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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion Rafa Usme SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comedor de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios OPERADOR: Instituto de Hermanos Franciscanos de Sta Clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M-8	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	
01-04-26	Desayuno	Caldo de Papa con Pollo	Pollo. Pechuga	18750	52.500	✓			-	-		60	90	62	9	9	9	9	✓		
01-04-26	Desayuno	Pan de Maiz	Pan de Maiz	13.000	52.750		-		-		-								✓		
01-04-26	Desayuno	Granadilla	Granadilla cocida	33.333	53.000		-		-		-								✓		
01-04-26	Nuevo	leche Caliente.	leche de Vaca	52.500	53.250		-		-	-		45	90	62	8	8	8	8	✓		
01-04-26	Nuevo	Galleta de leche	Galleta dolce	4.000	53.500		-		-		-								✓		
01-04-26	Almuerzo	Carne de Cerdo	Cerdo lomo	25.000	54.000	✓			-	-		50	90	61	9	9	9	9	✓		
01-04-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz blanco	11.250	54.250	✓			-	-		60	85	62	9	9	9	9	✓		
01-04-26	Almuerzo	Tajada de Aguacate	Aguacate brevo	14.400	54.500	✓			-		-								✓		
01-04-26	Almuerzo	Papa criolla Cocida	Papa variedad	18.750	54.750	✓			-	-		40	90	63	9	9	9	9	✓		
01-04-26	Almuerzo	Sopa de Guineo	Res, carne gorda	750	55.000	✓			-	-		60	90	62	9	9	9	9	✓		
01-04-26	Almuerzo	Jugo de Mango	Mango comun	76.500	55.250		-		-		-								✓		
01-04-26	once	colada de harina P.	leche de Vaca	26.250	55.500		-		-	-		45	90	62	8	8	8	8	✓		
01-04-26	once	croissant	Croissant 20g	5.000	55.750														✓		
01-04-26	cena	Filete de Pescado	Tilapia	45.000	56.250	✓			-	-		30	79°	60°	9	9	9	9	✓		
01-04-26	cena	Sopa de Verduras	Res, carne gorda	750	56.500	-			-	-		60	90°	67°	8	8	8	8	✓		
01-04-26	cena	Verdura Salteada	Calabaza.	6.945	56.750	✓			-	-		30	89°	60°	7	7	7	7	✓		
01-04-26	cena	Arroz al cilantro	Arroz Blanco	7.500	57.000	✓			-	-		40	85°	61°	9	9	9	9	✓		
01-04-26	cena	Aromatica de H.	Aromatica tisana	250	57.250	-			-	-		40	90°	63°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Deysi Ruiz Florez TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072894970 CARGO: Manipulador de Alimentos.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gustavo A. Valencia M. TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 82390642 CARGO: Educador Físico

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Sub Dirección Por la Vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisca y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios. OPERADOR: Instituto de Hermanas Franciscanas de Santa Clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M-9	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	
02-04-26	Desayuno	Colada de Fecula	leche de Vaca	52.500	52.500		-		-	-		45	90	62	9	9	9	9	—		
02-04-26	Desayuno	Huevo en tortilla	Huevo de gallina	15.000	13.500		-		-	-		40	90	63	9	9	9	9	—		
02-04-26	Desayuno	Arroz Blanco	Arroz Blanco	11.250	11.250	-			-	-		50	90	62	9	9	9	9	—		
02-04-26	Desayuno	Patilla Picada	Sandia cruda.	62.500	25.000		-		-		-								-		
02-04-26	Nueve>	Cuajada	Queso fresco	10.000	10.000		-		-		-								-		
02-04-26	Nueve>	Pan de Queso	Pan de Queso	7.500	7.500		-		-		-								-		
02-04-26	Almuerzo	Carne de Res M.	Res, Carne semigor	25.000	25.000	-			-	-		50	90	63	9	9	9	9	—		
02-04-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz Blanco P.	11.250	11.250	-			-	-		55	90	62	8	8	8	8	-		
02-04-26	Almuerzo	Rodaja de tomate	Tomate crudo	18.750	15.000	-		-			-								-		
02-04-26	Almuerzo	Platano Maduro	platano harton	26.043	18.750		-		-	-		60	90	63	9	9	9	9	-		
02-04-26	Almuerzo	Cazuela de frijol	Res, Carne gorda	750	750	-			-	-		60	90	62	9	9	9	9	-		
02-04-26	Almuerzo	limonada con Panela	limón crudo	17.500	8.750		-		-		-								-		
02-04-26	once	Té en leche	leche de Vaca	26.250	26.250	-			-	-		55	90	62	8	8	8	8	-		
02-04-26	once	Galleta Dulce	Galleta cracker	4.000	4.000		-		-		-								-		
02-04-26	cena	Pechuga Mechada	Pollo Pechuga	31.250	25.000	-			-	-		60	80	63	9	9	9	9	-		
02-04-26	cena	sopa de fideos	Res, Carne gorda	750	750	-			-	-		60	85	62	9	9	9	9	-		
02-04-26	cena	Arroz con Espinaca	Arroz Blanco P.	7.500	7.500	-			-	-		60	80	62	9	9	9	9	-		
02-04-26	cena	Aromatica de H.	Fresa mandarina	7.368	7.000	-			-	-		45	90	61	8	8	8	8	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Deysi Brigid Daza TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1097289498 CARGO: Manipulador de Alimentos.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jessica Espinoza TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1064951240 CARGO: Auxiliar de Enfermeria

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Sub Dirección Los Mártires — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cordoba — UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Ros — OPERADOR: Instituto de Hermanas Franciscanas de Santa Clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M-10	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	
03-04-26	Desayuno	Cafe con leche	leche de vaca	52.500	52.500		✓		✓		✓	40	85°	60°	8	8	8	8	✓		
03-04-26	Desayuno	Bocado compasin	Bocado Frances	10000	10000	✓			✓		✓								✓		
03-04-26	Desayuno	Arepa	Harina maiz bla	25.000	12.500		✓		✓		✓								✓		
03-04-26	Desayuno	mango y piña	mango comun	25.000	12 500		✓		✓		✓								✓		
03-04-26	Nocturno	Batidodemora	leche de vaca	52.500	52.500		✓		✓		✓								✓		
03-04-26	Nocturno	Galleta de Avena	Galleta Cracker	4000	4000		✓		✓		✓								✓		
03-04-26	Almuerzo	Pollo al horno sal	Pollo Pernil sin,	25.000	25.000	✓			✓	✓		45	87°	61°	9	9	9	9	✓		
03-04-26	Almuerzo	Arroz al Perejil	Arroz, blanco,	11250	11250	✓			✓	✓		40	85°	60°	8	8	8	8	✓		
03-04-26	Almuerzo	Patacon de Ahoga	Ahogamo criolla	14075	12500	✓			✓	✓		40	90°	60°	7	7	7	7	✓		
03-04-26	Almuerzo	Papa en chope	leche de vaca	13.000	13.000	✓			✓	✓		45	90°	63°	8	8	8	8	✓		
03-04-26	Almuerzo	cochaco trigo	res carne aporc	750	750	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
03-04-26	Almuerzo	Jugo de Guayab	Guayaba modo	17668	13250		✓		✓		✓								✓		
03-04-26	Onces	Ensalada frutas	Yogurt bebible	12500	12500		✓		✓		✓								✓		
03-04-26	Onces	Galleta de Avena	Galleta de Avena	10.000	10.000		✓		✓		✓								✓		
03-04-26	cena	res al cilantro	res carne magra	22 500	22 500	✓			✓	✓		45	90°	67°	9	9	9	9	✓		
03-04-26	cena	Sopa Ahogada	Pollo, Pechuga	938	750	✓			✓	✓		60	90°	63°	9	9	9	9	✓		
03-04-26	cena	Spaguettis	Pasta Alimenti	10000	10000		✓		✓	✓		30	87°	60°	8	8	8	8	✓		
03-04-26	cena	Leche caliente	leche de vaca	52.500	52.500		✓		✓	✓		30	85°	60°	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alba Lucia Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20391616 — CARGO: manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Paola Castellanos — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069739501 — CARGO: Aux. Enfermeria.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdirección por la vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de calidad UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios OPERADOR: Instituto de hermanos franciscanos de sto Clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M-JJ	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	
04-04-26	Desayo	Aguadeparela	Panela	5.500	5.500		✓		✓	✓		30	90°	61°	7	7	7	7	✓		
04-04-26	Desayo	Chanpa huevo	leche de vaca	32500	32500		✓		✓	✓		30	85°	63°	8	8	8	8	✓		
04-04-26	Desayo	Tostada	tostada	15000	15000		✓		✓		✓								✓		
04-04-26	Desayo	Compota Pera	Pera cruda	14705	12500	✓			✓	✓									✓		
04-04-26	Nocivas	Ensalada Frutas	Queso fresco	10.000	10000		✓		✓		✓								✓		
04-04-26	Nocivas	Galleta Crackar	Galleta cracker	4.000	4000		✓		✓		✓								✓		
04-04-26	Almuerz	Filete de Pescad	tilapia o mojarra	50.000	25.000	✓			✓	✓		30	87°	63°	8	8	8	8	✓		
04-04-26	Almuerz	Arroz con coco	Arroz blanco P	11250	11250	✓			✓	✓		40	85°	65°	9	9	9	9	✓		
04-04-26	Almuer	Ensalada tomate	tomate crudo	7813	6250	✓	✓				✓								✓		
04-04-26	Almuerz	Torta de platano	Huevo de Galli	833	750		✓		✓	✓									✓		
04-04-26	Almuer	Sopa cebada	res carne gordo	750	750	✓			✓		✓	60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
04-04-26	Almuerz	Jugo de lulo	lulo crudo	22,083	13250	✓			✓		✓								✓		
04-04-26	Onces	colada de feci	leche de vaca	26250	26250		✓		✓	✓		30	90°	65°	9	9	9	9	✓		
04-04-26	Onces	Torta negra	Torta de platano	7500	7500		✓		✓	✓									✓		
04-04-26	cena	Pechuga Jardin	Pollo, Pechuga	31250	25.000	✓			✓	✓		40	87°	63°	9	9	9	9	✓		
04-04-26	cena	sopa de papa	res carne gordo	750	750	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
04-04-26	cena	Arroz Atomato	Arroz blanco P	7500	7500	✓			✓	✓		40	87°	60°	8	8	8	8	✓		
04-04-26	cena	Aromatica huev	Uchuva cruda	7448	7000	✓			✓	✓		40	90°	60°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alba Luca Roqaz TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20391616 CARGO: manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leidy Tatiana Mendez R. TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069756473 CARGO: AUX ENFERMERIA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdirección Por la vejez — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado — UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios — OPERADOR: Instituto de hermanos franciscanos de Sta Clara.

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	
M-12																					
05-04-26	Desay	Colado Avena	leche de vaca	52.500	52.500		✓		✓		✓	40	90°	67°	9	9	9	9	✓		
05-04-26	Desay	Emparedado Queso	Queso fresco	10.000	10.000		✓		✓		✓								✓		
05-04-26	Desay	Papaya Picada	papaya madura	35715	25.000		✓		✓		✓								✓		
05-04-26	Nocturno	Sorbete feijoa	leche de vaca	52.500	52.500		✓		✓		✓								✓		
05-04-26	Nocturno	mantecada	mantecada 30g	7500	7500		✓		✓		✓								✓		
05-04-26	Almuerz	Pollo champiñon	Pollo pechuga	31250	25.000	✓			✓	✓		45	87°	65°	9	9	9	9	✓		
05-04-26	Almuerz	Arroz Zanahoria	Arroz blanco P	11250	11250	✓			✓	✓		40	85°	63°	8	8	8	8	✓		
05-04-26	Almuerz	Ensalada Zanaho	Zanahoria sin c	5883	5000	✓		✓			✓								✓		
05-04-26	Almuerz	Pure de yuca	yuca blanca sin	18750	15000	✓			✓	✓		40	90°	60°	9	9	9	9	✓		
05-04-26	Almuerz	Jugo Caimelita	Fruta caimarona	750	750	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
05-04-26	Almuerz	Jugo maracuya	maracuya, cruda	41408	13250		✓		✓		✓								✓		
05-04-26	Onces	Arroz con leche	leche de vaca	25000	25000	✓			✓	✓		40	85°	60°	8	8	8	8	✓		
05-04-26	Onces	Fruta Picada	Fruta madura	26315	25000	✓		✓			✓								✓		
05-04-26	Cena	Caima de las Pc	Caima las magn	22500	22500	✓			✓	✓		40	90°	63°	9	9	9	9	✓		
05-04-26	cena	Jamachito	Fruta caimarona	750	750	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
05-04-26	cena	Arroz blanco	Arroz blanco Pol	7500	7500	✓			✓	✓		40	85°	61°	8	8	8	8	✓		
05-04-26	cena	Aromatica hierbas	Hoja de Castilla	7778	7000	✓			✓	✓		40	90°	60°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alba Lucia Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20391616 — CARGO: manipulador de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jimena Sanchez B — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073234122 — CARGO: Auxiliar de enfermeria

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion Local Usaquen SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios OPERADOR: Instituto de hermanos franciscanos de Sta Clara

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	
06-04-26	Desayuno	Cafe con leche	leche de vaca	52.500	52.500		✓		✓	✓		40	85°	60°	9	9	9	9	✓		
06-04-26	Desayuno	caldo con carne	res carne magra	35000	35000	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
06-04-26	Desayuno	mogolla integral	mogolla integral	7500	7500		✓		✓	✓									✓		
06-04-26	Desayuno	patilla picada	sandia cruda	62.500	25.000		✓		✓	✓									✓		
06-04-26	Nocturno	te en leche	leche de vaca	52500	52.500		✓		✓	✓		30	85°	60°	8	8	8	8	✓		
06-04-26	Nocturno	Pandemaiz	Pan de maiz 30g	7500	7500		✓		✓	✓									✓		
06-04-26	Nocturno	mandarina	mandarina cruda	35715	25.000		✓		✓	✓									✓		
06-04-26	Almuerzo	Sobrebarriga Salsa	res sobrebarriga	25000	25000	✓			✓	✓		40	90°	60°	9	9	9	9	✓		
06-04-26	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz blanco Pulido	11250	11250	✓			✓	✓		40	85°	61°	8	8	8	8	✓		
06-04-26	Almuerzo	calabaza guisada	calabaza sin cascara	16668	35000	✓			✓	✓		40	87°	60°	8	8	8	8	✓		
06-04-26	Almuerzo	Platano cocido	Platano hartón	20833	18750	✓			✓	✓		40	90°	61°	9	9	9	9	✓		
06-04-26	Almuerzo	sopa verduras	res carne picada	750	750	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
06-04-26	Almuerzo	Jugo de mora	Mora de castilla	14723	13250		✓		✓	✓									✓		
06-04-26	Onces	Sobrebarriga guisada	leche de vaca	26.250	26.250		✓		✓	✓									✓		
06-04-26	Onces	mantecado	mantecado 30g	7500	7500		✓		✓	✓									✓		
06-04-26	Cena	Caldo BBQ	caldo lomo cruda	22500	22500	✓			✓	✓		40	87°	63°	7	7	7	7	✓		
06-04-26	Cena	sopa de mazorca	pollo. Pechuga	938	750	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
06-04-26	Cena	Arroz al primavera	Arroz blanco Pulido	7500	7500	✓			✓	✓		40	85°	60°	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alba Isaza Rodriguez TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20391616 CARGO: manipulador de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yahana Chaguala TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069716596 CARGO: Aux Enfermería

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion Teusaquillo SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios OPERADOR: Instituto de Hermanos Franciscanos de Sto Clara.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) 7-1-14	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	
07-04-26	Desayuno	chocolate con leche	leche de vaca	12500	12.500		✓		✓	✓		30	90°	67°	9	9	9	9	✓		
07-04-26	Desayuno	tamal	tamal de maiz	50000	50000		✓		✓	✓									✓		
07-04-26	Desayuno	Arepa	Harina maiz blanc	3750	3750		✓		✓	✓									✓		
07-04-26	Desayuno	Papaya picada	Papaya madura	35715	25000		✓		✓	✓									✓		
07-04-26	Nocturno	Patilla y melon	agua o bebible	12.500	12500		✓		✓	✓									✓		
07-04-26	Nocturno	Galleta cracker	Galleta cracker	4000	4000		✓		✓	✓									✓		
07-04-26	Almuerzo	Arroz y Pechuga	Pollo y Pechuga	15625	12500	✓			✓	✓		40	90°	63°	8	8	8	8	✓		
07-04-26	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz blanco Pdi	11250	11250	✓			✓	✓		40	85°	61°	7	7	7	7	✓		
07-04-26	Almuerzo	Ensalada tomate	tomate cicolo	7813	6250	✓		✓		✓									✓		
07-04-26	Almuerzo	yuca cocida	yuca blanca	23438	18750	✓			✓	✓		30	80°	60°	8	8	8	8	✓		
07-04-26	Almuerzo	Cucharo de maiz	las caina gorda	750	750	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
07-04-26	Almuerzo	Sopa de Guandolo	Guandolano cocido	18928	13250		✓		✓	✓									✓		
07-04-26	Onces	colada Fecula M.	leche de vaca	26250	26250		✓		✓	✓		30	85°	61°	9	9	9	9	✓		
07-04-26	Onces	Pan de Queso	Pan de Queso	7500	7500		✓		✓	✓									✓		
07-04-26	Cena	Harina a los Fin	harina, maiz	22500	22500		✓		✓	✓		40	87°	63°	9	9	9	9	✓		
07-04-26	Cena	Sopa de Avena	las, caina gorda	750	750		✓		✓	✓		60	90°	67°	8	8	8	8	✓		
07-04-26	Cena	Arroz Ajonjoli	Arroz, blanco, P	7500	7500		✓		✓	✓		40	85°	60°	7	7	7	7	✓		
07-04-26	Cena	Agua de panela	leche de vaca	12500	12.500		✓		✓	✓		30	90°	61°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alba Lucia Rodriguez TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20391616 CARGO: manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jhan edison castaño Avistizabal TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1053.821.681 CARGO: Aux de enfermeria

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdirección Por la Vejez — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado — UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios — OPERADOR: Instituto de Hermanos Franciscanos de Sta Clara.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M-15	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	
08-04-26	Desayuno	Colada de Avena	leche de vaca	52500,00	52,500		✓		✓	✓		40	87°	61°	9	9	9	9	✓		
08-04-26	Desayuno	Huevos Pericos	Huevo de gallina	15000,00	13.500		✓		✓	✓		30	85°	60°	8	8	8	8	✓		
08-04-26	Desayuno	Fiesa picada	Fiesa molida	26315,00	25.000	✓		✓		✓									✓		
08-04-26	Desayuno	Arroz blanco	Arroz blanco Pulido	11250,00	11,250	✓			✓	✓		30	87°	61°	7	7	7	7	✓		
08-04-26	Nuevos	Leche caliente	leche de vaca	52,500,00	52,500		✓		✓	✓		30	85°	60°	7	7	7	7	✓		
08-04-26	Nuevos	mantecado	mantecado 30g	7500,00	7500		✓		✓	✓									✓		
08-04-26	Almuerzo	Carne de res.	res carne magra	25,000,00	25,000	✓			✓	✓		40	90°	63°	8	8	8	8	✓		
08-04-26	Almuerzo	Arroz al perejil	Arroz blanco Pulido	11250,00	11250	✓			✓	✓		40	85°	65°	9	9	9	9	✓		
08-04-26	Almuerzo	Ensalada completa	tomate crudo	9375,00	7500	✓		✓		✓									✓		
08-04-26	Almuerzo	Papa cocida	Papa valluna	18750,00	18750	✓			✓	✓		45	90°	63°	9	9	9	9	✓		
08-04-26	Almuerzo	Sopa de Arroz	res, carne molida	750,00	750	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
08-04-26	Almuerzo	Naranjada	Naranja cruda	17500,00	10,500		✓		✓	✓									✓		
08-04-26	Onces	Sabata cruda	leche de vaca	26250,00	26250		✓		✓	✓									✓		
08-04-26	Onces	Torta de Zanahoria	torta de zancho	7500,00	7 500		✓		✓	✓									✓		
08-04-26	Cena	Pollo Guisado	pollo pechuga	31250,00	25,000	✓			✓	✓		40	85°	61°	9	9	9	9	✓		
08-04-26	Cena	Sopa de Almuerzo	Pollo pechuga	937,50	750	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
08-04-26	Cena	Arroz con Zancho	Arroz blanco Pulido	7500,00	7500	✓			✓	✓		40	85°	63°	8	8	8	8	✓		
08-04-26	Cena	leche caliente	leche de vaca	52500,00	52,500		✓		✓	✓		30	85°	60°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alba Lucia Rodriguez — TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20391616 — CARGO: manipuladora de Alimentos.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Erica Patricia Martinez — TIPO DE DOCUMENTO: ____ — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1026564764 — CARGO: Auxiliar Enfermera

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-242
Versión: 3
Fecha: Memo 20240215161 - 09/08/2024
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Subdirección Ciudad Bolívar SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar, Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Ríos Garzón OPERADOR: Instituto Hermanas Franciscanas de Santa Clara

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	
M-16																					
09-04-26	Desayu	Colado de Avena	Leche de vaca	52500,00	52,500		✓		✓		✓	45	87°	63°	9	9	9	9	✓		
09-04-26	Desayu	Huevos Pericos	Huevo de gallina	15,000,00	13,500		✓		✓		✓	30	85°	60°	8	8	8	8	✓		
09-04-26	Desayu	Fiesa Picada	Fiesa madura	26315,00	25,000	✓		✓			✓								✓		
09-04-26	Desayu	Arroz blanco	Arroz blanco P.	11250,50	11250	✓			✓		✓	40	85°	61°	8	8	8	8	✓		
09-04-26	Nueves	Leche caliente	leche de vaca	52,500,00	52500		✓		✓		✓	30	80°	60°	8	8	8	8	✓		
09-04-26	Nueves	mantecada	mantecada 30g	7500,00	7500		✓		✓		✓								✓		
09-04-26	Almuerz	Caldo de res	res carne magra	25,000,00	25,000	✓			✓		✓	40	90°	63°	9	9	9	9	✓		
09-04-26	Almuerz	Arroz al perejil	Arroz blanco Pulido	11250,00	11250	✓			✓		✓	40	87°	61°	9	9	9	9	✓		
09-04-26	Almuerz	Ensalada Compe	tomate crudo	9375,00	7500	✓		✓			✓								✓		
09-04-26	Almuerz	Papa cocida	Papa variedad	18750,00	18750	✓			✓		✓	40	90°	67°	8	8	8	8	✓		
09-04-26	Almuerz	Sopa de Arroz	res carne picada	750,00	750	✓			✓		✓	60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
09-04-26	Almuerz	Naranjada	Naranja cruda	17500,00	10,500		✓		✓		✓								✓		
09-04-26	Onces	Salbata criolla	leche de vaca	26250,00	26250		✓		✓		✓								✓		
09-04-26	Onces	Torta de zanaho	torta de zanaho	7500,00	7500		✓		✓		✓								✓		
09-04-26	Cena	Pollo guisado	pollo pechuga	31250,00	25,000	✓			✓		✓	40	85°	61°	8	8	8	8	✓		
09-04-26	Cena	Sopa de Arracach	Pollo pechuga	937,00	750	✓			✓		✓	60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
09-04-26	Cena	Arroz con zanaho	Arroz blanco P	7500,00	7500	✓			✓		✓	40	87°	61°	8	8	8	8	✓		
09-04-26	Cena	Leche Caliente	leche de vaca	52,500,00	52500		✓		✓		✓	30	85°	60°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alba Lucia Lopez TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20391616 CARGO: manipuladora de Al

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 3'130174 CARGO: Aux de enfermeria

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-242
Versión: 3
Fecha: Memo 20240216 15 - 09/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdirección Local Usaquén SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara.
COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Ríos OPERADOR: Instituto de Hermanos Franciscanos de Sta Clara

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) M-17	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	
30-04-26	Desayu	Chocolate caliente	Leche de vaca	52,500,00	52,500	✓			✓	✓		30	87°	61°	8	8	8	8	✓		
30-04-26	Desayo	Caldo con Pescado	Tilapia amojarra	30000,00	15,000	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
30-04-26	Desayo	Arepa	Harina de maiz	11250,00	11250	✓			✓		✓								✓		
30-04-26	Desayu	Papaya picada	Papaya madura	35715,00	25,000	✓			✓		✓								✓		
30-04-26	Nueves	Sorbete maracuya	Leche de vaca	52500,00	52,500	✓			✓		✓								✓		
30-04-26	Nueves	Pan de maiz	Pan de maiz	7500,00	7500		✓		✓		✓								✓		
30-04-26	Almuerzo	Goobsh de carne	Res carne magra	25,000,00	25,000	✓			✓	✓		45	90°	63°	9	9	9	9	✓		
30-04-26	Almuerz	Verdura Caliente	Habichuela cruda	3332,50	7500	✓			✓	✓		30	90°	61°	8	8	8	8	✓		
30-04-26	Almuerz	Arroz al primavera	Arroz blanco Pulido	11250,00	11 250	✓			✓	✓		40	85°	60°	9	9	9	9	✓		
30-04-26	Almuerz	Criolla dorada	Papa variedad	18750,00	18750	✓			✓	✓		30	87°	62°	8	8	8	8	✓		
30-04-26	Almuerz	Sopa de conchitas	Res carne magra	750,00	750	✓			✓	✓									✓		
30-04-26	Almuerz	Jugo de Uva	Uva Isabela Cruda	14722,50	13,250		✓		✓		✓								✓		
30-04-26	Onces	Aguadepanela	Panela	4000,00	4000	✓			✓	✓		30	90°	60°	8	8	8	8	✓		
30-04-26	Onces	Queso campesino	Queso Fresco	30,000,00	30,000	✓			✓		✓								✓		
30-04-26	Cena	Lengua en salsa	Res lengua cruda	23685,00	22 500	✓			✓	✓		40	90°	63°	9	9	9	9	✓		
30-04-26	Cena	Sopa de Ahuyama	Res carne magra	750,00	750	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
30-04-26	Cena	Arroz atomatado	Arroz blanco Pul	7500,00	7500	✓			✓	✓		40	85°	61°	9	9	9	9	✓		
30-04-26	Cena	Aromatica hierbas	Aromatica frisada	250,00	250	✓			✓	✓		40	90°	63°	9	9	9	9.	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alba Lucia Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 29391616 CARGO: manipulador de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Estefany Moreno TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.106.898.888 CARGO: Enfermera

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 12024021616 - 09/08/2024
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdirección Por la Vejez — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado — UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Jgular Algarabio Ríos — OPERADOR: Instituto de Hermanos Franciscanos de Sta Clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M-18	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11-04-26	Desayo	Agua de panela	Panela	55.000,00	5,500	✓			✓	✓		30	90°	67°	9	9	9	9	✓		
11-04-26	Desayo	changua con huevo	leche de vaca	32.500,00	32.000		✓		✓	✓		60	90°	65°	8	8	8	8	✓		
11-04-26	Desayo	Tostada	tostado ocalado	33332,50	10.000		✓		✓		✓								✓		
11-04-26	Desayo	Granadilla	Granadilla cruda	15.000,00	15,000		✓		✓		✓								✓		
11-04-26	Nueces	Ensalada frutas	yogurt bebible	12,500,00	10.000		✓		✓		✓								✓		
11-04-26	Nueces	Galleta de Avena	Galleta de Avena	10.000,00	10.000		✓		✓		✓								✓		
11-04-26	Almuerzo	Albondigas	res carne magra	25.000,00	25,000		✓		✓	✓		40	87°	61°	9	9	9	9	✓		
11-04-26	Almuerzo	3 paquetitos	pasta Alimenticia	11250,00	11250		✓		✓	✓		30	90°	60°	8	8	8	8	✓		
11-04-26	Almuerz	ensalada rojo	remolacha sinc	3125,00	2500	✓			✓	✓		40	90°	60°	9	9	9	9	✓		
11-04-26	Almuerz	Platano cocido	platano harton	25042,50	18750		✓		✓	✓		45°	90°	60°	9	9	9	9	✓		
11-04-26	Almuerz	Sopa de mondo	Pollo corazon cru	2125,00	2125	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
11-04-26	Almuerzo	Jugo de curuba	Curuba Cruda	26.500,00	13250		✓		✓		✓								✓		
11-04-26	Onces	colada de Avena	leche de vaca	26250,00	26250		✓		✓	✓									✓		
11-04-26	Onces	torta de banano	torta sabor casa	7500,00	7500		✓		✓		✓								✓		
11-04-26	cena	Filata de Pescad	filapia o mojarra	45.000,00	22500	✓			✓	✓		40	85°	62°	8	8	8	8	✓		
11-04-26	Cena	Sopa verduras	res carne cpada	750,00	750	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
11-04-26	Cena	cirlo dorado	Papa variedad	18750,00	18750	✓			✓	✓		40	87°	60°	8	8	8	8	✓		
11-04-26	cena	leche caliente	leche de vaca	52500,00	52500		✓		✓	✓		30	85°	60°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alba Isaa Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20391616 — CARGO: manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisela Roxana Pisos Cantor — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069761689 — CARGO: Aux Enfermería

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: (Memo 20240216151 - 09/05/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion Puente Aranda SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidades de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios OPERADOR: Instituto de hermanas Franciscanas de Santa Clara.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M-19	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/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	
12-04-26	Desayuno	Te con leche	leche de vaca	52500,00	52,500		✓		✓	✓		40	87°	61°	9	9	9	9	✓		
12-04-26	Desayuno	caldo papa res	res carne magra	15,000,00	15,000	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
12-04-26	Desayuno	mogollo	mogollo 30g	15000,00	15,000		✓		✓		✓								✓		
12-04-26	Desayuno	compota para	Para ciruela	29412,50	25,000		✓		✓		✓								✓		
12-04-26	Nocturno	cafe con leche	leche de vaca	52,500,00	52,500		✓		✓	✓		30	85°	60°	8	8	8	8	✓		
12-04-26	Nocturno	Galleta cracker	Galleta cracker	4000,00	4000		✓		✓		✓								✓		
12-04-26	Almuerzo	Pollo dorado	pollo pierna	37285,00	21250	✓			✓	✓		45	87°	63°	8	8	8	8	✓		
12-04-26	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz blanco Roldan	11250,00	11250	✓			✓	✓		40	85°	60°	9	9	9	9	✓		
12-04-26	Almuerzo	Ensalada Zanahoria	Zanahoria sin cascara	5862,50	5300	✓		✓		✓									✓		
12-04-26	Almuerzo	yuca cocida	yuca blanca	23437,50	18750	✓			✓	✓		40	90°	60°	7	7	7	7	✓		
12-04-26	Almuerzo	Sopa de Fideos	res carne gorda	750,00	750	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
12-04-26	Almuerzo	limonada azucar	limon crudo	17500,00	6750		✓		✓		✓								✓		
12-04-26	Onces	Jaibata Escalada	leche de vaca	26250,00	25250		✓		✓		✓								✓		
12-04-26	Onces	mantecado	mantecado 30g	7500,00	7500		✓		✓		✓								✓		
12-04-26	Cena	Carne de cerdo	cerdo lomo ciudad	22500,00	22500	✓			✓	✓		40	87°	61°	9	9	9	9	✓		
12-04-26	Cena	Arroz Ajonjoli	Arroz blanco Roldan	7500,00	7500	✓			✓	✓		40	85°	63°	8	8	8	8	✓		
12-04-26	Cena	Sopa de patacon	res carne gorda	750,00	750	✓			✓	✓		60	90°	61°	9	9	9	9	✓		
12-04-26	Cena	Aromatica hierbas	Panela	35000,00	3500	✓			✓	✓		40	87°	60°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alba Lucia Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20391616 CARGO: Manipulador de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jonathan Rodriguez TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069733864 CARGO: Auxiliar enfermeria

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdirección para la Vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comedor de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Ríos OPERADOR: Instituto de Hermanos Franciscanos de Sto Cloro.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M-20	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	
13-04-26	Desayu	Colada de Platan	Leche de vaca	52,500,00	52,500		✓		✓	✓		40	85°	63°	9	9	9	9	✓		
13-04-26	Desayu	Huevos revueltos	Huevo de gallina	15,000,00	15,000		✓		✓	✓		30	80°	61°	8	8	8	8	✓		
13-04-26	Desayu	Huevos revueltos	Queso Fresco	3750,00	3750		✓		✓	✓		30	80°	61°	8	8	8	8	✓		
13-04-26	Desayu	Pan de maiz	Pan de maiz	15,000,00	15,000		✓		✓		✓								✓		
13-04-26	Desayu	Patilla Picada	Sandia Cruda	62,500,00	25,000		✓		✓		✓								✓		
13-04-26	Nocturno	Leche caliente	Leche de vaca	52500,00	52,500		✓		✓	✓									✓		
13-04-26	Nocturno	Arepa integral	Arepa 30g	7500,00	7500		✓		✓		✓								✓		
13-04-26	Almuer	Carne de cerdo	Cerdo, lomo, cru	25,000,00	25000	✓			✓	✓		45	87°	63°	8	8	8	8	✓		
13-04-26	Almuer	Arroz con zanaho	Arroz blanco Pul	11250,00	11250	✓			✓	✓		40	85°	61°	9	9	9	9	✓		
13-04-26	Almuer	Ensalada	Aporcata lechug	14610,00	11250		✓		✓	✓									✓		
13-04-26	Almuer	Papa al vapor	Papa variedad	20632,50	18750	✓			✓	✓		40	90°	63°	8	8	8	8	✓		
13-04-26	Almuer	Sopa de lentejas	Lenteja cocinada	750,00	750	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
13-04-26	Almuer	Jugo de piña	Piña cruda	24090,00	13250		✓		✓	✓									✓		
13-04-26	Onces	Galleta manop	Leche de vaca	26250,00	26250	✓			✓	✓									✓		
13-04-26	Onces	Galletas de Avena	Galleta de Avena	30,000,00	30,000	✓			✓	✓									✓		
13-04-26	Cena	Carne de res al	Res cocinada	750,00	750	✓		✓		✓		40	90°	60°	8	8	8	8	✓		
13-04-26	Cena	Sopa carnalita	Res cocinada	22500,00	22500	✓		✓		✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
13-04-26	Cena	Spaqcetti.	Pasta alimenticia	30,000,00	30,000	✓		✓		✓		30	85°	60°	8	8	8	8	✓		

13

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alba Lucia Rodriguez TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20391616 CARGO: manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Diana Paola Torres S. TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069735675 CARGO: Aux. de enfermeria

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios OPERADOR: Instituto de Hermanas Franciscanas de santa clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M. 21	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	
14.4.26	Desayuno	Cafe con Leche	Leche de vaca d	52.500	52.500		/		/	/		40	85°	63°	8	8	8	8	—		
14.4.26	Desayuno	Huevos pericos	Huevo de gallina	15.000	NA		/		/	/		47	80°	62°	9	9	9	9	—		
14.4.26	Desayuno	Arroz Blanco	Arroz pulido	17.250	17.250	/			/	/		35	75°	58°	7	7	7	7	—		
14.4.26	Desayuno	Granadilla	Granadilla	3333.25	70.000	/			/		/								—		
14.4.26	Nueves	Sorbete de coruba	Leche de vaca d	52.500	52.500	/			•		/								—		
14.4.26	Nueves	Mantecada	Mantecada	7.500	7.500	/			/	/		45	90°	5°	7	7	7	7	—		
14.4.26	Almuerzo	cocido Boyacense	Cerdo, Lomo	12.500	12.500	/			/	/		65	90°	67	9	9	9	9	—		
14.4.26	Almuerzo	cocido Boyacense	Res, magra y falda	12.500	12.500	/			/	/									—		
14.4.26	Almuerzo	papa Dorada	papa Variedad	20832,	18.750	/			/	/		35	75°	62°	7	7	7	7	—		
14.4.26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz pulido	17.250	17.250	/			/	/		30	85°	65°	8	8	8	8	—		
14.4.26	Almuerzo	Jugo de mora	mora Castilla	14722,	12.250	/			/		/								—		
14.4.26	onces	colada Fecula maiz	Leche de vaca d	26.250	26.250	/			/	/		40	85°	57°	9	9	9	9	—		
14.4.26	onces	Pan de maiz	pan de maiz	7.500	7.500		/		/		/								—		
14.4.26	Cena	Pechuga gratinada	pollo, Pechuga, cd	31.250	25.000	/			/	/		45	75°	65°	8	8	8	8	—		
14.4.26	Cena	Pechuga gratinada	Queso Fresco,	25.000	2.500	.	/		/	/	.								—		
14.4.26	cena	Arroz Al Perejil	Arroz Blanco	7.500	7.500	/			/	/		35	80°	65°	7	7	7	7	—		
14.4.26	cena	Sopa de Arroz	Res Falda, cuda	750.0	7.50	/			/	/		65	90°	75°	9	9	9	9	—		
14.4.26	Cena	Aguapanela con	Leche de vaca d	52.500	52.500	/			/	•		45	85°	76°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra milena tg TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731.192 CARGO: Tecc. Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JULIAN IBAÑEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80249096 CARGO: Conductor.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion Para la vejez | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: comunidad de cuidado | UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios | OPERADOR: Instituto de Hermanas Franciscanas de santa clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M, 22	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
15.4.26	Desayuno	colada de Fecula	Leche de vaca	52.500	52.500	/			/	/		45	85°	65°	7	7	7	7	—		
15.4.26	Desayuno	Huevo cocido	Huevo de gallina	15.00	NA		/		/	/		30	70°	30°	8	8	8	8	—		
15.4.26	Desayuno	Pan Blando	Pan Blando	15.000	15.000		/		/		/								—		
15.4.26	Desayuno	compota manzana	manzana cruda	29412	25.00	/		/		/		30	70°	5°	7	7	7	7	—		
15.4.26	Nuevos	cHocolate Leche	LeCHe de vaca	52.500	52.500		/		/	/		45	87°	66°	8	8	8	8	—		
15.4.26	Nuevos	ponque Tajado	ponque Tajado	8750	8.750		/		/		/								—		
15.4.26	Almuerzo	Carne de Res	Res magra cruda	25.00	25.00	/			/	/		46	80°	65°	7	7	7	7	—		
15.4.26	Almuerzo	Arroz pajarito	Arroz Pulido	77.250	77.250	/			/	/		40	85°	68°	8	8	8	8	—		
15.4.26	Almuerzo	papa criolla Alu	papa variedad	18750	18.750	/			/	/		35	79	65°	9	9	9	9	—		
15.4.26	Almuerzo	Pateca de AhoYama	AhuYama Cruda	14705	12.500	/			/	/		45	80°	70°	7	7	7	7	—		
15.4.26	Almuerzo	Sopa cocHuiotiga	Res Gorda cruda	70.00	70.00	/			/	/		65	90°	80°	9	9	9	9	—		
15.4.26	Almuerzo	JUgo mango	mango comun	26.500	12.250	/			/		/								—		
15.4.26	onces	colada Avena	Leche de vaca	26.250	26.250	/			/	/		45	85°	58°	7	7	7	7	—		
15.4.26	onces	Galleta craker	Galleta craker	4.00	4.00		/		/		/								—		
15.4.26	cena	Carne de Cerdo	Cerdo Lomo	22.500	22.500	/			/	/		46	86°	65°	8	8	8	8	—		
15.4.26	Cena	Sopa de verduras	Res Gorda molla	7.500	7.500	/			/	/		67	90°	75°	7	7	7	7	—		
15.4.26	cena	papa Ala Francesa	papa Sabanera	15.625	12.500	/			/	/		45	80°	65°	8	8	8	8	—		
15.4.26	Cena	Tortilla Verdura	Huevo de gallina	77.70	70.00	/			/	/		35	85°	62°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra milena T | TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24.731.192 | CARGO: TecAlimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sindy Aslendy Molina Gomez | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072895163 | CARGO: Auxiliar Enfermeria

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021616 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la vez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuido UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios OPERADOR: Instituto de Hermanas Franciscanas de santa clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M 23	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	
16.4.26	Desayuno	Leche calife	Leche de vaca	52.500	52.500	/			/	/		35	85°	65°	7	7	7	7	—		
16.4.26	Desayuno	caldo de papa con Res	Res magra cocida	15.000	15.000	/			/	/		60	90°	66°	9	9	9	9	—		
16.4.26	Desayuno	Pan Hojaldrado	Pan Hojaldrado	15.000	15.00		/		/		/								—		
16.4.26	Desayuno	papaya picada	papaya madura	35715	25.00	/			/		/								—		
16.4.26	Nueves	sorbete mora	Leche de vaca	52.500	52.500		/		/		/								—		
16.4.26	Nueves	Galleta Craker	Galleta Dulce	4.00	4.00		/		/		/								—		
16.4.26	Almuerzo	pierna Dorada	Pollo, colombina	37.280	21.250	/			/	/		50	85°	67°	9	9	9	9	—		
16.4.26	Almuerzo	spaguettis	pasta Alianti	17.250	17.250		/		/	/		45	90°	69°	8	8	8	8	—		
16.4.26	Almuerzo	Ensalada Tomate	Tomate cuido	7812	6.250	/		/			/								—		
16.4.26	Almuerzo	Papa Dorada	papa variedad	20832	18.750	/			/	/		35	86°	65°	7	7	7	7	—		
16.4.26	Almuerzo	sopa de Ahuyama	Res guisada	7000	70.00	/			/	/		60	90°	70°	9	9	9	8	—		
16.4.26	Almuerzo	Jugo de piña	piña madura	24.080	13.250	/			/		/								—		
16.4.26	onces	Sorbete Guanabana	Leche de vaca	26.250	26.250		/		/		/								—		
16.4.26	onces	Torta Zanahoria	Torta Zanahoria	7.500	7.500	/			/	/		45	78°	5°	8	8	8	8	—		
16.4.26	cena	Carne de Res en salsa	Res magra cocida	22.500	22.500	/			/	/		40	80	65°	7	7	7	7	—		
16.4.26	cena	Arroz con Zanahoria	Arroz pulido	7.500	7.500	/			/	/		40	75°	62°	8	8	8	8	—		
16.4.26	cena	Sopa de Avena	carne de res cida	7.500	7.500	/			/	/		65	90°	67°	9	9	9	9	—		
16.4.26	cena	Aromatica Hida	Aromatica Isca	73.67	7.00	/			/	/		45	85°	62°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24.732.82 CARGO: Tec Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Deiby Samir Jimenez TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1003559400 CARGO: Responsable Ambiental

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021815 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion Perdaveiz SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Aioz OPERADOR: Inst. de Hermanos Franciscanos de Santa Clara

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	
M 24																					
17-4.26	Desayuno	Chocolate Leche	Leche de vaca	52.500	52.500	/			/	/		90	85°	65°	7	7	7	7	-		
17-4.26	Desayuno	calentado paisa	Arroz pulido	11.250	11.250	/			/	/		45	86°	70°	9	9	9	9	—		
17-4.26	Desayuno	Huevos batidos	Huevo de gallina	15.00	NA		/		/	/		35	80°	68°	8	8	8	8	—		
17-4.26	Desayuno	Sandia	Sandia media	35.715	25.00	/			/		/								—		
17-4.26	Nueves	Gelatina con Durazno y Leche	Durazno cocido	25.00	25.00		/		/		/								—		
17-4.26	Nueves	Galleta Dulce	Galleta wafer	4.00	4.00		/		/		/								—		
17-4.26	Almuerzo	Pechuga en salsa	Pollo, Pechuga	50.00	25.00	/			/	/		46	75°	62°	9	9	9	9	—		
17-4.26	Almuerzo	Arroz tigre	Arroz pulido	11.250	11.250	/			/	/		37	85°	65°	7	7	7	7	—		
17-4.26	Almuerzo	Ensalada Afidulce	Lechuga Fresca	89.27	6.250	/		/			/								—		
17-4.26	Almuerzo	Platano molado	Platano H. maduro	20.832	25.00	/			/	/		30	85°	68°	7	7	7	7	—		
17-4.26	Almuerzo	Crema de champiñon	pollo, Lechuga	10.00	10.00	/			/	/		58	90°	75°	9	9	9	9	—		
17-4.26	Almuerzo	Soda italiana	Blue AZUL	17.667	12.250		/		/		/								—		
17-4.26	onces	torta compleñas	Torta cumplas	7.50	7.50		/		/	/		45	75°	5°	7	7	7	7	-		
17-4.26	onces	Sorbete LULO	Leche de vaca	52.500	52.50		/		/		/								—		
17-4.26	Cena	Albondigas en salsa	carne molida	31.250	31.250	/			/	/		46	85°	67°	9	9	9	9	—		
17-4.26	Cena	Arroz	Arroz pulido	7.500	7.500	/			/	/		40	80°	65°	8	8	8	8	—		
17-4.26	Cena	Arepuela	Harina de trigo	7.50	7.50		/		/	/		35	70°	60°	7	7	7	7	—		
17-4.26	Cena	Aromatica Frutas	Fruta madura	250	250	/			/	/		40	90°	65°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena T TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24-731.142 CARGO: Tec Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Deiby samir Jimenez TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1003559400 CARGO: Responsable ambiental

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios OPERADOR: Instituto de Hermanas Franciscanas de Santa clara

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) M 25	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	
18.4.26	Desayuno	colada H platano	Leche de vaca	52.500	52.500	/			/	/		45	90°	67°	8	8	8	8	—		
18.4.26	Desayuno	caldo papa carne	carne de Res cd	15.00	15.000	/			/	/		65	85°	66°	7	7	7	7	—		
18.4.26	Desayuno	Pan de Maiz	Pan de maiz	15.00	15.00		/		/		/								—		
18.4.26	Nueves	Té en Leche	Leche de vaca	52.500	52.500	/			/	/		35	75°	62°	8	8	8	8	—		
18.4.26	Nueves	Torta Banano	Torta Banano	75.00	75.00		/		/	/		45	70°	5°	9	9	9	9	—		
18.4.26	Nueves	Fresa picada	Fresa madura	26.315	25.00	/		/			/								—		
18.4.26	Almuerzo	Filete de Pescado	Pescado Tilapia	5.000	25.00	/			/	/		40	85°	67°	9	9	9	9	—		
18.4.26	Almuerzo	Arroz al cilantro	Arroz pulido	77.250	77.250	/			/	/		45	80°	65°	7	7	7	7	—		
18.4.26	Almuerzo	Ensalada Ajidede	Repollo, blanco	69.272	77.250	/		/			/								—		
18.4.26	Almuerzo	Pure de papa	papa variedad	2777.50	25.00	/			/	/		30	75°	62°	8	8	8	8	—		
18.4.26	Almuerzo	Sopa Avena	Res Gorda mollejo	70.00	70.00	/			/	/		65	90°	68°	9	9	9	9	—		
18.4.26	onces	Flan	Leche de vaca D	25.00	25.00		/		/	/		40	75°	5°	8	8	8	8	—		
18.4.26	onces	Flan	Huevo de gallina	77.945	NA		/		/	/									—		
18.4.26	onces	Papaya picada	papaya madra	35.715	25.00	/			/		/								—		
18.4.26	Cena	Pollo en salsa	Pierna Pernil	37.280	41.250	/			/	/		50	85°	65°	7	7	7	7	—		
18.4.26	Cena	Arroz Atemtado	Arroz pulido	7.500	7.500	/			/	/		40	80°	62°	8	8	8	8	—		
18.4.26	Cena	Sopa de Ahuyama	Res Gorda cida	7.500	7.500	/			/	/		65	90°	68°	7	7	7	7	—		
18.4.26	Cena	Leche calite	Leche de vaca	52.500	52.500	/			/	/		40	85°	69°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena T TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24.731.192 CARGO: Tec Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Yisela Roxana Pisco C TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069761689 CARGO Auxiliar Enfermería

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para VEJEZ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios OPERADOR: Instituto de Hermanas Franciscanas de santa clara

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	
M26																					
19.4.26	Desayuno	Cafe con Leche	Leche de vaca d	52.500	52.500	/			/	/		45	85°	65°	7	7	7	7	—		
19.4.26	Desayuno	caldo papa Pescad	Tilapia mojarra	3.000	15.00	/			/	/		65	90°	67°	9	9	9	9	—		
19.4.26	Desayuno	Pan Tajado Int	Pan Tajado	18.00	18.00		/		/		/								—		
19.4.26	Desayuno	Papaya picada	Papaya madura	35+15	25.00	/			/		/								—		
19.4.26	Nueves	Sorbete coroba	Leche de vaca d	52.500	52.500	/			/		/								—		
19.4.26	Nueves	Mantecada	Mantecada	7.500	7.500		/		/	/		45	75°	5°	8	8	8	8	—		
19.4.26	Almuerzo	Carne de Res asada	Res magra asada	25.00	25.00	/			/	/		40	85°	67°	9	9	9	9	—		
19.4.26	Almuerzo	Arroz Atipiento	Arroz pulido	77.250	77.250	/			/	/		40	80°	62°	7	7	7	7	—		
19.4.26	Almuerzo	Verduras salteada	calabaza cruda	69.45	6.250	/		.	/	/		45	85°	65°	8	8	8	8	—		
19.4.26	Almuerzo	Papas A la Francesa	Papa variedad	23437	18,750	/			/	/		35	75°	62°	9	9	9	9	—		
19.4.26	Almuerzo	Sopa de patasca	carne de res cruda	70.00	70.00	/			/	/		60	90°	65°	7	7	7	7	—		
19.4.26	Onces	Candil	Leche de vaca d	26.250	72.250		/		/	/		40	85°	60°	8	8	8	8	—		
19.4.26	Onces	maiz Piva	maiz piva	4.00	4.00		/		/	/		35	50°	5°	7	7	7	7	—		
19.4.26	Onces	mango picado	mango madura	5.000	25.00	/			/		/								—		
19.4.26	Cena	Pollo Dorado	pierna pernil	31.250	25.00	/			/	/		60	85°	65°	8	8	8	8	—		
19.4.26	cena	Sopa crema	Res guisada cruda	7.500	7.500	/			(	/		67	90°	75°	9	9	9	9	—		
19.4.26	Cena	Arroz Blanco	Arroz pulido	750.0	7.500	/			/	/		40	85°	62°	7	7	7	7	—		
19.4.26	Cena	Aromatica Hibi	Hierbas Naturales	3500	3.500	/			/	/		40	90°	67°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena T TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24.732.152 CARGO: T.C Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yuleidis Cubillos TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.053.811.001 CARGO: aux de enfermeria

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion para la Vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios OPERADOR: Instituto de Hermanas Franciscanas de santa clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M27	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	
20.4.26	Desayuno	Colada de Avena	Leche de vaca d	52.500	52.500	/			/	/		45	85°	67°	8	8	8	8	—		
20.4.26	Desayuno	Huevo Tortilla	Huevo de Gallina	15.000	NA		/		/	/		40	82°	62°	7	7	7	7	—		
20.4.26	Desayuno	Pan Rollo	Pan hojaldre	75000	7.500		/		/		/								—		
20.4.26	Desayuno	mandarina	mandarina, media	35715	25.000	/			/		/								—		
20.4.26	Nueves	Kumis	Kumis entero	5000	50.00		/		/		/								—		
20.4.26	Nueves	Galleta Ciakis	Galleta Dolce	4.00	4.00		/		/		/								—		
20.4.26	Almuerzo	carne de cerdo en salsa	cerdo Lomo	25.00	25.00	/			/	/		45	85°	65°	9	9	9	9	—		
20.4.26	Almuerzo	Arroz con Azafrán	Arroz pulido	77.250	77.250	/			/	/		40	78°	62°	7	7	7	7	—		
20.4.26	Almuerzo	Tajada de Aguacate	Aguacate medio	19.480	15.000	/			/		/								—		
20.4.26	Almuerzo	Yuca Dorada	Yuca blanca	23.437	18.750	/			/	/		40	82°	65°	8	8	8	8	—		
20.4.26	Almuerzo	Sopa de Cebollas	Res morillo cid	70.00	70.00	/			/	/		65	90°	62°	7	7	7	7	—		
20.4.26	Almuerzo	Jugo de mora	mora Castilla	74.722	73.250	/			/		/								—		
20.4.26	oncos	Sorbete curuba	Leche de vaca d	26.250	26.250	/			/		/								—		
20.4.26	oncos	Torta Zanahoria	Torta Zanahoria	7.500	7.500	/			/	/		45	75°	4°	8	8	8	8	—		
20.4.26	Cena	Carne de res asada	Res magra cruda	22.500	22.500	/			/	/		40	85°	65°	7	7	7	7	—		
20.4.26	Cena	Arroz pajarito	Arroz pulido	7.500	7.500	/			/	/		35	86°	62°	9	9	9	9	—		
20.4.26	Cena	Sopa cocido trigo	Res gorda cruda	7.500	7.500	/			/	/		65	80°	65°	7	7	7	7	—		
20.4.26	Cena	Aromatica Hierbas	Lulo. cmdo	77.667	7.000	/			/	/		40	78°	65°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena T TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 CARGO: Tec. Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Sara daniela Castellanos TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030649384 CARGO: Aux Enfera

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: UNIDAD OPERATIVA:

COORDINADOR O RESPONSABLE: OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M28	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	
21.4.26	Desayuno	Agua panela con Leche	Leche de vaca d	52.500	52.500	/			/	/		35	85°	62°	7	7	7	7	—		
21.4.26	Desayuno	Tamal	Tamal de Maiz	50000	50.00		/		/	/		45	80°	67°	8	8	8	8	—		
21.4.26	Desayuno	AREpa	Harina de maiz	3750	3.750		/		/	/		30	75°	50°	7	7	7	7	—		
21.4.26	Desayuno	Patilla picada	Sandia madura	62.500	25.00	/			/		/								—		
21.4.26	Nueves	Ensalada de Frutas	Yogurt entero	12.500	12.500	/			/		/								—		
21.4.26	Nueves	Galleta Wafer	Galleta dulce	6.00	6.00		/		/		/								/		
21.4.26	Almuerzo	Pollo Guisado	Pierna pirinil cruda	37.280	21.250	/			/	/		50	85°	65°	9	9	9	9	—		
21.4.26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz Pulido	11.250	11.250	/			/	/		40	80°	62°	7	7	7	7	—		
21.4.26	Almuerzo	Pateca de Ahuyama	Ahuyama cruda	14.705	12.500	/			/	/		40	85°	65°	8	8	8	8	—		
21.4.26	Almuerzo	Tajada de platano	platano H, maduro	26.042	18,750	/			/	/		35	70°	50°	7	7	7	7	—		
21.4.26	Almuerzo	Asiaco	pollo, pechugada	70.00	70.100	/			/	/		65	90°	68°	9	9	9	9	—		
21.4.26	Almuerzo	Limonada con Azucar	Limon, criollo	17.500	8.750	/			/		/								—		
21.4.26	onces	colada Fecola maiz con mora	Leche de vaca d	26.250	26.250	/			/	/		45	80°	65°	8	8	8	8	—		
21.4.26	onces	Galleta Craker	Galleta Dulce	4.00	4.00		/		/		/								—		
21.4.26	Cena	Filete de Pescad	tilapia ornéjada	45.00	22.500	/			/	/		38	75°	69°	7	7	7	7	—		
21.4.26	Cena	Sopa de pateon	Res Gruda cruda	7500	750	/			/	/		90	85°	67°	9	9	9	9	—		
21.4.26	Cena	Arroz con Espinaca	Arroz Pulido	7500	7.500	/			/	/		40	75°	62°	8	8	8	8	—		
21.4.26	Cena	Aromatica Hierbas	Hierbas Naturales	7.367	7.00	/			/	/		40	90°	60°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena T TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24731192 CARGO: Tec. Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jhon edison cardozo TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.053.811037 CARGO: aux de enfermeria

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdirección Teusaquillo SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Ríos OPERADOR: Instituto de hermanas franciscanas de Sto Eddio

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) M 01	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	
22.4.26	Desayuno	Café con Leche	Leche de vaca d	52.500	52.500	/			/	/		35	80°	65°	7	7	7	7	—		
22-4-26	Desayuno	Caldo papa carne	carne de Res cid	15.00	15.00	/			/	/		65	90°	62°	9	9	9	9	—		
22-4-26	Desayuno	Pan de Maiz	Pan de Maiz	15.00	15.00		/		/		/								—		
22-4-26	Desayuno	Granadilla	Granadilla	33.333	70.00	/			/		/								—		
22-4-26	Nueves	Ensalada Frutas	Queso Fresco	70.00	70.00	/			/		/								—		
22-4-26	Nueves	Galleta wafer	Galleta Dulce	6.00	6.00		/		/		/								—		
22-4-26	Almuerzo	Carne de Res Guisada	Res mafia cinda	25.00	25.00	/			/	/		45	67°	58°	8	8	8	8	—		
22-4-26	Almuerzo	Arroz con Espinaca	Arroz pulido	77.250	77.250	/			/	/		40	80°	65°	7	7	7	7	—		
22-4-26	Almuerzo	Ensalada Fruta	Tomate manio	14.705	12.500	/		/			/								—		
22-4-26	Almuerzo	Papa en salsa alb	papa variedad	18.750	18.750	/			/	/		35	75°	62°	9	9	9	8	—		
22-4-26	Almuerzo	Sopa de cebada	Res morillo,cid	7000	70.00	/			/	/		65	90°	65°	7	7	7	7	—		
22-4-26	Almuerzo	Limonada panela	Limón crudo	15.500	8.750	/			/		/								—		
22.4.26	onces	colada fecola maiz	Leche de vaca d	26.250	26.250	/			/	/		45	85°	62°	8	8	8	8	—		
22-4-26	onces	pan Rollo	Pan Rollo	7.500	7.500		/		/		/								—		
22.4.26	Cena	Pechuga dorada	Pollo, Pechuga	31.250	25.00	/			/	/		40	85°	67°	7	7	7	7	—		
22-4-26	cena	sopa Verduras	Res garda cida	7.500	7.500	/			/	/		68	90°	67°	9	9	9	9	—		
22-4-26	Cena	Arroz al perejil	Arroz pulido	7.500	7.500	/			/	/		35	80°	62°	7	7	7	7	—		
22-4-26	cena	Aromatica H	Aromatica H	2500	25.00	/			/	/		45	90°	67°	8	8	8	8	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena T TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24.731.192 CARGO: Tec. Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gustavo A. Valencia M TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 82390642 CARGO: Educador Físico

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021815 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdirección para Adultez SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Ríos OPERADOR: Instituto de Hermanos Franciscanos de Santa Clara

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	
M 2																					
23.4.26	Desayuno	colada Avena	Leche de vaca d	52.500	52500	/				/	/	40	80°	61°	8	8	8	8	—		
23.4.26	Desayuno	Huevos Pericos	Huevos de gallina	75.00	NA		/			/	/	45	80°	67°	7	7	7	7	—		
23.4.26	Desayuno	Pan Hoja Hrado	Pan Hojaldred	15.00	15.00		/			/		/							—		
23.4.26	Desayuno	Papaya picada	papaya madura	35715	25.00	/				/	/								—		
23.4.26	Desayuno	papaya picada	papaya madura	35715	25.00		/			/	/	45	75°	4°	9	9	9	9	—		
23.4.26	Nueves	mantecada	mantecada	7.500	7.500					/		/							—		
23.4.26	Nueves	Sorbete Fresa	Leche de vaca d	52.500	52.500	/				/	/	47	90°	65°	7	7	7	7	—		
23.4.26	Almuerzo	Carne de cerdo en salsa	Cerdo Lomo	25.000	25.00	/				/	/	40	85°	67°	8	8	8	8	—		
23.4.26	Almuerzo	Arroz con Ajo y Sal	Arroz Pulido	77.250	77250	/		/			/								—		
23.4.26	Almuerzo	Ensalada tomate y cebolla	Sal	75.00	75.00	/				/	/	35	75°	62°	9	9	9	9	—		
23.4.26	Almuerzo	Platano melado	Platano Hmadur	23437	18,750	/				/	/	65	85°	65°	7	7	7	7	—		
23.4.26	Almuerzo	Sopa de Guineo verde con carne de cerdo	menudo de Res	26.00	26.00	/				/	/	40	68°	53°	8	8	8	8	—		
23.4.26	Almuerzo	Sopa de Guineo verde con carne de cerdo	Leche de vaca d	26.250	26.250		/			/	/	30	60°	50°	7	7	7	7	—		
23.4.26	oncas	cHocolate	Arepa	75.00	75.00					/	/	45	85°	65°	8	8	8	8	—		
23.4.26	oncas	Arepa	Res gordacuda	22.500	22.500	/				/	/	65	90°	70°	9	9	9	9	—		
23.4.26	Cena	carne de Res Hibas finas	Res gordacuda	7.00	7.00	/				/	/	35	85°	70°	8	8	8	8	—		
23.4.26	Cena	sopa de Fideos	calabaza cida	73.500	72.500	/				/	/	40	75°	62°	7	7	7	7	—		
23.4.26	Cena	calabaza Guisada	Arroz pulido	7500	7500	/				/	/	45	90°	68°	9	9	9	9	—		
23.4.26	Cena	Arroz Blanco	Hierbas Nofrid	2500	25.00	/				/	/										
23.4.26	Cena	Aromatica H.B																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena T TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24.731.192 CARGO: Tec: Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yohana Chaguala TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069716596 CARGO: Aux Enfermeria

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion Para Bosa SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de Cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Laura Alejandra Rios OPERADOR: Instituto de Valores Franciscanos de Sto Clara.

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M3	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	
24.4.26	Desayuno	Té en Leche	Leche de vaca d	52.500	52.500	/			/	/		35	90°	67°	9	9	9	9	—		
24.4.26	Desayuno	Caldo papa pechuga	pollo, pechuga d	18.750	15.00	/			/	/		65	89°	65°	8	8	8	8	—		
24.4.26	Desayuno	Pan Blando	Pan Blando	15.00	15.00		/	/			/								/		
24.4.26	Desayuno	Compota Manzan	manzana madu	29.413	25.000	/		/		/		35	70°	8°	7	7	7	7	—		
24.4.26	Nueves	Sorbete de jenebr	Leche de vaca d	52.500	52.500		/		/		/								/		
24.4.26	Nueves	Croisant	Croisant	5.00	5.00		/		/		/								—		
24.4.26	Almuerzo	Filete de Pescado	Tilapia o mojar	50.00	25.000	/			/	/		45	85°	63°	7	7	7	7	—		
24.4.26	Almuerzo	Arroz al pimento	Arroz Pulido	11.250	11.250	/			/	/		40	80°	66°	8	8	8	8	—		
24.4.26	Almuerzo	Ensalada campe	Ensalada Compu	75.00	75.00	/		/			/								—		
24.4.26	Almuerzo	papa criolla D	papa variedad	18,750	18.750	/			/	/		35	75°	62°	9	9	9	9	—		
24.4.26	Almuerzo	Sopa comenos	Res gorda molle	70-00	70.00	/			/	/		60	90°	75°	8	8	8	8	—		
24.4.26	onces	Café con Leche	Leche de vaca d	26.250	26.250	/			/	/		30	85°	65°	7	7	7	7	—		
24.4.26	onces	mogolla integral	mogolla Integ	7.500	7.500		/		/		/								—		
24.4.26	onces	Mango picado	mango cana	50.00		/			/		/								—		
24.4.26	Cena	pollo, Dorado	Pollo, pierna pa	3 7280	21, 250	/			/	/		45	75°	62°	9	9	9	9	—		
24.4.26	Cena	Sopa de Ahuyama	Res Gorda cuad	7500	75.00	/			/	/		60	90°	65°	7	7	7	7	—		
24.4.26	Cena	Arroz Blanco	Arroz pulido	7500	7500	/			/	/		40	85°	62°	8	8	8	8	—		
24.4.26	Cena	Leche calite	Leche de vaca d	52.500	52.500	/			/	/		45	90°	75°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena T TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24.732.192 CARGO: Tec Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ana Paola Gómez B. TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1019138280 CARGO: Terapia Ocupacional

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion Para la Vejez — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado — UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios — OPERADOR: Instituto de hermanos franciscanos de San Clara

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	
M 4																					
25.4.26	Desayuno	Cafe con Leche	Leche de vaca d	52.500	52.500	✓			✓	✓		35	85°	65°	7	7	7	7	—		
25.4.26	Desayuno	Huevos Revueltos	Huevo de gallina	75.000	NA		✓		✓	✓		45	80°	68°	8	8	8	8	—		
25.4.26	Desayuno	Pan Tajado II	Pan Tajado I	18.000	18.00		✓		✓		✓								—		
25.4.26	Desayuno	Banano	Banano madu	3575	2500	✓			✓		✓								—		
25.4.26	Nueves	Sorbete mora	Leche de vacad	52.500	52.500	✓			✓		✓								—		
25.4.26	Nueves	Pan de Queso	Pan de Queso h	7.500	75.00		✓		✓		✓								—		
25.4.26	Almuerzo	Pollo en Salsa 800	Pollo, Pierna Pinl	31.250	25.000	✓			✓	✓		50	90°	67°	9	9	9	9	—		
25.4.26	Almuerzo	Arroz al cilatio	Arroz Pulido	77.250	72.250	✓			✓	✓		40	85°	67°	8	8	8	8	—		
25.4.26	Almuerzo	Cubios Guisados	Sal	75	75	✓			✓	✓		40	90°	65°	7	7	7	7	—		
25.4.26	Almuerzo	Tajada de plátano	maduro hartón	26.043	18.750	✓			✓	✓		35	85°	61°	8	8	8	8	—		
25.4.26	Almuerzo	Sopa de verduras	Res Gradeada	70.00	70.00	✓			✓	✓		60	90°	70°	9	9	9	9	—		
25.4.26	onces	Pato Dulce	Leche de vacad	25.00	25.00	✓			✓	✓		45	75°	40°	7	7	7	7	—		
25.4.26	onces	uvas	Uva isabel	27.778	25.00	✓		✓			✓								—		
25.4.26	Cena	ternero Guisado	ternera cruda	7.500	7.500	✓			✓	✓		40	85°	68°	9	9	9	9	—		
25.4.26	Cena	sopa de Aung	Res Gradeada	750	750	✓			✓	✓		65	90°	65°	7	7	7	7	—		
25.4.26	Cena	Verdura mixta	Sal	75	75	✓		✓		✓		35	78°	65°	7	7	7	7	—		
25.4.26	Cena	Arroz Con Zanaho	Arroz Pulido	7.500	7.500	✓			✓	✓		45	80°	67°	8	8	8	8	—		
25.4.26	Cena	té en Leche	Leche de vaca d	26.250	26200	✓			✓	✓		40	90°	70°	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra milena T — TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24.731.192 — CARGO:

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yohana Chaguala — TIPO DE DOCUMENTO: cc — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069716596 — CARGO: Aux Enfermeria

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion Para Integracion SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Fanzon y Plan.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Algordia Rios OPERADOR: Instituto de Hermanas Franciscanas de sta Clara

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	
M5																					
26.4.26	Desayuno	Chocolate Leche	Leche de vaca d	52.500	52.500	/			/	/		40	85°	68°	8	8	8	8	—		
26.4.26	Desayuno	Queso doble crema	Queso entero	70-00	70-00	/			/		/								—		
26.4.26	Desayuno	Tostada	Tostada ocalda	15-00	15-00		/		/		—								—		
26.4.26	Desayuno	Patilla picada	Sandia cruda	62500	26.250	/			/		/								—		
26.4.26	Nueves	Leche caliente	Leche de vaca d	52.500	52.500		/		/	/		35	55°	65°	7	7	7	7	—		
26.4.26	Nueves	ponque tajado	ponque Tajado	8.750	8-750		/		/		—								—		
26.4.26	Nueves	Granadilla	Granadilla	33.333	33.26	/			/		/								—		
26.4.26	Almuerzo	Carne de Res Bist	Res magra d	25.000	25.000	/			/	/		45	80°	67°	8	8	8	8	—		
26.4.26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz pulido	77.250	77.250	/			/	/		38	78°	65°	7	7	7	7	—		
26.4.26	Almuerzo	Tortilla Acelga	Huevo Gallina	17.770	26.250	/		/		/		35	85°	67°	9	9	9	9	—		
26.4.26	Almuerzo	Platano maduro	Platino H. made	26.643	26.250	/			/	/		30	78°	62°	8	8	8	8	—		
26.4.26	Almuerzo	Sopa Pajarilla	Pajarilla. cruda	70.00	70.00	/			/	/		68	90°	75°	9	9	9	9	—		
26.4.26	onces	té en Leche	Leche de vaca d	26.250	26.250	/			/	/		30	80°	62°	7	7	7	7	—		
26.4.26	onces	torta de queso	torta sabor queso	7500	7500		/		/	/		45	75°	5°	8	8	8	8	—		
26.4.26	Cena	Gulas de Cerdo	cerdo lomo cru	22.500	22.500	/			/	/		42	85°	62°	9	9	9	9	—		
26.4.26	Cena	Sopa Guinco	Res gordura	7-50	7-50	/			/	/		68	85°	67°	7	7	7	7	—		
26.4.26	Cena	Arroz pajarito	Arroz pulido	7-500	7-500	/			/	/		40	75°	62°	8	8	8	8	—		
26.4.26	Cena	Aromatica Hier	Hierbas Variadas	250	26250	/			/	/		45	90°	72°	7	7	7	7	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sandra Milena T TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 24.731.472 CARGO:

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Erica Patricia Martinez TIPO DE DOCUMENTO: Cc No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1026564764 CARGO: Auxiliar enfermeria

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdireccion Para la Vejez SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar francisco y clara.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Rios OPERADOR: Instituto de Hermanos Franciscanos de Santa Clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M-6	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	
27-04-26	Desayuno	Colado de fresa	leche de vaca	52500	26250		✓		✓	✓		45	90°	65°	9	9	9	9	✓		
27-04-26	Desayuno	caldo de papa	Hueso de pollino	15000	26250	✓		✓		✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
27-04-26	Desayuno	Pan Blando	Pan blando	15000	26250		✓		✓		✓								✓		
27-04-26	Nocturno	cafe con leche	leche de vaca	52500	26250		✓		✓	✓		30	85°	61°	7	7	7	7	✓		
27-04-26	Nocturno	mantecado	mantecado	7500	26250		✓		✓	✓									✓		
27-04-26	Almuerzo	Crema de caldo	caldo bmo cu	25000	26250	✓			✓	✓		45	87°	63°	8	8	8	8	✓		
27-04-26	Almuerzo	Pasta en salsa	Pasta Alimenti	12500	26250		✓		✓	✓		30	90°	60°	8	8	8	8	✓		
27-04-26	Almuerzo	arroz blanco	arroz blanco sin c	5.625	26250		✓		✓	✓		40	90°	60°	7	7	7	7	✓		
27-04-26	Almuerzo	Papa en salsa	Papa variedad	20833	26250		✓		✓	✓		35	87°	63°	9	9	9	9	✓		
27-04-26	Almuerzo	Sopa de pollo	Hueso fresco	750	26250	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
27-04-26	Almuerzo	Jugo de tomate	tomate de Arbol	22083	26250		✓		✓	✓									✓		
27-04-26	Onces	Ficta picada	Queso fresco	5000	26250		✓		✓	✓									✓		
27-04-26	Onces	Galleta de leche	Galletas dulces	4000	26250		✓		✓	✓									✓		
27-04-26	Cena	Filete de Pescado	Filapia o mojarra	45000	26250	✓			✓	✓		30	85°	61°	7	7	7	7	✓		
27-04-26	Cena	Sopa crema de	Hueso fresco	750	26250	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
27-04-26	Cena	Tortilla variedad	Hueso de pollino	11,110	26250	✓			✓	✓		40	90°	61°	8	8	8	8	✓		
27-04-26	Cena	Puré de Papa	Papa variedad	13890	26250	✓			✓	✓		40	85°	62°	8	8	8	8	✓		
27-04-26	Cena	Aromatica hierbas	Aromatica fresca	250	26250	✓			✓	✓		35	90°	63°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alba Isabel Rodriguez TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 29391616 CARGO: Manipuladora de Alimentos.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Jessica Espinosa Pineda TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069751270 CARGO: Auxiliar de Enfermeria

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdirección para Bujes SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comedor de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Francisco y Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Ríos OPERADOR: Instituto de Hermanos Franciscanos de Asís Clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa) M:7	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	
28-04-26	Desayo	Aguapanela	leche de vaca	52,500	26250	✓			✓	✓		30	90°	63°	9	9	9	9	✓		
28-04-26	Desayo	Huevos Pericos	Huevo de gallina	15000	26250	✓		✓		✓		35	89°	60°	8	8	8	8	✓		
28-04-26	Desayo	Arroz blanco	Arroz blanco P	11250	26250	✓			✓	✓		40	85°	61°	8	8	8	8	✓		
28-04-26	Desayo	Patilla Picada	Sandia picada	62500	26250		✓		✓	✓									✓		
28-04-26	Nocaos	Tacan leche	leche de vaca	52.500	26250		✓		✓	✓									✓		
28-04-26	Nocaos	Pan de maiz	Pan de maiz	7500	26250		✓		✓		✓								✓		
28-04-26	Almoaz	Pechuga salsa	pollo pechuga	31250	26250	✓			✓	✓		40	85°	61°	8	8	8	8	✓		
28-04-26	Almoaz	Arroz con zanaho	Arroz blanco P	11250	26250	✓			✓	✓		40	87°	63°	9	9	9	9	✓		
28-04-26	Almoaz	ensalada Pica	Aceite de soya	1500	26250	✓			✓		✓									✓	
28-04-26	Almoaz	Pure de Papa	Papa valluna	25000	26250	✓			✓	✓		45	90°	60°	7	7	7	7	✓		
28-04-26	Almoaz	Sopa Avena	Carne res goda	750	26250	✓			✓	✓		60	90°	62°	8	8	8	8	✓		
28-04-26	Almoaz	Jugo de mora	mora de castilla	14923	26250		✓		✓		✓									✓	
28-04-26	oncas	galleta de mara	leche de vaca	26250	26250		✓		✓		✓									✓	
28-04-26	oncas	Pan blando	Pan blando 309	7500	26250		✓		✓		✓									✓	
28-04-26	cana	res en crompi	res carne mag	750	26250	✓			✓	✓		45	80°	60°	7	7	7	7	✓		
28-04-26	cana	Sopa de Arroz	Carne magro	22500	26250	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
28-04-26	cana	Platano hartan	Platano hartan	26043	26250		✓		✓	✓		60	90°	60°	8	8	8	8	✓		
28-04-26	cana	Lechecalanta	leche de vaca	52500	26250		✓		✓	✓		30	85°	60°	7	7	7	7	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alba Lucia Rodriguez TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 2039166 CARGO: manipuladora de Alimentos.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jhon edison cortes TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1053804008 CARGO: auxiliar enfermeria

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdirección Para la Vejez — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de calidad — UNIDAD OPERATIVA: Lago Fontano y Gloria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier Alejandro Ruiz — OPERADOR: Instituto de Ramos Franciscanos de Santa Clara

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	
MB																					
29-04-26	Desayuno	Caldo de Pollo Pechuga	Pollo Pechuga	18.750	52.500	✓			✓	✓		60	90°	62°	9	9	9	9	✓		
29-04-26	Desayuno	Pan de Maiz	Pan de maiz	15.000	52.750		-		✓		✓								-		
29-04-26	Desayuno	Granadilla	Granadilla	33333	53.000		✓		-		✓								✓		
29-04-26	Nocvo	Leche Caliente	Leche de Vaca	52.500	53.250		-		-	-	-	40	90°	62	9	9	9	9	-		
29-04-26	Nocvo	Galleta de leche	Galleta dulce	4.000	53.500		-		✓		✓								-		
29-04-26	Almuerzo	Carne de Cerdo	Cerdo lomo	25000	54.000	✓			-	✓		55	87	63	8	8	8	8	-		
29-04-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz Blanco	11.250	54250	-			-	-		40	85	62	9	9	9	9	-		
29-04-26	Almuerzo	Tajada de Aguacate	Aguacate lorena	19.480	54.500		-		-		✓								-		
29-04-26	Almuerzo	Papa criolla dorada	Papa variedad	18 750	54.750	✓			✓	✓		40	85	63	8	8	8	8	-		
29-04-26	Almuerzo	Sopa de Quinua	Res, carne gorda	750	55.000	✓			✓	✓		60	90	62	9	9	9	9	✓		
29-04-26	Almuerzo	Jugo de mango	Mango Comun	26.500	55.250		✓		✓		✓								✓		
29-04-26	Once	Cobdo Platano	leche de Vaca	26250	55.500		✓		-	✓		30	85°	60°	7	7	7	7	✓		
29-04-26	Once	Croissant	Croissant 209	5000	55700		✓		-		✓								✓		
29-04-26	Cena	Filete de Pescado	Tilapia o mojarra	45000	56250	✓			✓	✓		30	87°	61°	7	7	7	7	✓		
29-04-26	Cena	Sopa Verduras	Res, carne gorda	750	56500	✓			✓	✓		60	90°	67	8	8	8	8	✓		
29-04-26	Cena	Verdura salteada	Calabaza sinc	4500	57.000		✓		✓	✓		40	85°	60°	9	9	9	9	✓		
29-04-26	Cena	Arroz al cilantro	Arroz blanco P	7500	56.750	✓			✓	✓		40	87°	63°	7	7	7	7	✓		
29-04-26	Cena	Aromatica hierb	Aromatica fino	250	57250	✓			✓	✓		45	90°	61°	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alba Lucia Rodriguez — TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 2039166 — CARGO: Manipuladora de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jineth Gutierrez Ortega — TIPO DE DOCUMENTO: _____ — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1007822451 — CARGO: Auxiliar Enfermeria

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Subdirección Barbacoas SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comunidad de cuidado UNIDAD OPERATIVA: Hogar Fonasa Santa Clara

COORDINADOR O RESPONSABLE: Saulo Alfonso Ríos OPERADOR: Instituto de Promoción Ciudadana de Santa Clara

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

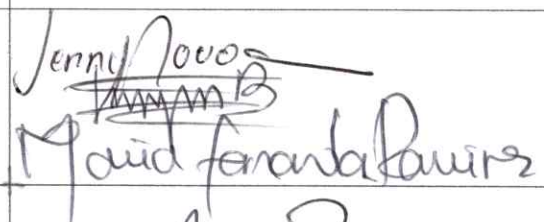
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		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	
M-9																					
30-04-26	Desayuno	Colada fecula M	Leche de vaca	52500	52500		✓		✓	✓		35	87°	61°	9	9	9	9	✓		
30-04-26	Desayuno	Huevo en tatilla	Huevo de gallina	53.500	53.500		✓		✓	✓		40	90°	63°	8	8	8	8		✓	
30-04-26	Desayuno	Arroz blanco	Arroz blanco P	11250	11250	✓			✓	✓		40	85°	61°	9	9	9	9	✓		
30-04-26	Desayuno	Patilla Picada	Sandia cruda	62500	25.000		✓		✓	✓										✓	
30-04-26	Nocturno	Picado Papaya	melon crudo	25.000	12500		✓		✓	✓										✓	
30-04-26	Nocturno	cogyada	Queso fresco	50000	50000	✓			✓	✓										✓	
30-04-26	Almuerzo	Carne res molida	res sancocho	25000	25000	✓			✓	✓		45	90°	63°	8	8	8	8	✓		
30-04-26	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz blanco poli	11250	11250	✓			✓	✓		40	85°	61°	9	9	9	9	✓		
30-04-26	Almuerzo	Bodyas tomate	tomate crudo	18750	15000	✓			✓	✓										✓	
30-04-26	Almuerzo	Platano maduro	Platano hartón	26013	18750		✓		✓	✓		40	90°	63°	8	8	8	8		✓	
30-04-26	Almuerzo	Cazuela fijol	res carne gorda	750	750	✓			✓	✓		60	90°	67°	9	9	9	9	✓		
30-04-26	Almuerzo	limonada Panela	limon crudo	7500	8750		✓		✓	✓										✓	
30-04-26	onces	tecn leche	leche vaca	26.250	26250		✓		✓	✓		30	90°	60°	7	7	7	7		✓	
30-04-26	onces	Galleta dulce	Galleta cracker	4000	4000		✓		✓	✓										✓	
30-04-26	Cena	Pechuga mechada	Pollo Pechuga	31250	25000	✓			✓	✓		40	85°	61°	9	9	9	9	✓		
30-04-26	Cena	Sopa de fideos	Res carne gorda	750	750	✓			✓	✓		60	90°	63°	9	9	9	9	✓		
30-04-26	Cena	Arroz con espi	Arroz blanco P	7500	7500	✓			✓	✓		40	87°	60°	9	9	9	9	✓		
30-04-26	Cena	Aromatica hier	Tisana mad	7668	7000	✓			✓	✓		40	90°	61°	7	7	7	7	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Albatoca Rodriguez TIPO DOCUMENTO: CEDULA CIUDADANIA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 2039616 CARGO: manipulador de Alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Fulma Medina TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52368625 CARGO: Coordinadora

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Alba Lucia Rodríguez Méndez	Manipulador de Alimentos	
Jenny Stella Novoa Agudelo Keyvin lexander Blanchar Martínez María Fernanda Ramírez Pérez	Nutricionistas Dietistas	
Javier Alejandro Ríos Garzón	Coordinador	