X		60"	75°	70°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		JUGO DE GULUPA	GULUPA	9000	9000	X		X			X	0	3°	5°	8	8	8	8	8	8	8	X		
	ONCES	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	LECHE	9000	9000	X		X			X	0	4°	4°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		TORTA DE BANANO	HUEVOS	51	51	X			X	X		60"	76°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	CERDO AGRIDULCE	CARNDE DE CERDO	3550	3550	X			X	X		60"	83°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ HINDU	ARROZ	3000	3000	X		X			X	60"	80°	75°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		SHOUFAN	ZANAHORIA	5050	5050	X		X		X		60"	84°	77°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		INFISION DE MENTA Y MORINGA	MORINGA	7500	7500	X			X	X		60"	78°	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	
30/03/24	BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMATICAS Y FRESA	7500	7500		X		X	X		60"	80°	79°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	81°	77°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		HUEVOS REVUELTOS CON QUESO	HUEVOS	51	51	X			X	X		60"	80°	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"	80°	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"	82°	79°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	5050	5050		X		X	X		60"	82°	75°	7	7	7	7	7	7	7	X		
		GUACAMOLE	AGUACATES	3000	3000	X		X			X	0	3°	5°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		PAPA AL VAPOR	PAPA	2800	2800		X		X	X		60"	79°	70°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		CAZUELA DE LENTEJAS	CARNE DE RES	12000	12000		X		X	X		60"	81°	76°	10	10	10	10	10	10	10	X		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	9000	9000	X		X			X	0	3°	4°	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"	83°	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	AHUYAMA	4500	4500	X		X		X		60"	82°	79°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	HIERBAS AROMATICAS	7500	7500	X			X	X		60"	79°	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)										
						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	
31/03/24	BEBIDA CALIENTE	TINTO	CAFÉ	7500	7500		X		X	X		60"	85°	80°	10	10	10	10	10	10	10	X		
	DESAYUNO	CAFE EN LECHE	LECHE	9000	9000		X		X	X		60"	84°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		TAMAL	TAMAL	12500	12500		X		X	X		60"	83°	71°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		GRANADILLA	PIÑA	5000	5000		X		X		X	0	3°	5°	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"	84°	77°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		COCIDO BOYACENSE	COCIDO	6500	6500	X		X		X		60"	89°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	84°	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 HOJUELA DE MAIZ CON FRESA	LECHE	7500	7500	X			X	X		60"	79°	76°	9	9	9	9	9	9	9	X		
	CENA	PECHUGA GRATINADA	POLLO	3750	3750	X			X	X		60"	75°	70°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	5050	5050	X			X	X		60"	82°	80°	8	8	8	8	8	8	8	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	RES	12000	12000	X			X	X		60"	84°	79°	9	9	9	9	9	9	9	X		
		AGUA PANELA EN LECHE	LECHE	7500	7500		X		X	X		60"	86°	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 __

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE	CARGO	FIRMA
Elaboró	31/03/2024	Simón López Rodríguez	Técnico en gastronomía	
Revisó	31/03/2024	Juliana Castro Benavides	Nutricionista	
Aprobó	31/03/2024	Disneyla Díaz Cadena	Coordinadora	

Powered by CamScanner