FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS FOR PSS 243

ABRIL 2024

Revisado por: Nancy Sánchez

Aprobado por: María del Pilar García

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01/04/2024	DESAYUNO	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y HIERBABUENA	2,1 lb	2 lb		X		X	X		25	86°C	63°C	8	10	9	10	X		
01/04/2024	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		35	87°C	65°C	10	10	9	10	X		
01/04/2024	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS CON QUESO	HUEVOS	60 und	60 und	X			X	X		20	85°C	65°C	10	9	10	9	X		
01/04/2024	DESAYUNO	PATILLA PICADA	PATILLA	25 lb	10 lb	X			X		X	N.A	27°C	28°C	8	9	10	9	X		
01/04/2024	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	15 litros	15 litros	X		X		X		20	84°C	50°C	10	10	10	10	X		
01/04/2024	NUEVES	MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA INTEGRAL	50 und	50 und	X			X		X	N.A			10	10	9	10	X		
01/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	10 lb	10 lb	X			X	X		120	84°C	62°C	9	10	10	10	X		
01/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	72°C	63°C	9	10	10	10	X		
01/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA	N.A	N.A	X			X		X	N.A	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
01/04/2024	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR	PAPA	6,25 lb	5 lb	X			X	X		40	88°C	64°C	9	8	10	9	X		
01/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	CARNE DE RES	150g	150g		X		X	X		50	93°C	70°C	8	8	10	9	X		
01/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	8,2 lb	4,5 lb		X		X		X	N.A	2°C	3°C	10	10	10	10	X		
01/04/2024	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE	7,5 lts	7,5 lts	X		X		X		30 min	73°C	64°C	9	10	10	10	X		
01/04/2024	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	11 lb	11 lb	X			X	X		120	84°C	62°C	8	10	10	10	X		
01/04/2024	CENA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	N.A	N.A	X			X	X		48	85°C	66°C	10	10	10	10	X		
01/04/2024	CENA	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	5 lb	5 lb	X		X		X		42	83°C	64°C	8	9	10	10	X		
01/04/2024	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYA Y	MARACUYA	6,6 lb	2 lb	X			X	X		30	87°C	66°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02/04/2024	DESAYUNO	TINTO	TINTO	N.A	N.A		X		X	X		20	75°C	62°C	10	10	9	10	X		
02/04/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		20	73°C	65°C	9	10	9	10	X		
02/04/2024	DESAYUNO	TAMAL	TAMAL	50 und	50 und		X		X	X		30	4°C	60°C	9	9	10	9	X		
02/04/2024	DESAYUNO	GRANADILLA	GRANADILLA	50 und	50 und	X			X		X	N.A	26°C	27°C	10	10	10	10	X		
02/04/2024	NUEVES	FRESA PICADA	PAPAYA	14,28 lb	10 lb	X			X		X	N.A	24°C	26°C	10	10	9	10	X		
02/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	10	10	10	10	X		
02/04/2024	ALMUERZO	COCIDO BOYACENSE	CARNE DE CERDO	5 lb	5 lb	X			X	X		120	84°C	62°C	10	10	9	10	X		
02/04/2024	ALMUERZO	COCIDO BOYACENSE	CARNE DE RES	5 lb	5 lb	X			X	X		120	87°C	61°C	10	10	9	10	X		
02/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	5 lb	4,5 lb		X		X		X	N.A	3°C	4°C	9	10	10	10	X		
02/04/2024	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON FRESA	LECHE	7,5 lts	7,5 lts	X		X		X		42	87°C	65°C	9	10	10	10	X		
02/04/2024	CENA	PECHUGA GRATINADA	PECHUGA	11 lb	11 lb	X			X	X		120	4°C	70°C	10	10	10	10	X		
02/04/2024	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	9	8	10	9	X		
02/04/2024	CENA	AGUA DE PANELA EN LECHE	LECHE	7,5 lts	7,5 lts	X		X		X		35	76°C	70°C	8	8	10	9	X		
02/04/2024	CENA	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	CARNE DE RES	150g	150g		X		X	X		50	87°C	63°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
03/04/2024	DESAYUNO	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	3,3 lb	2 lb	X			X	X		20	86°C	63°C	8	10	9	10	X		
03/04/2024	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		35	87°C	65°C	10	10	9	10	X		
03/04/2024	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	HUEVO	60 und	60 und	X			X	X		20	85°C	65°C	10	9	10	9	X		
03/04/2024	DESAYUNO	COMPOTA DE MANZANA CON CANELA	MANZANA	11,7 lb	10 lb	X			X	X		28	26°C	27°C	10	9	10	9	X		
03/04/2024	NUEVES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		30	88°C	60°C	8	9	10	9	X		
03/04/2024	NUEVES	PICADO DE PATILLA Y MELÓN	PICADO DE PATILLA Y MELÓN	N.A	N.A	X			X		X	N.A	27°C	28°C	10	10	10	10	X		
03/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE RES	10 lb	10 lb	X			X	X		120	84°C	67°C	10	10	9	10	X		
03/04/2024	ALMUERZO	ARROZ PAJARITO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	9	10	10	10	X		
03/04/2024	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	8 lb	8 lb	X			X	X		47	85°C	66°C	9	10	10	10	X		
03/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	PAPA CRIOLLA	5 lb	5 lb	X			X	X		40	88°C	64°C	10	10	10	10	X		
03/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES	150g	150g		X		X	X		50	87°C	63°C	9	8	10	9	X		
03/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	9 lb	4,5 lb	X			X		X	N.A	3°C	4°C	8	8	10	9	X		
03/04/2024	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE	15 Lts	15 Lts	X		X			X	N.A	87°C	65°C	10	10	10	10	X		
03/04/2024	CENA	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	11 lb	11 lb	X			X	X		120	84°C	67°C	9	10	10	10	X		
03/04/2024	CENA	TORTA DE AHUYAMA	AHUYAMA	7,6 lb	5 lb	X			X	X		120	78°C	60°C	8	10	10	10	X		
03/04/2024	CENA	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	10	10	10	10	X		
03/04/2024	CENA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	15 Lts	15 Lts	X		X			X	N.A	81°C	63°C	8	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
04/04/2024	DESAYUNO	TINTO	TINTO	N.A	N.A		X		X	X		20	76°C	60°C	10	10	9	10	X		
04/04/2024	DESAYUNO	LECHE CALIENTE	LECHE	9 litros	9 litros		X		X	X		35	81°C	63°C	10	10	10	10	X		
04/04/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	6 lb	6 lb	X			X	X		120	84°C	62°C	8	9	10	8	X		
04/04/2024	DESAYUNO	NARANJA	NARANJA	16,67 lb	10 lb	X			X		X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
04/04/2024	NUEVES	SORBETE DE MORA	MORA	5 lb	4,5 lb	X			X		X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
04/04/2024	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	9 litros	9 litros		X		X		X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
04/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	10 lb	10 lb	X			X	X		120	83°C	67°C	9	9	10	10	X		
04/04/2024	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	50 und	50 und	X			X	X		50	83°C	62°C	10	10	10	10	X		
04/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N.A	N.A	X			X	X		35	3°C	4°C	9	8	10	9	X		
04/04/2024	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR	PAPA	6,25 lb	5 lb	X			X	X		40	88°C	64°C	8	8	10	9	X		
04/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	VERDURAS	150g	150g		X		X	X		50	87°C	63°C	9	10	10	10	X		
04/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	8,1 lb	4,5 lb	X			X		X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
04/04/2024	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	LECHE	7,5 lts	7,5 lts		X		X	X		42	87°C	65°C	10	10	10	10	X		
04/04/2024	ONCES	MANDARINA	MANDARINA	50 und	50 und	X			X		X	N.A	24°C	26°C	10	10	10	10	X		
04/04/2024	CENA	CARNE DE RES AL PIMENTÓN	CARNE DE RES	10 lb	10 lb	X			X	X		120	84°C	67°C	10	10	10	10	X		
04/04/2024	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	8	9	10	10	X		
04/04/2024	CENA	MAZAMORRA CHIQUITA	CARNE DE RES	150g	150g		X		X	X		50	86°C	61°C	8	9	10	10	X		
04/04/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	FRESA	2,1 lb	2 lb		X		X	X		20	86°C	63°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
05/04/2024	DESAYUNO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y HIERBABUENA	2,1 lb	2 lb		X		X	X		20	86°C	63°C	8	10	9	10	X		
05/04/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		35	88°C	60°C	10	10	9	10	X		
05/04/2024	DESAYUNO	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPESINO	4 lb	4 lb		X		X	X		N.A	3°C	4°C	10	9	10	9	X		
05/04/2024	DESAYUNO	AREPA	AREPA	N.A	N.A		X		X	X		20	65,8°C	60°C	10	9	10	9	X		
05/04/2024	NUEVES	MANGO PICADO	MANGO PICADO	20 lb	10 lb	X		X			X	N.A	23°C	24°C	8	9	10	9	X		
05/04/2024	NUEVES	BATIDO DE BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	BATIDO DE BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	15 litros	15 litros	X		X			X	N.A	4°C	5°C	10	10	10	10	X		
05/04/2024	ALMUERZO	DE CERDO EN SALSA HAW	NE DE CERDO EN SALSA HAWA	50und	50und	X			X	X		N.A	N.A	N.A	10	10	9	10	X		
05/04/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ AL PEREJIL	10LB	10LB	X			X	X		50	78°C	67°C	9	10	10	10	X		
05/04/2024	ALMUERZO	GUACAMOLE	GUACAMOLE	3KL	3KL	X			X	X		40	24°C	26°C	9	10	10	10	X		
05/04/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO COCIDO	8,3 lb	5 lb	X			X	X		33	84°C	68°C	10	10	10	10	X		
05/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	150g	150g	X			X	X		120	90°C	74°C	9	8	10	9	X		
05/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	15 l	15 l		X		X	X		50	20°C	20°C	10	10	10	10	X		
05/04/2024	ONCES	ARROZ CON LECHE	ARROZ CON LECHE	9 lb	4,5 lb		X		X		X	N.A	26°C	27°C	9	10	10	10	X		
05/04/2024	ONCES	FRESA PICADA	FRESA PICADA	50 Lts	50 Lts		X		X	X		120	84°C	67°C	9	10	10	10	X		
05/04/2024	CENA	CARNE DE RES MECHADA BBQ	CARNE DE RES MECHADA BBQ	10LB	10LB	X			X	X		N.A	10°C	84°C	10	10	10	10	X		
05/04/2024	CENA	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	10	10	10	10	X		
05/04/2024	CENA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	8LB	8LB					X			75°C	28°C		10	10	10	X		
05/04/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	15LT	15LT	X		X		X			28°C	75°C		10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
06/04/2024	DESAYUNO	TINTO	TINTO	N.A	N.A		X		X	X		20	74°C	61°C	10	10	10	10	X		
06/04/2024	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO CON MORA	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		35	87°C	65°C	8	9	10	10	X		
06/04/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	6 lb	6 lb	X			X	X		60	84°C	67°C	8	9	10	10	X		
06/04/2024	NUEVES	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	7,5 lts	7,5 lts	X		X		X		25	89°C	62°C	10	10	10	10	X		
06/04/2024	NUEVES	TORTILLA DE AVENA CON BANANO	BANANO	2,1 lb	1,5 lb	X			X	X		N.A	70°C	60°C	10	10	10	10	X		
06/04/2024	NUEVES	FRESA PICADA	FRESA	10,5 lb	10 lb	X		X			X	N.A	26°C	27°C	10	10	10	10	X		
06/04/2024	ALMUERZO	TE DE PESCADO AL PIMEN	FILETE DE PESCADO	50 unds	50 unds		X		X	X		60	87°C	61°C	9	9	10	10	X		
06/04/2024	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	10	10	10	10	X		
06/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA AGRIDULCE	N.A	N.A	X			X		X	N.A	3°C	4°C	9	8	10	9	X		
06/04/2024	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA	PAPA	6,25 lb	5 lb	X			X	X		40	88°C	64°C	8	8	10	9	X		
06/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	150g	150g	X			X	X		50	87°C	63°C	9	10	10	10	X		
06/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	8,1 lb	4,5 lb		X		X		X	N.A	2°C	3°C	10	10	10	10	X		
06/04/2024	ONCES	FLAN	LECHE	7,5 lts	7,5 lts	X		X		X		42	26°c	28°C	10	10	10	10	X		
06/04/2024	ONCES	PAPAYA PICADA	PAPAYA	14,28 lb	10 lb	X			X		X	N.A	24°C	26°C	10	10	10	10	X		
06/04/2024	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	11 lb	11 lb	X			X	X		120	87°C	63°C	10	10	10	10	X		
06/04/2024	CENA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	8	9	10	10	X		
06/04/2024	CENA	SOPA DE PASTA	CARNE DE RES	150g	150g		X		X	X		50	87°C	63°C	8	9	10	10	X		
06/04/2024	CENA	TÉ EN LECHE	LECHE	7,5 lts	7,5 lts	X		X		X		42	73°C	61°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
07/04/2024	DESAYUNO	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON PIÑA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON PIÑA	N.A	N.A		X		X	X		20	85°C	65°C	9	8	10	9	X		
07/04/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		35	75°C	65°C	8	8	10	9	X		
07/04/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PESCADO	FILETE DE PESCADO	6 lb	6 lb	X			X	X		60	84°C	64°C	8	9	10	8	X		
07/04/2024	NUEVES	PAPAYA PICADA	PAPAYA	14,28lb	10 lb	X			X		X	N.A	24°C	26°C	10	10	10	10	X		
07/04/2024	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	9 lb	4,5 lb	X			X		X	N.A	2°C	3°C	10	10	10	10	X		
07/04/2024	NUEVES	ROSCÓN	ROSCÓN	7,5 lts	7,5 lts	X		X			X	N.A	2°C	3°C	10	10	10	10	X		
07/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRI	CARNE DE RES	11 lb	11 lb	X			X	X		120	87°C	63°C	10	10	10	10	X		
07/04/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	9	9	10	10	X		
07/04/2024	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SALTEADAS	N.A	N.A	X			X	X		N.A	72°C	66°C	10	10	10	10	X		
07/04/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA	6,25 lb	5 lb	X			X	X		40	88°C	64°C	9	8	10	9	X		
07/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	N.A	N.A		X		X	X		50	87°C	63°C	8	8	10	9	X		
07/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	7,5lb	4,5lb	X			X		X	N.A	2°C	3°C	9	10	10	10	X		
07/04/2024	ONCES	CANDIL	LECHE	8,1 lb	4,5 lb	X		X		X		N.A	76°C	62°C	10	10	10	10	X		
07/04/2024	ONCES	MELÓN PICADO	MELON	25 lb	10 lb	X		X			X	N.A	24°C	25°C	10	10	10	10	X		
07/04/2024	CENA	POLLO DORADO	PECHUGA	11 lb	11 lb	X			X	X		120	87°C	63°C	10	10	10	10	X		
07/04/2024	CENA	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	7 lb	6 lb	X			X	X		50	78°C	65°C	8	9	10	10	X		
07/04/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	8	9	10	10	X		
07/04/2024	CENA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	7,5 lb	7,5 lb		X		X	X		30	84°C	65°C	8	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
08/04/2024	DESAYUNO	TINTO	TINTO	N.A	N.A		X		X	X		20	72°C	63°C	10	10	10	10	X		
08/04/2024	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		35	87°C	65°C	9	8	10	9	X		
08/04/2024	DESAYUNO	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO	60und	60und	X			X	X		15	85°C	65°C	9	8	10	9	X		
08/04/2024	NUEVES	AREPUELAS	AREPUELAS	N.A	N.A		X		X	X		25	70°C	61°C	10	10	10	10	X		
08/04/2024	NUEVES	MANDARINA	MANDARINA	50und	50und	X			X	X		N.A	24°C	26°C	10	10	10	10	X		
08/04/2024	NUEVES	ARROZ CON LECHE	ARROZ	5 litros	5 litros	X		X		X		42	92°C	63°C	10	10	10	10	X		
08/04/2024	NUEVES	GRANADILLA	GRANADILLA	50 unds	50 unds		X		X	X		60	26°C	27°C	9	9	10	10	X		
08/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AL AJILLO	CARNE DE CERDO	11 lb	11 lb	X			X	X		120	87°C	63°C	10	10	10	10	X		
08/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	9	8	10	9	X		
08/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, ZANAHORIA, LECHUGA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, ZANAHORIA, LECHUGA	12 und	12 und	X			X		X	40	24°C	26°C	8	8	10	9	X		
08/04/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO	PLATANO	8,33 lb	5 lb	X			X	X		30	70°C	61°C	9	10	10	10	X		
08/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE RES	150g	150g		X		X	X		45	87°C	63°C	10	10	10	10	X		
08/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	5 lb	4,5 lb		X		X		X	N.A	2°C	3°C	10	10	10	10	X		
08/04/2024	ONCES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	9 lb	4,5 lb		X		X		X	N.A	2°C	3°C	10	10	10	10	X		
08/04/2024	ONCES	TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	N.A	N.A		X		X		X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
08/04/2024	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	11 lb	11 lb	X			X	X		120	87°C	62°C	10	10	10	10	X		
08/04/2024	CENA	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	5 lb	6 lb		X		X	X		50	83°C	64°C	9	9	10	10	X		
08/04/2024	CENA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES	150g	150g		X		X	X		50	90°C	67°C	10	10	10	10	X		
08/04/2024	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	3,33 lb	2 lb		X		X	X		42	85°C	65°C	9	8	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
09/04/2024	DESAYUNO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES MANZANA Y CANELA	MANZANA	N.A	N.A	X			X	X		20	85°C	65°C	8	10	9	10	X		
09/04/2024	DESAYUNO	AGUA DE PANELA EN LECHE	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		30	87°C	67°C	10	10	10	10	X		
09/04/2024	DESAYUNO	TAMAL	TAMAL	N.A	N.A		X		X	X		45	84°C	63°C	8	9	10	8	X		
09/04/2024	DESAYUNO	UVAS	UVAS	11,11 lb	10 lb	X		X			X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
09/04/2024	NUEVES	BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	BANANO	25 lb	10 lb	X			X		X	N.A	27°C	28°C	10	10	10	10	X		
09/04/2024	ALMUERZO	POLLO GUISADO	PECHUGA	11 lb	11 lb	X			X	X		120	87°C	61°C	10	10	10	10	X		
09/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	9	9	10	10	X		
09/04/2024	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y CILANTRO	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y CILANTRO	N.A	N.A	X			X	X		N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
09/04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	PLATANO	8,33 lb	5 lb	X			X	X		30	70°C	61°C	9	8	10	9	X		
09/04/2024	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA	200g	150g		X		X	X		50	90°C	67°C	8	8	10	9	X		
09/04/2024	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	LIMON	6 lb	3 lb	X			X		X	N.A	2°C	3°C	9	10	10	10	X		
09/04/2024	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA	MORA	8LB	8LB	X		X		X		45	3°C	84°C	10	10	10	10			
09/04/2024	ONCES	TORTA DE NARANJA	TORTA DE NARANJA	N.A	N.A	X		X		X		42	87°C	65°C	10	10	10	10	X		
09/04/2024	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA BLANCA	FILETE DE PESCADO	50 und	50 und		X		X	X		60	87°C	61°C	10	10	10	10	X		
09/04/2024	CENA	VERDURA CALIENTE	VERDURA CALIENTE	N.A	N.A	X			X	X		50	72°C	66°C	10	10	10	10	X		
09/04/2024	CENA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	8	9	10	10	X		
09/04/2024	CENA	LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	7,5 lb	7,5 lb	X		X		X		30	84°C	65°C	8	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/04/2024	DESAYUNO	TINTO	TINTO	N.A	N.A		X		X	X		20	75°C	66°C	10	10	9	10	X		
10/04/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		10	75°C	65°C	10	10	10	10	X		
10/04/2024	DESAYUNO	ALDO DE PAPA CON CARN	CARNE	6 lb	6 lb	X			X	X		120	87°C	60°C	8	9	10	8	X		
10/04/2024	DESAYUNO	GRANADILLA	GRANADILLA	50 und	50 und	X			X		X	N.A	26°C	27°C	10	10	10	10	X		
10/04/2024	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	50und	50und	X			X	X		N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
10/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	CARNE DE RES	11 lb	11 lb	X			X	X		120	84°C	66°C	10	10	10	10	X		
10/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	9	9	10	10	X		
10/04/2024	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	N.A	N.A	X			X	X		18	85°C	66°C	10	10	10	10	X		
10/04/2024	ALMUERZO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA	5 lb	5 lb	X			X	X		50	88°C	64°C	9	8	10	9	X		
10/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	CARNE DE RES	150g	150g	X			X		X	50	90°C	67°C	8	8	10	9	X		
10/04/2024	ALMUERZO	LIMONADA CON AZÚCAR	LIMON	6 lb	3 lb	X			X		X	N.A	2°C	3°C	9	10	10	10	X		
10/04/2024	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON GUAYABA	GUAYABA	8L	8L	X		X		X		45	2°C	90°C	10	10	10	10	X		
10/04/2024	ONCES	PAN ROLLO	PAN ROLLO	N.A	N.A	X		X		X		35	87°C	65°C	10	10	10	10	X		
10/04/2024	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	11 lb	11 lb	X			X	X		120	87°C	60°C	10	9	10	10	X		
10/04/2024	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	9	10	10	10	X		
10/04/2024	CENA	AJIACO	PECHUGA	200g	150g		X		X	X		50	90°C	67°C	10	10	9	10	X		
10/04/2024	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	3,3 lb	2 lb	X			X	X		20	85°C	65°C	10	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/04/2024	DESAYUNO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES MANZANA Y CANELA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES MANZANA Y CANELA	N.A	N.A	X			X	X		20	85°C	65°C	8	10	9	10	X		
11/04/2024	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		30	87°C	65°C	10	10	10	10	X		
11/04/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	60 und	60 und	X			X	X		45	85°C	65°C	8	9	10	8	X		
11/04/2024	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	PAPAYA	14,28 lb	10 lb	X			X		X	N.A	24°C	26°C	10	10	10	10	X		
11/04/2024	NUEVES	BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	LECHE	7,5 lts	7,5 lts		X		X	X		42	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
11/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	CARNE DE CERDO	11 lb	11 lb	X			X	X		120	83°C	67°C	10	10	10	10	X		
11/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	9	9	10	10	X		
11/04/2024	ALMUERZO	VERDURA ORIENTAL	VERDURA ORIENTAL	N.A	N.A	X			X	X		45	72°C	66°C	10	10	10	10	X		
11/04/2024	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA	6,25 lb	5 lb	X			X	X		35	88°C	64°C	9	8	10	9	X		
11/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO DE RES	MENUDO	6 lb	6 lb	X			X	X		130	90°C	67°C	8	8	10	9	X		
11/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	9 lb	4,5 lb	X			X		X	N.A	2°C	3°C	9	10	10	10	X		
11/04/2024	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		35	88°C	60°C	10	10	9	10	X		
11/04/2024	ONCES	AREPA	AREPA	7,5 lts	7,5 lts	X		X		X		30	88°C	60°C	10	10	10	10	X		
11/04/2024	CENA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	11 lb	11 lb	X			X	X		120	84°C	66°C	10	10	10	10	X		
11/04/2024	CENA	CALABAZA Y MAIZ GUISADOS	CALABAZA Y MAIZ GUISADOS	N.A	N.A	X			X	X		50	78°C	65°C	8	9	10	10	X		
11/04/2024	CENA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	8	9	10	10	X		
11/04/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	3,33 lb	2 lb		X		X	X		30	85°C	65°C	8	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/04/2024	DESAYUNO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	2,2 lb	2 lb		X		X	X		20	82°C	63°C	8	10	9	10	X		
12/04/2024	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	PANELA	180	180		X		X	X		40	91°C	65°C	10	10	9	10	X		
12/04/2024	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO	20	50		X		X	X		8	85°C	60°C	10	9	10	9	X		
12/04/2024	DESAYUNO	TOSTADA	TOSTADA	50 und	50 und	X			X	X		30	79°C	65°C	8	9	10	9	X		
12/04/2024	DESAYUNO	BANANO	BANANO	50 und	50 und	X		X			X	N.A	17°C	18°C	10	10	10	10	X		
12/04/2024	NUEVES	GALLETA DE AVENA	GALLETA DE AVENA			X			X		X	N.A			10	10	9	10	X		
12/04/2024	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	8 LB	9 LB	X			X	X		120	88°C	64°C	9	10	10	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS	CARNE MOLIDA	10 lb	10 lb		X		X	X		50	83°C	64°C	9	10	10	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	2,25 lb	1,8 lb	X			X	X		60	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	6,25 lb	5 lb	X			X	X		40	88°C	64°C	9	8	10	9	X		
12/04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	PLÁTANO	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	72°C	63°C	8	9	10	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE MENUDENCIAS	SOPA DE MENUDENCIAS	1,7lb	1,7lb		X		X	X		50	87°C	63°C	8	8	10	9	X		
12/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	JUGO DE CURUBA	200 CC	200 CC		X	X			X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
12/04/2024	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	200 CC	200 CC	X		X			X	N.A	3°C	4°C	10	10	9	10	X		
12/04/2024	ONCES	TORTA DE BANANO	TORTA DE BANANO	1 UNID	1 UNID		X		X		X	N.A	AMB	AMB	10	10	10	10	X		
12/04/2024	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	FILETE PESCADO	50 und	50 und		X		X	X		50	87°C	61°C	10	10	10	10	X		
12/04/2024	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	CALABAZA	7 lb	6 lb	X		X		X		45	78°C	65°C	8	9	10	10	X		
12/04/2024	CENA	CALABAZA GUISADA	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	72°C	63°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/04/2024	DESAYUNO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	N.A	N.A	X		X		X		30	82°C	63°C	10	10	8	9	X		
13/04/2024	DESAYUNO	COLADA DE MARACUYA	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		10	73°C	63°C	10	10	9	10	X		
13/04/2024	DESAYUNO	OMELET DE QUESO	HUEVOS	60 und	N.A	X			X	X		25	84°C	62°C	10	10	8	9	X		
13/04/2024	DESAYUNO	AREPA DE PAPA	PAPA	50 und	50 und	X			X		X	N.A	26°C	27°C	10	10	10	9	X		
13/04/2024	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE FRESA	9 litros	9 litros	X			X		X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
13/04/2024	ALMUERZO	TORTA DE CUMPLEAÑOS	TORTA DE CUMPLEAÑOS	50 und	50 und	X			X	X		50	87°C	61°C	9	9	10	10	X		
13/04/2024	ALMUERZO	FIAMBRE DE POLLO	POLLO	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		48	82°C	65°C	10	10	10	9	X		
13/04/2024	ALMUERZO	ARROZ PERLADO	ARROZ	6 lb	6 lb	X		X		X		40	73°C	64°C	7	8	10	9	X		
13/04/2024	ALMUERZO	GUACAMOLE	AGUACATE	6,25 lb	5 lb	X		X		X		36	84°C	68°C	8	8	10	9	X		
13/04/2024	ALMUERZO	PAPA,PLATANO,YUCA	PAPA,PLATANO,YUCA	10 lb	10 lb	X			X	X		50	93°C	67°C	9	10	10	10	X		
13/04/2024	ALMUERZO	CONSOME DE POLLO	POLLO	6,4 lb	4,5 lb	X			X		X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
13/04/2024	ALMUERZO	NARANJADA	NARANJA	15 lts	16 lts	X		X			X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
13/04/2024	ONCES	SORBETE DE BANANO	BANANO	5 Lts	5 Lts	X		X		X		45	85°C	64°C	10	10	10	10	X		
13/04/2024	ONCES	HOJALDRE	PASABOCA	50 und	50 und	X		X			X	N.A	3°C	4°C	8	9	10	10	X		
13/04/2024	CENA	FRICASE DE POLLO	PECHUGA	10 lb	10 lb	X			X	X		120	87°C	63°C	10	10	10	10	X		
13/04/2024	CENA	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	72°C	60°C	9	8	10	10	X		
13/04/2024	CENA	PAPA DORADA	PAPA	150g	150g		X		X	X		50	83°C	61°C	10	10	10	10	X		
13/04/2024	CENA	AROMATICA DE MANZANILLA	MANZANILLA	7,5 litros	7,5 litros	X		X		X		35	76°C	52°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/04/2024	DESAYUNO	TINTO	TINTO	N.A	N.A		X		X	X		20	75°C	64°C	8	10	9	10	X		
14/04/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		30	88°C	60°C	10	10	10	10	X		
14/04/2024	DESAYUNO	QUESO DOBLE CREMA	QUESO	4 lb	4 lb		X		X		X	N.A	3°C	5°C	8	9	10	8	X		
14/04/2024	DESAYUNO	PATILLA PICADA	PATILLA	25 lb	10 lb	X			X		X	N.A	27°C	28°C	10	10	10	10	X		
14/04/2024	NUEVES	LECHE CALI ENTE	LECHE	15 litros	15 litros	X		X		X		20	84°C	50°C	10	10	10	10	X		
14/04/2024	NUEVES	MANTECADA	MANTECADA	N.A	N.A										10	10	10	10			
14/04/2024	NUEVES	GRANADILLA	GRANADILLA	50 und	50 und	X			X		X	N.A	26°C	27°C	10	10	10	10	X		
14/04/2024	ALMUERZO	PESCADO A LA PLANCHA	FILETE DE PESCADO	50 und	50 und	X			X	X		45	87°C	63°C	10	10	10	10	X		
14/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	81°C	65°C	9	9	10	10	X		
14/04/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N.A	N.A	X		X		X		38	86°C	65°C	10	10	10	10	X		
14/04/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCID	PLATANO	8,3 lb	5 lb	X			X	X		45	81°C	68°C	9	8	10	9	X		
14/04/2024	ALMUERZO	CREMA DE AHUYAMA	AHUYAMA	7,6 lb	5 lb	X			X	X		120	78°C	60°C	8	8	10	9	X		
14/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	6 lb	4,5 lb		X		X		X	N.A	2°C	3°C	10	10	10	9	X		
14/04/2024	ONCES	JUGO DE FRESA	FRESA	9 litros	9 litros	X		X		X		40	87°C	65°C	10	8	10	10	X		
14/04/2024	ONCES	SANDWICH JAMON Y QUESO	QUESO,JAMON,PAN	N.A	N.A	X			X	X		N.A	110°C	35°C	8	9	10	10	X		
14/04/2024	CENA	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA	10 lb	10 lb	X			X	X		120	72°C	60°C	10	10	10	10	X		
14/04/2024	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		45	85°C	65°C	9	8	10	10	X		
14/04/2024	CENA	SOPA DE GUINEO	CARNE DE RES	150g	150g		X		X	X		52	93°C	67°C	10	10	10	9	X		
14/04/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	N.A	N.A		X		X	X		25	73°C	63°C	10	8	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/04/2024	DESAYUNO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN	N.A	N.A	X		X		X		42	85°C	69°C	10	10	9	10	X		
15/04/2024	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA	MORA	9 litros	9 litros	X		X		X		40	87°C	65°C	10	10	10	10	X		
15/04/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON HUEVO	PAPA, HUEVO	50 und	50 und	X			X	X		50	88°C	68°C	8	9	10	8	X		
15/04/2024	DESAYUNO	AREPUELAS	AREPUELAS	N.A	N.A		X		X	X		20	78°C	65°C	10	10	10	10	X		
15/04/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	15 litros	15 litros	X		X		X		31	89°C	67°C	10	10	10	10	X		
15/04/2024	NUEVES	TÉ EN LECHE	TÉ EN LECHE	15 litros	15 litros	X		X		X		31	89°C	67°C	10	10	10	10			
15/04/2024	NUEVES	PAN DE MAÍZ	PAN DE MAÍZ	N.A	N.A	X			X		X	N.A	26°C	27°C	10	10	10	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO MECHADA	CARNE DE CERDO MECHADA	10 lb	10 lb	X			X	X		100	87°C	63°C	9	9	10	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO	PASTA EN SALSA ROJA	PASTA EN SALSA ROJA	5 lb	5 lb		X		X	X		60	83°C	61°C	10	10	10	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	N.A	N.A	X		X		X		45	15°C	25°C	9	8	10	9	X		
15/04/2024	ALMUERZO	PAPA EN CHUPE	PAPA EN CHUPE	8,3 lb	5 lb	X			X	X		45	81°C	65°C	8	8	10	9	X		
15/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN				X		X	X		50	85°C	67°C	9	10	10	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	6 lb	4,5 lb		X		X		X	N.A	2°C	3°C	10	10	10	10	X		
15/04/2024	ONCES	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS DE LECHE	N.A	N.A	X			X	X		N.A	110°C	35°C	10	8	10	10	X		
15/04/2024	ONCES	FRUTA PICADA CON QUESO	FRUTA PICADA CON QUESO	6 lb	6 lb		X		X	X		70	72°C	60°C	10	10	9	10	X		
15/04/2024	CENA	FILETE DE PESCADO GUISADO	FILETE DE PESCADO GUISADO	50und	50und	X		X		X		45	86°C	65°C	9	8	10	9	X		
15/04/2024	CENA	TORTILLA DE VERDURAS	TORTILLA DE VERDURAS	6,25 lb	5 lb	X			X	X		55	83°C	64°C	9	10	10	9	X		
15/04/2024	CENA	PURÉ DE PAPA	PURÉ DE PAPA	PURÉ DE PAPA	N.A	N.A		X		X	X		35	73°C	63°C	10	9	8	X		
15/04/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	N.A	N.A	X		X		X		42	85°C	69°C	10	10	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/04/2024	DESAYUNO	TINTO	TINTO	N.A	N.A		X		X	X		39	75°C	64°C	8	10	9	10	X		
16/04/2024	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON LECHE	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		50	76°C	65°C	10	10	9	10	X		
16/04/2024	DESAYUNO	TAMAL	TAMAL	N.A	N.A		X		X	X		52	91°C	65°C	10	10	10	10	X		
16/04/2024	DESAYUNO	MANDARINA	MANDARINA	50 und	50 und	X		X			X	N.A	23°C	25°C	10	10	10	10	X		
16/04/2024	DESAYUNO	PAN ROLLO	PAN ROLLO	N.A	N.A							N.A	2°C	3°C	10	10	10	10	X		
16/04/2024	NUEVES	PICADO DE MANGO Y PAPAYA	PICADO DE MANGO Y PAPAYA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	22°C	24°C	10	10	10	10	X		
16/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA	10 lb	10 lb	X			X	X		80	87°C	63°C	10	10	10	10	X		
16/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	81°C	65°C	9	9	10	10	X		
16/04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	12 und	12 und	X			X		X	N.A	28°C	29°C	10	10	10	10	X		
16/04/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	5 lb	5 lb	X			X	X		40	81°C	65°C	9	8	10	9	X		
16/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	150g	150g	X			X	X		45	83°C	65°C	8	8	10	9	X		
16/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	5 lb	4,5 lb		X		X		X	N.A	3°C	4°C	9	10	10	10	X		
16/04/2024	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE	7,5 Lts	7,5 Lts	X		X			X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
16/04/2024	ONCES	PAN BLANDO	PAN BLANDO	N.A	N.A							N.A	2°C	3°C	10	10	10	10	X		
16/04/2024	CENA	CARNE DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CARNE DE RES	10 lb	10 lb	X			X	X		120	75°C	60°C	10	10	9	10	X		
16/04/2024	CENA	PLATANO MADURO CON QUESO Y BOCADILLO	PLATANO	8,3 lb	5 lb	X			X	X		45	106°C	75°C	9	8	10	9	X		
16/04/2024	CENA	SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	150g	150g	X			X	X		45	85°C	67°C	9	10	10	9	X		
16/04/2024	CENA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	7,5 Lts	7,5 Lts	X		X		X		30	70°C	53°C	10	8	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/04/2024	DESAYUNO	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	N.A	N.A	X		X		X		36	82°C	67°C	8	10	9	10	X		
17/04/2024	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	9 litros	9 litros		X		X	X		42	80°C	70°C	10	10	9	10	X		
17/04/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	6 lb	6 lb		X		X	X		70	91°C	65°C	10	10	10	10	X		
17/04/2024	DESAYUNO	GRANADILLA	GRANADILLA	50 und	50 und	X		X			X	N.A	23°C	25°C	10	10	10	10	X		
17/04/2024	NUEVES	HELADO	HELADO	6 litros	6 litros		X		X		X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
17/04/2024	NUEVES	FRESA PICADA	FRESA	10,5 lb	10 lb	X		X			X	N.A	4°C	6°C	10	10	10	10	X		
17/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	CARNE DE CERDO	10 lb	10 lb	X			X	X		120	81°C	65°C	9	9	10	10	X		
17/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		60	83°C	60°C	10	10	10	10	X		
17/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N.A	N.A	X			X		X	N.A	4°C	6°C	9	8	10	9	X		
17/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5 lb	5 lb	X			X	X		42	86°C	60°C	8	8	10	9	X		
17/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE GUINEO	PLATANO	150g	150g	X			X		X	N.A	92°C	64°C	9	10	10	10	X		
17/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	9 lb	4,5 lb	X		X			X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
17/04/2024	ONCES	CROISANT	CROISANT	N.A	N.A							N.A	2°C	3°C	10	10	10	10	X		
17/04/2024	ONCES	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO CON GUAYABA	LECHE	7,5 Lts	7,5 Lts		X		X	X		41	73°C	64°C	10	10	10	10	X		
17/04/2024	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	FILETE DE PESCADO	50 und	50 und		X		X	X		45	87°C	61°C	10	10	9	10	X		
17/04/2024	CENA	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SALTEADAS	N.A	N.A	X			X	X		40	85°C	62°C	9	8	10	9	X		
17/04/2024	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		60	87°C	61°C	9	10	10	9	X		
17/04/2024	CENA	TÉ EN LECHE	LECHE	7,5 Lts	7,5 Lts	X		X		X		40	70°C	63°C	10	8	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/04/2024	DESAYUNO	TINTO	TINTO	N.A	N.A		X		X	X		39	75°C	64°C	8	10	9	10	X		
18/04/2024	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON GUAYABA	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		42	85°C	68°C	10	10	9	10	X		
18/04/2024	DESAYUNO	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO	60 und	60 und	X			X	X		15	79°C	63°C	9	10	10	10	X		
18/04/2024	DESAYUNO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		60	85°C	65°C	10	9	10	9	X		
18/04/2024	NUEVES	QUESO CAMPESINO	QUESO	50 und	50 und		X		X		X	N.A	3°C	5°C	8	8	10	9	X		
18/04/2024	NUEVES	PICADO DE PAPAYA Y MELÓN	PICADO DE PAPAYA Y MELÓN	N.A	N.A	X			X		X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
18/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA GUISADA	CARNE RES	10 lb	10 lb	X		X			X	130	94°C	66°C	10	10	10	10	X		
18/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		60	89°C	61°C	9	9	10	10	X		
18/04/2024	ALMUERZO	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	24°C	26°C	10	10	10	10	X		
18/04/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO	PLÁTANO	8,3 lb	8,3 lb	X			X	X		45	81°C	65°C	9	8	10	9	X		
18/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CARNE DE RES	150g	150g		X		X	X		110	84,5°C	63°C	8	8	10	9	X		
18/04/2024	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	LIMON	6 lb	3 lb	X		X			X	N.A	2°C	4°C	9	10	10	10	X		
18/04/2024	ONCES	FLAN	LECHE	5 Lts	5 Lts	X		X		X		30	20°C	23°C	10	10	10	10	X		
18/04/2024	ONCES	PATILLA PICADA	PATILLA	N.A	N.A		X		X		X	N.A	23°C	26°C	10	10	10	10	X		
18/04/2024	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	10 lb	10 lb	X			X	X		52	89°C	60,1°C	10	10	9	10	X		
18/04/2024	CENA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		55	89°C	61°C	9	8	10	9	X		
18/04/2024	CENA	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES	150g	150g	X			X	X		60	87°C	66°C	9	10	10	9	X		
18/04/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	N.A	N.A	X		X		X		34	70°C	63°C	10	8	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/04/2024	DESAYUNO	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN	N.A	N.A	X		X		X		35	90°C	66°C	10	9	9	10	X		
19/04/2024	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		38	86°C	69°C	9	10	9	10	X		
19/04/2024	DESAYUNO	QUESO CAMPESINO	QUESO	4 lb	4 lb		X		X		X	N.A	3°C	4°C	8	10	10	10	X		
19/04/2024	DESAYUNO	AREPA	AREPA	N.A	N.A		X		X	X		15	72°C	64°C	10	9	10	10	X		
19/04/2024	DESAYUNO	MANGO Y PIÑA PICADO	MANGO Y PIÑA PICADO	N.A	N.A		X		X		X	N.A	23°C	25°C	10	10	10	9	X		
19/04/2024	NUEVES	BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	N.A	N.A		X		X		X	N.A	4°C	6°C	10	9	10	8	X		
19/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO CARAMELIZADO	CARNE CERDO	10 lb	10 lb	X			X	X		122	85°C	67°C	9	9	10	10	X		
19/04/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		57	83°C	62°C	8	10	10	10	X		
19/04/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ZANAHORIA	CALABAZA GUISADA CON ZANAHORIA	N.A	N.A	X			X	X		47	86°C	67°C	9	8	10	9	X		
19/04/2024	ALMUERZO	PAPA EN CHUPE	PAPA	6,25 lb	5 lb	X			X	X		42	86°C	60°C	8	8	10	9	X		
19/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES	150g	150g	X			X	X		62	93°C	64°C	9	10	10	10	X		
19/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	6 lb	4,5 lb	X		X			X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
19/04/2024	ONCES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	N.A	N.A		X		X		X	N.A	4°C	5°C	10	10	10	10	X		
19/04/2024	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	10 lb	10 lb	X			X	X		128	85°C	67°C	10	10	9	10	X		
19/04/2024	CENA	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N.A	N.A	X		X		X		45	85°C	62°C	9	8	10	9	X		
19/04/2024	CENA	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	5 lb	5 lb		X		X	X		63	87°C	61°C	9	10	10	9	X		
19/04/2024	CENA	TÉ EN LECHE	LECHE	7,5 Lts	7,5 Lts	X		X		X		37	87°C	60°C	10	8	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/04/2024	DESAYUNO	TINTO	TINTO	N.A	N.A		X		X	X		45	86°C	65°C	8	10	9	10	X		
20/04/2024	DESAYUNO	TE EN LECHE	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		26	73°C	63°C	8	10	9	10	X		
20/04/2024	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	EMPAREDADO DE QUESO	N.A	N.A		X		X		X	N.A	27°C	28°C	10	10	10	10	X		
20/04/2024	DESAYUNO	PAPAYA PICADA	PAPAYA PICADA	14,3 lb	10 lb	X			X		X	N.A	28°C	29°C	8	9	10	8	X		
20/04/2024	NUEVES	SORBETE FREIJOA	SORBETE FREIJOA	7,5 Lts	7,5 Lts	X		X			X	N.A	3°C	6°C	10	10	10	10	X		
20/04/2024	NUEVES	MANTECADA	MANTERCADA	N.A	N.A							N.A	3°C	6°C	10	10	10	10	X		
20/04/2024	ALMUERZO	POLLO SUDADO EN SALSA CRIOLLA	POLLO	10 lb	10 lb	X			X	X		84	87°C	63°C	10	10	10	10	X		
20/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		46	81°C	65°C	10	10	10	10	X		
20/04/2024	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	27°C	28°C	9	9	10	10	X		
20/04/2024	ALMUERZO	PAPA Y PLATANO EN SALSA CRIOLLA	PAPA Y PLATANO	8,3 lb	5 lb	X		X		X		35	83°C	62°C	10	10	10	10	X		
20/04/2024	ALMUERZO	MAZAMORRA CHIQUITA	PETO	150g	150g		X		X	X		50	93°C	67°C	9	8	10	9	X		
20/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	8,1 lb	4,5 lb		X		X		X	N.A	2°C	3°C	8	8	10	9	X		
20/04/2024	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	5 litros	5 litros	X		X		X		42	92°C	63°C	10	10	10	9	X		
20/04/2024	ONCES	FRESA PICADA	FRESA	9 litros	9 litros		X		X	X		40	87°C	52°C	10	8	10	10	X		
20/04/2024	CENA	CARNE DE RES PICADA	CARNE DE RES	10 lb	10 lb	X			X	X		120	72°C	60°C	8	9	10	10	X		
20/04/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		46	81°C	65°C	10	10	10	10	X		
20/04/2024	CENA	SANCOCHITO	CARNE DE RES	150g	150g		X		X	X		54	87°C	66°C	9	8	10	10	X		
20/04/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y HIERBABUENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y HIERBABUENA	N.A	N.A		X		X	X		40	93°C	67°C	10	10	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/04/2024	DESAYUNO	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	N.A	N.A		X		X	X		42	83°C	62°C	8	10	9	10	X		
21/04/2024	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	AGUA DE PANELA	N.A	N.A		X		X	X		40	82°C	63°C	8	10	9	10	X		
21/04/2024	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO	50 und	50 und	X			X	X		50	91°C	58°C	10	10	10	10	X		
21/04/2024	DESAYUNO	COMPOTA DE PERA Y MOR	COMPOTA DE PERA Y MORA	N.A	N.A	X		X		X		38	72°C	61°C	10	10	10	10	X		
21/04/2024	DESAYUNO	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO DOBLE CREMA	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO DOBLE CREMA	N.A	N.A	X			X		X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
21/04/2024	NUEVES	FILETE DE PESCADO A LAS FINAS HIERBAS	FILETE DE PESCADO	11 lb	11 lb		X		X	X		60	87°C	65°C	10	10	10	10	X		
21/04/2024	NUEVES	ARROZ CON COCO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		46	85°C	62°C	10	10	10	10	X		
21/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y CILANTRO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y CILANTRO	N.A	N.A	X		X			X	N.A	27°C	28°C	9	9	10	10	X		
21/04/2024	ALMUERZO	PURE DE YUCA	YUCA	6,25 lb	5 lb	X		X		X		35	89°C	69°C	10	10	10	10	X		
21/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLAD	CARNE DE RES	150g	150g		X		X	X		60	93°C	67°C	9	8	10	9	X		
21/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	7,5 lb	4,5 lb		X		X		X	N.A	2°C	3°C	8	8	10	9	X		
21/04/2024	ALMUERZO	TORTA NEGRA	TORTA NEGRA	N.A	N.A							N.A	3°C	6°C	10	10	10	10	X		
21/04/2024	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON BANANO	LECHE	15 Lts	15 Lts	X		X		X		45	87°C	65°C	9	10	10	10	X		
21/04/2024	ONCES	POLLO A LA JARDINERA	PECHUGA	11 lb	11 lb		X		X	X		60	88°C	61°C	10	8	10	10	X		
21/04/2024	CENA	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	N.A	N.A	X			X	X		20	72°C	60°C	8	9	10	10	X		
21/04/2024	CENA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		46	81°C	65°C	10	10	10	10	X		
21/04/2024	CENA	LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	7,5 Lts	7,5 Lts	X		X		X		32	72°C	56°C	9	8	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/04/2024	DESAYUNO	TINTO	TINTO	N.A	N.A		X		X	X		20	80°C	62°C	8	10	9	10	X		
22/04/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		20	75°C	65°C	8	10	9	10	X		
22/04/2024	DESAYUNO	ALDO DE PAPA CON CARN	CALDO DE PAPA CON CARNE	6 lb	6 lb	X			X	X		60	80°C	65,1°C	10	10	10	10	X		
22/04/2024	DESAYUNO	PATILLA PICADA	PATILLA PICADA	25 lb	10 lb	X			X		X	N.A	25,1°C	26°C	8	9	10	8	X		
22/04/2024	NUEVES	TÉ EN LECHE	TÉ EN LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		35	83°C	72°C	10	10	10	10	X		
22/04/2024	NUEVES	PAN DE MAÍZ	PAN DE MAÍZ	50und	50und	X		X		X		35	25,1°C	26°C	10	10	10	10	X		
22/04/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	10 lb	10 lb	X			X	X		120	87°C	60°C	10	10	10	10	X		
22/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	72°C	63°C	10	10	10	10	X		
22/04/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA	CALABAZA GUISADA	7 lb	6 lb	X		X		X		45	78°C	65°C	9	9	10	10	X		
22/04/2024	ALMUERZO	PAPA AL PEREJIL	PAPA AL PEREJIL	6,25 lb	6 lb	X			X	X		40	81°C	63°C	10	10	10	10	X		
22/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	150g	150g		X		X	X		50	93°C	67°C	9	8	10	9	X		
22/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	5 lb	4,5 lb		X		X		X	N.A	3°C	2°C	8	8	10	9	X		
22/04/2024	ONCES	CANDIL	CANDIL	7,5 litros	7,5 litros	X		X		X		20	76°C	62°C	10	10	10	9	X		
22/04/2024	ONCES	GALLETAS INTEGRALES	GALLETAS INTEGRALES	20 lb	10 lb	X			X		X	N.A	27°C	28°C	10	8	10	10	X		
22/04/2024	CENA	CARNE DE CERDO EN SALSA BBQ	POLLO	10 lb	10 lb	X			X	X		120	85°C	61°C	8	9	10	10	X		
22/04/2024	CENA	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	72°C	63°C	10	10	10	10	X		
22/04/2024	CENA	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	72°C	63°C	10	10	10	10	X		
22/04/2024	CENA	AROMATICA HIERBA BUENA	HIERBA BUENA	2 lb	2 lb	X		X		X		20	80°C	63°C	10	10	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/04/2024	DESAYUNO	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	2,1 lb	2 lb		X		X	X		35	82°C	63°C	10	10	9	10	X		
23/04/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		30	88°C	60°C	9	10	9	10	X		
23/04/2024	DESAYUNO	TAMAL	TAMAL	50 und	50 und		X		X	X		30	85°C	63°C	9	9	10	9	X		
23/04/2024	DESAYUNO	NARANJA	NARANJA	16,67 lb	10 lb	X			X		X	N.A	27°C	28°C	10	10	10	10	X		
23/04/2024	NUEVES	UVAS	UVAS	11 lb	10 lb	X		X			X	N.A	2°C	4°C	10	10	9	10	X		
23/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES Y PECHUGA PICADA	PECHUGA	11 lb	11 lb	X			X	X		120	86°C	60°C	9	10	10	10	X		
23/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	79°C	68°C	9	10	10	10	X		
23/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	N.A	N.A	X			X	X		N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
23/04/2024	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	6,25 lb	5 lb	X		X		X		35	89°C	69°C	9	8	10	9	X		
23/04/2024	ALMUERZO	OPA DE CUCHUCO DE MA	CARNE DE RES	150g	150g	X			X	X		50	87°C	63°C	8	8	10	9	X		
23/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	6,4 lb	4,5 lb		X		X		X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
23/04/2024	ONCES	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	50und	50und	X		X		X		35	25,1°C	26°C	10	10	10	10	X		
23/04/2024	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA	LECHE	7,5 lb	7,5 lb	X		X		X		30	74°C	65°C	9	10	10	10	X		
23/04/2024	CENA	CARNE RES LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	10 lb	10 lb	X			X	X		120	86°C	60°C	8	10	10	10	X		
23/04/2024	CENA	VERDURAS CHINAS (REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO)	VERDURAS CHINAS (REPOLLO, CALABACIN, ZANAHORIA Y APIO)	N.A	N.A	X			X	X		45	72°C	66°C	10	10	10	10	X		
23/04/2024	CENA	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	79°C	68°C	8	9	10	10	X		
23/04/2024	CENA	AGUA DE PANELA EN LECHE	LECHE	7,5 lb	7,5 lb	X		X		X		30	87°C	65°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/04/2024	DESAYUNO	TINTO	TINTO	N.A	N.A		X		X	X		20	81°C	60°C	10	10	9	10	X		
24/04/2024	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE	9 litros	9 litros	X			X	X		35	87°C	65°C	9	10	10	10	X		
24/04/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	50 und	50 und	X			X	X		15	79°C	65°C	8	9	10	8	X		
24/04/2024	DESAYUNO	ARROZ BLANCO	ARROZ	3 lb	3 lb	X			X	X		50	72°C	63°C	8	9	10	10	X		
24/04/2024	DESAYUNO	FRESA PICADA	FRESA	10 lb	10 lb	X		X			X	N.A	26°C	27°C	10	10	10	10	X		
24/04/2024	NUEVES	HELADO	HELADO	6 litros	6 litros		X		X		X	20	75°C	65°C	9	8	10	10	X		
24/04/2024	NUEVES	MANGO PICADO	MANGO	20 lb	10 lb	X		X			X	N.A	27°C	28°C	9	8	10	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA	CARNE RES	10 lb	10 lb	X			X	X		120	86°C	60°C	9	9	10	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	72°C	63°C	10	10	10	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	N.A	N.A	X		X		X		N.A	3°C	4°C	9	8	10	9	X		
24/04/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	5 lb	5 lb	X		X		X		35	89°C	69°C	9	8	10	9	X		
24/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	CARNE RES	150g	150g	X			X	X		50	87°C	63°C	9	10	10	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	NARANJADA	NARANJA	5 lb	3 lb	X		X			X	N.A	3°C	4°C	9	9	10	10	X		
24/04/2024	ONCES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	9 lb	4,5 lb		X		X		X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
24/04/2024	ONCES	CROISANT	CROISANT	50 und	50 und		X		X		X	N.A	2°C	3°C	10	10	10	10	X		
24/04/2024	CENA	POLLO GUISADO	PECHUGA	10 lb	10 lb	X			X	X		120	4°C	70°C	10	10	10	10	X		
24/04/2024	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	72°C	63°C	8	9	10	10	X		
24/04/2024	CENA	SOPA DE ARRACACHA	PECHUGA	200g	150g	X			X	X		50	87°C	63°C	10	10	10	10	X		
24/04/2024	CENA	LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	15 litros	15 litros	X			X	X		20	89°C	67°C	9	8	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/04/2024	DESAYUNO	TINTO	TINTO	N.A	N.A		X		X	X		20	79°C	62°C	8	9	10	8	X		
25/04/2024	DESAYUNO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		35	87°C	65°C	10	10	10	10	X		
25/04/2024	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO Y JAMÓN	EMPAREDADO DE QUESO Y JAMÓN	N.A	N.A		X		X	X		N.A	28°C	29°C	8	9	10	8	X		
25/04/2024	DESAYUNO	MANDARINA	MANDARINA	50 und	50 und	X			X		X	N.A	24°C	26°C	10	10	10	10	X		
25/04/2024	NUEVES	BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	LECHE	7,5 lts	7,5 lts	X		X			X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
25/04/2024	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA	10 lb	10 lb	X			X	X		120	4°C	70°C	10	10	10	10	X		
25/04/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	72°C	63°C	9	9	10	10	X		
25/04/2024	ALMUERZO	VERDURA ORIENTAL	VERDURA ORIENTAL	N.A	N.A	X		X		X		45	72°C	66°C	10	10	10	10	X		
25/04/2024	ALMUERZO	PAPA EN PURE	PAPA	6,25 lb	5 lb	X			X	X		40	88°C	64°C	9	8	10	9	X		
25/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	150g	150g		X		X	X		50	87°C	63°C	8	8	10	9	X		
25/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	7,5 lb	4,5 lb		X		X		X	N.A	3°C	4°C	9	10	10	10	X		
25/04/2024	ONCES	PETO DE MAIZ DULCE	LECHE	5 Lts	5 Lts	X		X		X		45	85°C	64°C	10	10	10	10	X		
25/04/2024	ONCES	PATILLA PICADA	PATILLA	25 lb	10 lb	X			X		X	N.A	27°C	28°C	10	10	10	10	X		
25/04/2024	CENA	CARNE DE RES PICADA	CARNE RES	10 lb	10 lb	X			X	X		120	86°C	60°C	10	10	10	10	X		
25/04/2024	CENA	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	12 und	12 und	X			X		X	N.A	28°C	29°C	10	10	10	10	X		
25/04/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	72°C	63°C	8	9	10	10	X		
25/04/2024	CENA	SOPA CARMELITA	CARNE DE RES	150g	150g		X		X	X		50	87°C	63°C	10	10	10	10	X		
25/04/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	FRESA	2,1 lb	2 lb		X		X	X		20	82°C	63°C	9	8	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/04/2024	DESAYUNO	TINTO	TINTO	3,3 lb	2 lb	X		X		X		30	82°C	63°C	9	8	10	10	X		
26/04/2024	DESAYUNO	MILO	MILO	9 litros	9 litros	X		X		X		30	88°C	60°C	10	10	8	10	X		
26/04/2024	DESAYUNO	PAN ALIÑADO	PAN ALIÑADO	50 und	50 und		X		X		X	N.A	NA	N.A	8	9	10	8	X		
26/04/2024	DESAYUNO	COMPOTA DE GUAYABA	COMPOTA DE GUAYABA	N.A	N.A	X		X		X		20	65°C	60°C	10	9	10	8	X		
26/04/2024	NUEVES	HUEVOS CON CHAMPIÑONES Y QUESO	HUEVOS CON CHAMPIÑONES Y QUESO	14,3 lb	10 lb	X		X		X		30	65°C	60°C	10	10	10	10	X		
26/04/2024	ALMUERZO	AVENA DE MARACUYA	AVENA DE MARACUYA	7,5 lb	7,5 lb	X		X			X	T.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
26/04/2024	ALMUERZO	PALITO DE QUESO	PALITO DE QUESO	N.A	N.A							N.A	2°C	3°C	10	10	10	10	X		
26/04/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS RELLENAS DE QUESO	ALBONDIGAS RELLENAS DE QUESO	10 lb	10 lb	X			X	X		120	86°C	60°C	9	9	10	10	X		
26/04/2024	ALMUERZO	TORTA DE MACARRON	TORTA DE MACARRON	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	72°C	63°C	10	10	10	10	X		
26/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA FRESCA (UCHUVAS,FRESA,LECHUGA, PEPINO,ZANAHORIA)	ENSALADA FRESCA (UCHUVAS,FRESA,LECHUGA,PEPINO ,ZANAHORIA)	5 lb	5 lb	X			X	X		40	81°C	65°C	9	8	10	9	X		
26/04/2024	ALMUERZO	PAPA FRANCESA	PAPA FRANCESA	150g	150g		X		X	X		50	87°C	63°C	8	8	10	9	X		
26/04/2024	ALMUERZO	CREMA DE VERDURAS	CREMA DE VERDURAS	5 lb	4,5 lb	X		X			X	N.A	2°C	3°C	9	10	10	10	X		
26/04/2024	ONCES	JUGO DE MARACU MANGO	JUGO DE MARACU MANGO	50 UND	50 UND		X		X		X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
26/04/2024	CENA	TORTA DECUMPLEAÑOS	TORTA DECUMPLEAÑOS	N.A	N.A	X		X		X		45	T.A	60°C	10	9	10	8	X		
26/04/2024	CENA	SORBETE FRUTOS ROJOS	SORBETE FRUTOS ROJOS	10 lb	10 lb	X			X	X		120	24°C	26°C	10	10	10	10	X		
26/04/2024	CENA	POLLO APANADO	POLLO APANADO	6 lb	5 lb	X			X	X		40	96°C	120°C	8	9	10	10	X		
26/04/2024	CENA	ARROZ ZANAHORIA Y ALVERJA	ARROZ ZANAHORIA Y ALVERJA																		
26/04/2024	CENA	CREMA ZUKA	CREMA ZUKA																		
26/04/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/04/2024	DESAYUNO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	2,2 lb	2 lb		X		X	X		20	82°C	63°C	8	10	9	10	X		
27/04/2024	DESAYUNO	CAPUCCINO	CAFÉ	180	180		X		X	X		40	91°C	65°C	10	10	9	10	X		
27/04/2024	DESAYUNO	HUEVO FRITO	HUEVO	20	50		X		X	X		8	85°C	60°C	10	9	10	9	X		
27/04/2024	DESAYUNO	ENVUELTO	ENVUELTO	50 und	50 und	X			X	X		30	79°C	65°C	8	9	10	9	X		
27/04/2024	DESAYUNO	COMPOTA DE PAPAYA Y LIMON	COMPOTA DE PAPAYA Y LIMON	50 und	50 und	X		X			X	N.A	17°C	18°C	10	10	10	10	X		
27/04/2024	NUEVES	SORBETE FRUTOS ROJOS	SORBETE FRUTOS ROJOS			X			X		X	N.A			10	10	9	10	X		
27/04/2024	NUEVES	GALLETA MINICHIPS	GALLETA MINICHIPS	8 LB	9 LB	X			X	X		120	88°C	64°C	9	10	10	10	X		
27/04/2024	ALMUERZO	BAGRE EN SALSA	BAGRE EN SALSA	10 lb	10 lb		X		X	X		50	83°C	64°C	9	10	10	10	X		
27/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ENELDO	ARROZ	2,25 lb	1,8 lb	X			X	X		60	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
27/04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	6,25 lb	5 lb	X			X	X		40	88°C	64°C	9	8	10	9	X		
27/04/2024	ALMUERZO	PAPA CHORREADA	PAPA	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	72°C	63°C	8	9	10	10	X		
27/04/2024	ALMUERZO	CREMA DE VERDURAS	VERDURAS	1,7lb	1,7lb		X		X	X		50	87°C	63°C	8	8	10	9	X		
27/04/2024	ALMUERZO	ESPONJADO DE FRESA	FRESA	200 CC	200 CC		X	X			X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
27/04/2024	ONCES	GALLETA DUCAL	GALLETA	200 CC	200 CC	X		X			X	N.A	3°C	4°C	10	10	9	10	X		
27/04/2024	ONCES	POLLO AL HORNO	POLLO	1 UNID	1 UNID		X		X		X	N.A	AMB	AMB	10	10	10	10	X		
27/04/2024	CENA	PAPA CASCO	PAPA	50 und	50 und		X		X	X		50	87°C	61°C	10	10	10	10	X		
27/04/2024	CENA	TORTA DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	7 lb	6 lb	X		X		X		45	78°C	65°C	8	9	10	10	X		
27/04/2024	CENA	AROMATICA DE LIMONARIA	LIMONARIA	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	72°C	63°C	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/04/2024	DESAYUNO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	2,2 lb	2 lb		X		X	X		20	82°C	63°C	8	10	9	10	X		
28/04/2024	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	PANELA	180	180		X		X	X		40	91°C	65°C	10	10	9	10	X		
28/04/2024	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO	20	50		X		X	X		8	85°C	60°C	10	9	10	9	X		
28/04/2024	DESAYUNO	TOSTADA	TOSTADA	50 und	50 und	X			X	X		30	79°C	65°C	8	9	10	9	X		
28/04/2024	DESAYUNO	BANANO	BANANO	50 und	50 und	X		X			X	N.A	17°C	18°C	10	10	10	10	X		
28/04/2024	NUEVES	GALLETA DE AVENA	GALLETA DE AVENA			X			X		X	N.A			10	10	9	10	X		
28/04/2024	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	8 LB	9 LB	X			X	X		120	88°C	64°C	9	10	10	10	X		
28/04/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS	CARNE MOLIDA	10 lb	10 lb		X		X	X		50	83°C	64°C	9	10	10	10	X		
28/04/2024	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	2,25 lb	1,8 lb	X			X	X		60	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
28/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	ENSALADA ROJA CON LIMON Y CILANTRO	6,25 lb	5 lb	X			X	X		40	88°C	64°C	9	8	10	9	X		
28/04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	PLÁTANO	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	72°C	63°C	8	9	10	10	X		
28/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE MENUDENCIAS	SOPA DE MENUDENCIAS	1,7lb	1,7lb		X		X	X		50	87°C	63°C	8	8	10	9	X		
28/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	JUGO DE CURUBA	200 CC	200 CC		X	X			X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
28/04/2024	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	200 CC	200 CC	X		X			X	N.A	3°C	4°C	10	10	9	10	X		
28/04/2024	ONCES	TORTA DE BANANO	TORTA DE BANANO	1 UNID	1 UNID		X		X		X	N.A	AMB	AMB	10	10	10	10	X		
28/04/2024	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	FILETE PESCADO	50 und	50 und		X		X	X		50	87°C	61°C	10	10	10	10	X		
28/04/2024	CENA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	CALABAZA	7 lb	6 lb	X		X		X		45	78°C	65°C	8	9	10	10	X		
28/04/2024	CENA	CALABAZA GUISADA	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	72°C	63°C	10	10	10	10	X		
28/04/2024	CENA	ARROZ AL CILANTRO	LECHE	15 litros	15 litros	X		X		X		20	79°C	50°C	10	10	10	10	X		
28/04/2024	CENA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	7,5 lb	7,5 lb	X		X		X		30	84°C	65°C	8	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/04/2024	DESAYUNO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	3,3 lb	2 lb	X			X	X		20	86°C	63°C	8	10	9	10	X		
29/04/2024	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		35	87°C	65°C	10	10	9	10	X		
29/04/2024	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	HUEVO	60 und	60 und	X			X	X		20	85°C	65°C	10	9	10	9	X		
29/04/2024	DESAYUNO	COMPOTA DE MANZANA CON CANELA	MANZANA	11,7 lb	10 lb	X			X	X		28	26°C	27°C	10	9	10	9	X		
29/04/2024	NUEVES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	9 litros	9 litros	X		X		X		30	88°C	60°C	8	9	10	9	X		
29/04/2024	NUEVES	PICADO DE PATILLA Y MELÓN	PICADO DE PATILLA Y MELÓN	N.A	N.A	X			X		X	N.A	27°C	28°C	10	10	10	10	X		
29/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE RES	11 lb	11 lb	X			X	X		120	84°C	67°C	10	10	9	10	X		
29/04/2024	ALMUERZO	ARROZ PAJARITO	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	9	10	10	10	X		
29/04/2024	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	N.A	N.A	X			X	X		47	85°C	66°C	9	10	10	10	X		
29/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	PAPA CRIOLLA	5 lb	5 lb	X			X	X		40	88°C	64°C	10	10	10	10	X		
29/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CARNE DE RES	150g	150g		X		X	X		50	87°C	63°C	9	8	10	9	X		
29/04/2024	ONCES	JUGO DE MANGO	MANGO	9 lb	4,5 lb	X			X		X	N.A	3°C	4°C	8	8	10	9	X		
29/04/2024	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE	15 Lts	15 Lts	X		X			X	N.A	87°C	65°C	10	10	10	10	X		
29/04/2024	CENA	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	11 lb	11 lb	X			X	X		120	84°C	67°C	9	10	10	10	X		
29/04/2024	CENA	TORTA DE AHUYAMA	AHUYAMA	7,6 lb	5 lb	X			X	X		120	78°C	60°C	8	10	10	10	X		
29/04/2024	CENA	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	10	10	10	10	X		
29/04/2024	CENA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	15 Lts	15 Lts	X		X			X	N.A	81°C	63°C	8	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __LA MESA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _PILAR GARCIA_____ OPERADOR:_FUNDACION MESALUD_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/04/2024	DESAYUNO	TINTO	TINTO	N.A	N.A		X		X	X		20	76°C	60°C	10	10	9	10	X		
30/04/2024	DESAYUNO	LECHE CALIENTE	LECHE	9 litros	9 litros		X		X	X		35	81°C	63°C	10	10	10	10	X		
30/04/2024	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA	6 lb	6 lb	X			X	X		120	84°C	62°C	8	9	10	8	X		
30/04/2024	DESAYUNO	NARANJA	NARANJA	16,67 lb	10 lb	X			X		X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
30/04/2024	DESAYUNO	SORBETE DE MORA	MORA	5 lb	4,5 lb	X			X		X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
30/04/2024	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	9 litros	9 litros		X		X		X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
30/04/2024	NUEVES	PECHUGA MECHADA	PECHUGA	11 lb	11 lb	X			X	X		120	83°C	67°C	9	9	10	10	X		
30/04/2024	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	50 und	50 und	X			X	X		50	83°C	62°C	10	10	10	10	X		
30/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	N.A	N.A	X			X	X		35	3°C	4°C	9	8	10	9	X		
30/04/2024	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR	PAPA	6,25 lb	5 lb	X			X	X		40	88°C	64°C	8	8	10	9	X		
30/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	CARNE RES	150g	150g		X		X	X		50	87°C	63°C	9	10	10	10	X		
30/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	8,1 lb	4,5 lb	X			X		X	N.A	3°C	4°C	10	10	10	10	X		
30/04/2024	ALMUERZO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	LECHE	7,5 lts	7,5 lts		X		X	X		42	87°C	65°C	10	10	10	10	X		
30/04/2024	ONCES	MANDARINA	MANDARINA	50 und	50 und	X			X		X	N.A	24°C	26°C	10	10	10	10	X		
30/04/2024	ONCES	CARNE DE RES AL PIMENTÓN	CARNE DE RES	11 lb	11 lb	X			X	X		120	84°C	67°C	10	10	10	10	X		
30/04/2024	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4,5 lb	4,5 lb	X			X	X		50	78°C	67°C	8	9	10	10	X		
30/04/2024	CENA	MAZAMORRA CHIQUITA	CARNE DE RES	150g	150g		X		X	X		50	86°C	61°C	8	9	10	10	X		
30/04/2024	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	FRESA	2,1 lb	2 lb		X		X	X		20	86°C	63°C	10	10	10	10	X		
30/04/2024	CENA	ARROZ AL CILANTRO	LECHE	15 litros	15 litros	X		X		X		20	79°C	50°C	10	10	10	10	X		
30/04/2024	CENA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	7,5 lb	7,5 lb	X		X		X		30	84°C	65°C	8	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _JUAN DANIEL CORREA CORDOBA_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1072429115_____ CARGO: _T. GASTRONOMIA_____

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación y alistamiento de los alimentos ofrecidos, para garantizar la calidad y cantidad de alimentos (por preparación y la inocuidad del alimento ELIMINAR) que consumirán los beneficiarios de los servicios de la SDIS.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social/Modalidad : nombre del servicio social o modalidad a la cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación o contratista que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre del alimento o preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Desayuno	Huevos pericos	Huevo	60	NO APLICA
11/09/2019	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2800	2800
11/09/2019	Desayuno	Papaya picada	Papaya	5800	5000
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	queso	2500	2500
11/09/2019	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	5500	5000
11/09/2019	Almuerzo	Arroz con aneja	Arroz	3200	3200
11/09/2019	Almuerzo	Papa blanca en salsa criolla	Papa sabanera	7000	6500
11/09/2019	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	3200	3000
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche entera	5000	5000

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Almuerzo	Sopa de avena	carne de res murillo	650	650
11/09/2019	Onces	Mandarina en cascos	Mandarina	8500	7200
11/09/2019	Onces	Yogur	Yogur	8500	8500
11/09/2019	Cena	Carne de res en bistec	Carne de res	5500	5500
11/09/2019	Cena	Espaguetis	Pasta espaguetti	3200	3200
11/09/2019	Cena	Yuca guisada	Yuca	NO APLICA	6500
11/09/2019	Cena	Poteca de ahuyama	Poteca de ahuyama	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Jugo de mango	Mango	3800	3000
11/09/2019	Cena	Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Arroz	2000	2000
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Leche entera	8500	8500

Peso bruto (g/cc/unidades): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (g/cc/unidades): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o al personal administrativo que delegue, teniendo en cuenta las características de la minuta de alimentos definida por la SDIS para cada grupo poblacional. El tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio y máximo 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de color, textura, consistencia y uniformidad, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista. Para los alimentos como frutas enteras, yogur, kumis y similares que se entregan en presentación personal, no se realizará prueba organoléptica completa, solo se evaluará color, olor y aspecto, registrar N.A. en sabor.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.