



SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: BOBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DÍA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS
COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO LEON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SÍ LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)												
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz unidades)	PESO NETO (g/oz unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				TIEMPO EN MINUTOS	COCCION		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES								
						LAVADO	DESINFECCION	COCCION	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SAZOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD										
															SI	NO		SI	NO	SI	NO				
01-05-24	5:45 am	Tinto Cafe con leche de plátano	cafe leche.	372 6510	372 6510	✓	✓	✓	✓	50	92° 87°	10	10	10	10	✓									
		Huevos pericos	leche	6510 6510	6510 6510	✓	✓	✓	✓	50	94° 89°	10	10	10	10	✓									
		Huevos maíz	huevo.	1860 1674	1674	✓	✓	✓	✓	40	90° 85°	10	10	10	10	✓									
		Arroz blanco	huevo.	1860 1674	1674	✓	✓	✓	✓	45	91° 86°	10	10	10	10	✓									
		Arroz blanco	Arroz	2790 2790	2790	✓	✓	✓	✓	60	94° 88°	10	10	10	10	✓									
		Granadilla borbete	granadilla	8266 2390	2390	✓	✓	✓	✓	NA	TA TA	10	10	10	10	✓									
	9:30 am	Granadilla pollo	leche	13020 13020	13020	✓	✓	✓	✓	NA	TA S°	10	10	10	10	✓									
	12:00 pm	Pollo horno.	Pollo Piena	4622 3100	3100	✓	✓	✓	✓	50	93° 89°	10	10	10	10	✓									
		Cerdo Frito	carne cerdo	3100 3100	3100	✓	✓	✓	✓	40	89° 86°	10	10	10	10	✓									
		Habichuela con huevo	huevo	600 600	600	✓	✓	✓	✓	40	87° 83°	10	10	10	10	✓									
		Ensalada agradable	ensalada.	NA NA	NA	✓	✓	✓	✓	NA	TA S°	10	10	10	10	✓									
		Arroz atenuado	Arroz.	2790 2790	2790	✓	✓	✓	✓	60	92° 84°	10	10	10	10	✓									
		Plátano tostado	plátano maduro	6458 4650	4650	✓	✓	✓	✓	50	90° 84°	10	10	10	10	✓									
		Soja avena	muñillo	186 186	186	✓	✓	✓	✓	100	94° 90°	10	10	10	10	✓									
		Uguo lulo	lulo	5476 3286	3286	✓	✓	✓	✓	NA	TA S°	10	10	10	10	✓									
01-05-24	3:30 pm	Pato Pollo	leche.	6510 6510	6510	✓	✓	✓	✓	60	94° 90°	10	10	10	10	✓									
		Pollo picado	pollo.	15500 6200	6200	✓	✓	✓	✓	NA	T.A T.A	10	10	10	10	✓									
	3:00 pm	Guisado de pollo	pollo pochuga.	1350 1937	1550 1550	✓	✓	✓	✓	60	94° 86°	10	10	10	10	✓									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																									

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Parafra TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153344 CARGO: AUX COCINA



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-SS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 2023/03/24 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: BOSCA

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CIUDAD TRANSITORIO DIA - NOCHE

UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CIUDAD TRANSITORIO J. ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESENIA PATRICIA RUBIO LEON

OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/c unidades)	PESO NETO (g/c unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES				
						LAVADO	DESINFECTACION	COCCION	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD						
										SI	NO					SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	SI	NO
01-05-24	7:00	Salsa blanca pollo en	pollo pechuga ensalada	3835	3100	✓		✓		✓		40	90°	84°	10	10	10	10	✓			
		Ensalsada		N.A	N.A	✓		✓		✓		N.A	T.A	4°	✓	10	10	10	10	✓		
		Pepino de guiso.	pepino guiso.	2480	1860	✓		✓		✓		30	91°	86°	10	10	10	10	✓			
		Arroz blanco	arroz.	2390	2390	✓		✓		✓		50	94°	96°	10	10	10	10	✓			
		Yuca Dorada	Yuca.	5812	4650	✓		✓		✓		40	90°	83°	10	10	10	10	✓			
		Sopa Cuchuco maiz	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓			
		Jugo Guanabana	guanabana.	4694	3286	✓		✓		✓		N.A	T.A	5°	✓	10	10	10	10	✓		
02-05-24	5:45	Aromatiza	mora	3651	3286	✓		✓		✓		50	93°	90°	10	10	10	10	✓			
	6:30	Agua de panela.	panela	992	992	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓			
		chocolate en leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		45	93°	89°	10	10	10	10	✓			
		changua	leche	6510	6510	✓		✓		✓		60	90°	86°	10	10	10	10	✓			
		huevo	huevo	1865	1634	✓		✓		✓		60	90°	86°	10	10	10	10	✓			
		queso Doble crema	queso.	1240	1240	✓		✓		✓		N.A	4°	6°	10	10	10	10	✓			
		guanadilla	guanadilla.	5866	2480	✓		✓		✓		N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓			
	9:30	Fruta picada	fruta picada	N.A	N.A	✓		✓		✓		N.A	T.A	5°	✓	10	10	10	10	✓		
	12:00	Albondigas al hervor	c. molida	3100	3100	✓		✓		✓		50	89°	84°	10	10	10	10	✓			
		Pollo desmenuado	pollo pechuga.	3835	3100	✓		✓		✓		55	93°	90°	10	10	10	10	✓			
		Ensalsada pollo de pollo	ensalada.	N.A	N.A	✓		✓		✓		N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓			
		Ensalsada Tropical	ensalado	N.A	N.A	✓		✓		✓		N.A	T.A	4°	✓	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny Hernandez Hoyos

TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133223

CARGO: Auxiliar de cocina.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PS-343
Versión: 2
Fecha: Mayo 2023/03/04 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: BOGOTÁ

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE

UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YERSENIA PATRICIA RUBIO LEON

OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SIN LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS										DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cuf unidades)	PESO NETO (g/cuf unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES	
						LAVADO	DESINFECTACION	COCCION	COCCION	INICIAL °c	FINAL °c		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
																		SI		NO
02-05-24	12:00	Spaguetli platano cocido	Spaguetli platano maduro	2790	2790	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	94°	88°	10	10	10	10	✓	
		Sopa manudencia	manudencia	6458	4650	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Jugo curuba	curuba.	1094	1054	✓	✓	✓	✓	✓	✓	100	94	90	10	10	10	10	✓	
		Jugo curuba	curuba.	9380	3290	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	T.N	5°	10	10	10	10	✓	
	P.m. 3:30	Colada de avena	leche	13020	13020	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
	P.m. 3:00	Pollo en salsa	pollo pechuga.	3875	3100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	93°	83°	10	10	10	10	✓	
		C. Cardo aprita	C. cardo.	3100	3100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	90°	85°	10	10	10	10	✓	
		Cubitos quesados	Cubitos.	1631	1550	✓	✓	✓	✓	✓	✓	30	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Brócoli al huevo	huevo.	1377	1280	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		papa guisad	papa	5166	4650	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	93°	90°	10	10	10	10	✓	
		Sopa verdura	muriillo	186	186	✓	✓	✓	✓	✓	✓	100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Jugo guanab	guanabana	4694	3286	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	T.N	4°	10	10	10	10	✓	
03-06-24	6:45	Tinto	Cafec	2480	1860	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	91°	88°	10	10	10	10	✓	
	6:30	Caldo Bollo	Bollo pechuga	2880	1860	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	92°	87°	10	10	10	10	✓	
		Caldo Carne	Carne res	6260	6260	✓	✓	✓	✓	✓	✓	60	94°	89°	10	10	10	10	✓	
		Te en leche	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Colada avena.	leche	6510	6510.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	92°	87°	10	10	10	10	✓	
		Compost manzana	manzana	7294	6200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	90°	85°	10	10	10	10	✓	
	9:30	Cafe con leche	leche	13020	13020	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	91°	87°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlany Hernandez H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133.223 CARGO: Auxiliar de Cocina.



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo (202303942 - 20/12/2023)
Página: 1 de 1

COORDINADOR O RESPONSABLE	YESSENIA PATRICIA RUBIO LEON	OPERADOR	ASOCIACION HOGARES SIN LA VIDA
SUBDIRECCION LOCAL	LOCALIDAD	SERVICIO SOCIAL MODALIDAD	GUARDIA TRANSITORIO DIA - NOCHE
	BPSA	UNIDAD OPERATIVA:	CENTRO DE GUARDIA TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

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 PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/c/ unidades)	PESO NETO (g/c/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES									
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SAOR		ASPECTO	ACEPTABILIDAD							
						SI	NO	SI	NO	SI	NO								INICIAL °C	FINAL °C	SI	NO			
03-05-24	9:30 a.m	Fresa Picada	Fresa.	6526	6200	✓		✓		✓		NA	TA	TA	10	10	10	10	✓						
	12:00 p.m	C res medada.	Carne res.	3100	3100	✓		✓		✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓						
		Pollo desado enfriada tropical	Rollo pierna.	4622	2632	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓						
		ansalada enfriada	ansalada.	NA	NA	✓		✓		✓		NA	TA	5°	10	10	10	10	✓						
		Ansálada	Ansálada	NA	NA	✓		✓		✓		NA	TA	5°	10	10	10	10	✓						
		Ans3 blanca.	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		60	93°	90°	10	10	10	10	✓						
		yuca Corda	yuca.	5812	4650	✓		✓		✓		45	89°	85°	10	10	10	10	✓						
		Sopa Fideos	muelle.	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓						
		limonada.	limon.	4340	270	✓		✓		✓		NA	TA	5°	10	10	10	10	✓						
	3:30 p.m	Sorbet guayaba	lecha	6510	6510	✓		✓		✓		NA	TA	5°	10	10	10	10	✓						
	7:00 p.m	C. Cido con miel.	carne rardo	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	88°	10	10	10	10	✓						
		C res guisado	Carne res.	3100	3100	✓		✓		✓		60	92°	87°	10	10	10	10	✓						
		U. N. N. N. tropical	Ansálada.	NA	NA	✓		✓		✓		NA	TA	5°	10	10	10	10	✓						
		P. N. N. tropical	Ansálada.	NA	NA	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓						
		Ansálada arroz con avega.	Ansálada.	1823	1550	✓		✓		✓		60	93°	90°	10	10	10	10	✓						
		Ansálada arroz con avega.	Ansálada.	2390	2390	✓		✓		✓		60	93°	90°	10	10	10	10	✓						
		Ansálada arroz con avega.	Ansálada.	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓						
		Ansálada arroz con avega.	Ansálada.	4340	2130	✓		✓		✓		NA	TA	5°	10	10	10	10	✓						
		Ansálada arroz con avega.	Ansálada.	1827	1356	✓		✓		✓		50	92°	89°	10	10	10	10	✓						
04-05-24	5:45 a.m	Ansálada arroz con avega.	Ansálada.	6510	6510	✓		✓		✓		60	93°	88°	10	10	10	10	✓						

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mayra Parajá

TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153794 CARGO: Aux cocina



PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 202303942 - 2012/2023
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA

SERVICIO SOCIAL/Modalidad: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE

UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO O ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO LEON

OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/c/ unidades)	PESO NETO (g/c/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES				
						LAVADO	DESINFECTACION	COCCION	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO		ACEPTABILIDAD			
										SI	NO						SI	NO	SI	NO
04-05-24	6:30 am	cafe con leche	leche	6310	6310	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	✓				
		huevos con maizena	huevo	1860	1674	✓	✓	✓	40	97°	87°	10	10	10	10	✓				
		queso doble c.	queso	1240	1240	✓	✓	✓	NA	4°	5°	10	10	10	10	✓				
		patilla picada	patilla	15500	6200	✓	✓	✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓				
	9:30 am	leche caliente	leche	13020	13020	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓				
		granadilla	granadilla	8266	7486	✓	✓	✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓				
	12:00 pm	carne de res	carne curado	3100	3100	✓	✓	✓	40	91°	86°	10	10	10	10	✓				
		hamburguesas comenzadas	carne molida	3100	3100	✓	✓	✓	40	96°	87°	10	10	10	10	✓				
		aguacate	aguacate	1811	1395	✓	✓	✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓				
		ensalada agradada	ensalada	NA	NA	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓				
		zanahoria cortada con	zanahoria	2390	2390	✓	✓	✓	60	96°	87°	10	10	10	10	✓				
		papa a vapor	papa	5166	4656	✓	✓	✓	50	93°	96°	10	10	10	10	✓				
		sopa de verduras	muñillo	186	186	✓	✓	✓	100	94°	89°	10	10	10	10	✓				
04-05-24	3:30 pm	piña	piña	6974	3286	✓	✓	✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓				
		sabete	leche	6310	6310	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓				
	7:00 pm	carne molida	carne molida	3100	3100	✓	✓	✓	45	96°	85°	10	10	10	10	✓				
		carne medada	carne res	3100	3100	✓	✓	✓	60	93°	90°	10	10	10	10	✓				
		ensalada	ensalada	NA	NA	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓				
		ensalada rica	remolacha	1240	1085	✓	✓	✓	50	96°	4°	10	10	10	10	✓				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: May Parilla TIPO DE DOCUMENTO: Ce No de documento de identidad: 53153374 Cargo: Anal Cocina

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 202303943 - 2012/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		CUIDADO TRANSITORIO DÍA - NOCHE		UNIDAD OPERATIVA:		CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO/ ANTONIA SANTOS											
COORDINADOR O RESPONSABLE:		YESSENIA PATRICIA RUBIO LEON		OPERADOR:		ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA													
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																			
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz unidades)	PESO NETO (g/oz unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)				OBSERVACIONES		
						LAVADO	DESINFECCIÓN	COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SAEOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD				
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL	FINAL					SI	NO
04-05-24	7:00 PM	Spagueti	Spagueti	2340	2396	✓	✓	✓	✓	40	90°	87°	10	10	10	10	10	✓	
		Pasta ensalada	Pasta	5166	4650	✓	✓	✓	✓	40	91°	86°	10	10	10	10	10	✓	
		Sopa patlan	Murilla	186	186	✓	✓	✓	✓	100	93°	90°	10	10	10	10	10	✓	
		Sugo fonsa	Tomate arbol	5436	3286	✓	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	10	✓	
05-05-24	5:45 PM	Tinto	Cafe	372	372	✓	✓	✓	✓	40	90°	87°	10	10	10	10	10	✓	
	6:30 AM	Chocofite en leche	Leche	13020	13020	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	10	✓	
		Tamal	Tamal	12400	12400	✓	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	10	✓	
		Pasta Picada	Pasta	8857	6200	✓	✓	✓	✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	10	✓	
	9:30 AM	Sabete curupa	Leche	13020	13020	✓	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	10	✓	
	12:00 PM	Carne res	C. res	3100	3100	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	10	✓	
		Carne cerdo	C. cerdo	3100	3100	✓	✓	✓	✓	40	91°	87°	10	10	10	10	10	✓	
		Arroz blanco	Arroz	2390	2390	✓	✓	✓	✓	50	93°	90°	10	10	10	10	10	✓	
		Papa dorada	Papa	5166	4650	✓	✓	✓	✓	40	90°	87°	10	10	10	10	10	✓	
		Cogido	Cocido bogacense	NA	NA	✓	✓	✓	✓	60	93°	90°	10	10	10	10	10	✓	
		Sugo	Sugo	3651	3286	✓	✓	✓	✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	10	✓	
	3:00 PM	Calda Falsa	Leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	91°	87°	10	10	10	10	10	✓	
		C. cerdo en salsa	Carne cocido, salsa	3100	3100	✓	✓	✓	✓	40	92°	86°	10	10	10	10	10	✓	
05-05-24	3:00 PM	C. molida	C. molida	3100	3100	✓	✓	✓	✓	40	94°	90°	10	10	10	10	10	✓	
		Potaje ahuy	ahuyama	1823	1550	✓	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	10	✓	

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Halkay Hernandez Hoyos TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de documento de identidad: 92133223 Cargo: Availal, Cocina



PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PS-343
Versión: 2
Fecha: Mayo 2023/05/24 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSCA

SERVICIO SOCIAL/Modalidad: CIUDAD TRANSITORIO DIA - NOCHE

UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CIUDAD TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESENIA PATRICIA RUBIO LEON

OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SIA LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cad unidades)	PESO NETO (g/cad unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES				
						LAVADO		DESINFECTACION		COCCION	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA		COLOR	OLOR		SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO			SI	NO						INICIAL °C	FINAL °C
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		SI	NO	SI	NO
05-05-24	1:00	Ensalada. arroz papa en chupa sopa de trigo	Ensalada. arroz papa murillo	N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓			
				2390	2390	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓			
				5166	4650	✓	✓	✓	✓	40	90°	83°	10	10	10	10	✓			
				186	186	✓	✓	✓	✓	100	94°	90°	10	10	10	10	✓			
				4381	3286	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓			
				2893	1336	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓			
06-05-24	5:45	Arroz Colado facaia m chocolate en leche	Arroz leche leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	93	90°	10	10	10	10	✓			
	6:30			6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	94	87°	10	10	10	10	✓			
				1860	1634	✓	✓	✓	✓	40	90	86	10	10	10	10	✓			
				1246	1240	✓	✓	✓	✓	N.A	5°	4°	10	10	10	10	✓			
				1294	6200	✓	✓	✓	✓	50	90°	84°	10	10	10	10	✓			
	9:30			13020	13020	✓	✓	✓	✓	50	93	89°	10	10	10	10	✓			
				N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓			
	P.M 12:00			3100	3100	✓	✓	✓	✓	60	94°	89°	10	10	10	10	✓			
				3875	3100	✓	✓	✓	✓	40	93°	87°	10	10	10	10	✓			
				1823	1550	✓	✓	✓	✓	40	90°	85°	10	10	10	10	✓			
				N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓			
				2390	2390	✓	✓	✓	✓	50	94°	91°	10	10	10	10	✓			
				4650	4650	✓	✓	✓	✓	30	90°	80°	10	10	10	10	✓			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

Marlene Hernandez Hoyos

TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133-223

CARGO: Auxiliar
Cocina

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243

Versión: 2

Fecha: Mayo 2023/03/24 - 2012/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: BOGA SERVICIO SOCIAL/Modalidad: CIUDAD TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS
COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO LEON OPERADOR: ASOCIACIÓN HOGARES SIN LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS										DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/uf unidades)	PESO NETO (g/uf unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCIÓN				ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SAOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO								INICIAL °C	FINAL °C
06-05-24	P.m. 12:00	Sopa cubite de trigo.	murillo	186	186	✓	✓	✓	✓	✓	✓	100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Jugo de mango	mango	6532	3286	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
	P.m. 3:30	colado de ayana	leche	13020	13020	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	93°	87°	10	10	10	10	✓	
	P.m. 3:00	e. cardo en cuadros	e. cardo	3100	3100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	45	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		e. res molido	e. res molido	3100	3100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	89°	86°	10	10	10	10	✓	
		ensalada	ensalada	N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
		rodajas tomate	tomate	2325	1860	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓	
		arroz blanco	arroz	2390	2390	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Tapado pitano	platano maduro	6458	4650	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	89°	83°	10	10	10	10	✓	
		chuselo frijol	murillo	186	186	✓	✓	✓	✓	✓	✓	100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
02-05-24		limonado con panela	limon.	4340	2170	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
	am 5:45	Tinto	cafe	372	372	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	91°	87°	10	10	10	10	✓	
		leche caliente	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	✓	
	am 6:30	cafe con leche	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	92°	87°	10	10	10	10	✓	
		caldo con carné	carné	1860	1860	✓	✓	✓	✓	✓	✓	60	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		caldo con pollo	pollo	2480	1860	✓	✓	✓	✓	✓	✓	60	93°	90°	10	10	10	10	✓	
		Papa ya picada	Papa ya	8857	6200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	TA	TA	10	10	10	10	✓	
		Sarbec mora.	leche	13020	13020	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Pollo dorado	pollo premo	4622	2635	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	92°	89°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Valery Hernandez Hoyos TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133223 CARGO: Auxiliar



Ministerio de Salud Pública
de la República de Cuba
Módulo de Nutrición y Alimentación

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 2023/03/04 - 2012/2023
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: BOSA		SERVICIO SOCIAL/Modalidad: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE		UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO: O ANTONIA SANTOS														
COORDINADOR O RESPONSABLE: YEREMIA PATRICIA RUBIO LEON		OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI LA VIDA																
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS										DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (por unidades)	PESO NETO (por unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES		
						LAVADO	DESINFECTACION	COCCION	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	INICIAL	FINAL					SI	NO	
07-05-24	12:00	Torta de ensalada lechuga	Cerveza molida	3100	3100	✓	✓	✓	✓	40	87°	83°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	NA	NA	✓	✓	✓	✓	NA	74	5°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	2390	2390	✓	✓	✓	✓	60	92°	88°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	5166	4650	✓	✓	✓	✓	55	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	186	186	✓	✓	✓	✓	160	93°	96°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	5994	3786	✓	✓	✓	✓	NA	74	5°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	13020	13020	✓	✓	✓	✓	NA	74	4°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	3100	3100	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	3875	3100	✓	✓	✓	✓	45	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	NA	NA	✓	✓	✓	✓	50	91°	89°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	NA	NA	✓	✓	✓	✓	NA	74	5°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	2390	2390	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	4650	4650	✓	✓	✓	✓	30	87°	84°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	186	186	✓	✓	✓	✓	100	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	6532	3286	✓	✓	✓	✓	NA	74	5°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	1873	1336	✓	✓	✓	✓	60	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	90°	88°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	91°	87°	10	10	10	10	✓	
		50g de queso	50g de queso	1240	1240	✓	✓	✓	✓	NA	74	5°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Pavella. TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Aux Cocina.

 AL CALIDAD NUTRICION DE SERVICIOS S.C.		PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS		Código: FOR-PSS-243 Version: 2 Fecha: Mayo 12/2023 Pagina: 1 de 1
--	--	--	--	--

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	CUADRO TRANSITORIO DIA - NOCHE	UNIDAD OPERATIVA:	CENTRO DE CUADRO TRANSITORIO: ANTONIA SANTOS
COORDINADOR O RESPONSABLE:	YESSENIA PATRICIA RUBIO LEON	OPERADOR:	ASOCIACION HOGARES SIN LA VIDA		

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS											DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/col unidades)	PESO NETO (g/col unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION				ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES			
						LAVADO	DESINFECCION	COCCION	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD					
										INICIAL °c	FINAL °c						SI		NO		
08-05-24		Huevo Frito	Huevo	1860	1674	✓	✓	✓	✓	40	89°	86°	10	10	10	10	✓				
		mango picado	Hongo	12400	6200	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓				
	9:30 am	Batido de Banano	leche	13020	13020	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓				
	12:00 pm	c. arroz molida	cane molida	3100	3100	✓	✓	✓	✓	40	92°	87°	10	10	10	10	✓				
		c. cebido goulash	cane cerdo	3100	3400	✓	✓	✓	✓	50	92°	90°	10	10	10	10	✓				
		cebada tomate	Tomate	2325	1860	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓				
		Habichuela guisada	Habichuela	2770	1860	✓	✓	✓	✓	40	91°	87°	10	10	10	10	✓				
		Arroz al Parfil	Arroz	2790	2790	✓	✓	✓	✓	60	94°	90°	10	10	10	10	✓				
		pepa escalada	Papa	5166	4650	✓	✓	✓	✓	40	90°	88°	10	10	10	10	✓				
		caruella de arroz	morillo	186	186	✓	✓	✓	✓	100	93°	90°	10	10	10	10	✓				
		de guayaba	guayaba	4381	3286	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓				
08-05-24	03:30 pm	Arroz con leche	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓				
		Fresa picada	Fresa	6510	6200	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓				
	03:00 pm	Pollo champiña	Pollo pechuga	3875	3100	✓	✓	✓	✓	40	90°	86°	10	10	10	10	✓				
		cerdo a la romana	cane cerdo	3100	3100	✓	✓	✓	✓	40	94°	93°	10	10	10	10	✓				
		Tajada agucate	agucate	2196	1860	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓				
		escalada	escalada	N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓				
		Arroz coco	Arroz	2790	2790	✓	✓	✓	✓	50	90°	83°	10	10	10	10	✓				
		Tajada de platano	Platano maduro	6558	4650	✓	✓	✓	✓	45	89°	81°	10	10	10	10	✓				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																					

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	Yisney Vega Jaramilla	TIPO DE DOCUMENTO	CC	Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	1067902224	CARGO	aux cocinera
-------------------------------	-----------------------	-------------------	----	------------------------------	------------	-------	--------------

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSCA		SERVICIO SOCIAL/Modalidad: CIUDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE		UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CIUDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS																	
COORDINADOR O RESPONSABLE: YVESNA PATRICIA RUBIO LEON		OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI LA VIDA																			
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																					
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cu unidades)	PESO NETO (g/cu unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				TIEMPO EN MINUTOS	COCCION		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)				OBSERVACIONES				
						LAVADO		DESINFECION			COCCION		TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR			OLOR		SABOR	
08-08-24		sopa de cebada 5:30 10:10	muñillo 10:10	186 5436	186 3286	✓	✓	✓	✓	✓	100	93°	90°	10	10	10	10	10	✓		
08-08-24	5:45 a.m.	Tinto Colado de plata Cafe con leche.	Cafe leche	332 6510	332 6510	✓	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	10	✓		
		huevos. queso Doble Crema Popoyo picada	huevos queso- popoya	6510 1860	6510 1634	✓	✓	✓	✓	✓	50	91°	87°	10	10	10	10	10	✓		
	9:30 a.m.	Ta en leche	leche.	13020	13020	✓	✓	✓	✓	✓	40	93°	90°	10	10	10	10	10	✓		
		queso picado Pescado apocado Pescado al horno	queso. filete pescado filete pescado	6526 6200 6200 3100	6200 3100	✓	✓	✓	✓	✓	N.A	93°	90°	10	10	10	10	10	✓		
	12:00 p.m.	arroz al cullanto	arroz	2390	2390	✓	✓	✓	✓	✓	50	93°	85°	10	10	10	10	10	✓		
		Papa pure Sopa de avena	papa f murillo	5166 186	4650 186	✓	✓	✓	✓	✓	55	89°	80°	10	10	10	10	10	✓		
		Jugo maracuy	maracuya	10269	3286	✓	✓	✓	✓	✓	N.A	93°	89°	10	10	10	10	10	✓		
	3:20 p.m.	Flan.	leche.	13020	13020	✓	✓	✓	✓	✓	50	90°	8°	10	10	10	10	10	✓		
		Popoyo picado	popoya	6853	6200	✓	✓	✓	✓	✓	N.A	94°	90°	10	10	10	10	10	✓		
	3:00 p.m.	Pollo Barro	pierua pernil	4622	2635	✓	✓	✓	✓	✓	45	94°	90°	10	10	10	10	10	✓		
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YVESNA PATRICIA RUBIO LEON		TIPO DE DOCUMENTO: CC		No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51133-233		CARRER: Auxiliar de Cocina															

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSCA		SERVICIO SOCIAL/Modalidad: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE		UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS															
COORDINADOR O RESPONSABLE: YESMINA PATRICIA RUBIO LEON		OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI LA VIDA																	
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																			
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/c/ unidades)	PESO NETO (g/c/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCION TIEMPO EN MINUTOS	COCION TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESINFECCION			COCION		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO		ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO		SI	NO							
08-06-24		Sopa de cebada Jugo lele	muñillo lele	186 5436	186 3286	/	/	/	/	/	100	93°	90°	10	10	10	10	/	
08-08-24	a.m. 5:45	Tinto Colado de plátano Cafe con leche.	Cafe leche	332 6510	332 6510	/	/	/	/	50	94°	90°	10	10	10	10	/		
		huevos.	huevos	6510	6510	/	/	/	/	50	91°	87°	10	10	10	10	/		
		queso Doble crema	queso	1860	1674	/	/	/	/	40	93°	90°	10	10	10	10	/		
		Popaya picada	Popaya	1240	1240	/	/	/	/	N.A	4°	5°	10	10	10	10	/		
	a.m. 9:30	Ta en leche	leche	8857	6200	/	/	/	/	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	/		
		queso picado	queso	13020	13020	/	/	/	/	45	93°	90°	10	10	10	10	/		
	p.m. 12:00	Pescado apomado Pescado al horno	filete pescado	6526 6200	6200 3100	/	/	/	/	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	/		
		arroz al elianto	arroz	45 6200	3100	/	/	/	/	45	93°	90°	10	10	10	10	/		
		Papa pure	papa f	2390	2390	/	/	/	/	50	93°	85°	10	10	10	10	/		
		Sopa de avena	murillo	5166	4650	/	/	/	/	55	89°	80°	10	10	10	10	/		
		Jugo manacuy	manacuy	186	186	/	/	/	/	100	93°	89°	10	10	10	10	/		
	p.m. 3:30	flan	leche	10269	3286	/	/	/	/	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	/		
		Popaya picado	leche	13020	13020	/	/	/	/	50	90°	8°	10	10	10	10	/		
	p.m. 7:00	Arroz Dorado	Arroz	6657	6200	/	/	/	/	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	/		
				4622	2635	/	/	/	/	45	94°	90°	10	10	10	10	/		



MINISTERIO DE SALUD
REPUBLICA DE HONDURAS
INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES Y SERVICIOS DE SALUD

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PS-243

Versión: 2

Fecha: Mayo 2023/03/22 - 20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSCA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CIUDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE		UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CIUDADO TRANSITORIO/ ANTONIA SANTOS														
COORDINADOR O RESPONSABLE: YSENI PATRICIA RUBIO LEON		OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI LA VIDA																
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (grs/ unidades)	PESO NETO (grs/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				TIEMPO EN MINUTOS	COCCION		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)				OBSERVACIONES	
						LAVADO	DESINFECION	COCCION	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
08-05-24	P.M. 1:00	carne res molida	carne molida	3100	3100	✓	✓	✓	✓	40	93°	90°	10	10	10	10	✓	
		Brocoli - zanahoria	Encalada	N/A	N/A	✓	✓	✓	✓	50	90°	84°	10	10	10	10	✓	
		Encalada arroz con zanahoria	Encalada	N/A	N/A	✓	✓	✓	✓	N/A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
		Yuca cocida	arroz	2190	2390	✓	✓	✓	✓	50	90°	85°	10	10	10	10	✓	
		Sopa, fideos	yuca	5812	4650	✓	✓	✓	✓	45	93°	90°	10	10	10	10	✓	
		limonado	murillo	186	186	✓	✓	✓	✓	100	90°	85°	10	10	10	10	✓	
		limonado	limon	4340	2170	✓	✓	✓	✓	N/A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
		aromática	Piña	3646	1336	✓	✓	✓	✓	50	90°	88°	10	10	10	10	✓	
		chocolate con leche	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	92°	87°	10	10	10	10	✓	
		Agua de tarte	Paneta	992	992	✓	✓	✓	✓	40	89°	86°	10	10	10	10	✓	
10-05-24	6:30 am	Changua con huevo	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	93°	90°	10	10	10	10	✓	
		huevo	huevo	1860	1674	✓	✓	✓	✓	60	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Calabazuelo	huevo	1860	1674	✓	✓	✓	✓	60	93°	89°	10	10	10	10	✓	
		Papa picada	Paleta	8857	6200	✓	✓	✓	✓	N/A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
		cebolla	leche	13020	13020	✓	✓	✓	✓	N/A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
		carne res en la plancha	carne res	3100	3100	✓	✓	✓	✓	50	91°	86°	10	10	10	10	✓	
		carne res en la plancha	carne res	3100	3100	✓	✓	✓	✓	60	93°	90°	10	10	10	10	✓	
		cebolla	carne res	3100	3100	✓	✓	✓	✓	N/A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
		cebolla	carne res	3100	3100	✓	✓	✓	✓	N/A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
		cebolla	carne res	3100	3100	✓	✓	✓	✓	N/A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Heleny Hernandez Hoyos TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133 223 CARGO: Auxiliar cocina



PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 202303042 - 2012/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE		UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS														
COORDINADOR O RESPONSABLE: YSENNIA PATRICIA RUBIO LEON		OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA																
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz unidades)	PESO NETO (g/oz unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				TIEMPO EN MINUTOS	COCCION		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES	
						LAVADO	DESINFECTACION	COCCION	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
10-05-24	12:00	Arroz al pimienta	Arroz.	2390	2390	✓	✓	✓	✓	60	90°	88°	10	10	10	10	✓	
		Papa Francesa	Papa	5166	4650	✓	✓	✓	✓	50	89°	86°	10	10	10	10	✓	
		Sopa Patatacon	morillo.	186	186	✓	✓	✓	✓	100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Sugo	Tomate arbol	5436	3286	✓	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	3:30	Candil	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	89°	84°	10	10	10	10	✓	
		Hair Pira	Hair Pira	992	992	✓	✓	✓	✓	30	86°	81°	10	10	10	10	✓	
		mango, plado	mango.	12400	6200	✓	✓	✓	✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
	9:00	C. caldo asada	carne caldo	3100	3100	✓	✓	✓	✓	45	91°	88°	10	10	10	10	✓	
		Pollo en caderas.	Pollo paduiga.	3835	3100	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		verdura Hixda	verdura Hixda	NA	NA	✓	✓	✓	✓	40	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Cuscusmele	Aguacate	2415	1860	✓	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Arroz con Zucchini	Arroz.	2390	2390	✓	✓	✓	✓	60	93°	88°	10	10	10	10	✓	
		Papa	Papa	5166	4650	✓	✓	✓	✓	40	89°	86°	10	10	10	10	✓	
		Sopa	lentejas	186	186	✓	✓	✓	✓	100	93°	89°	10	10	10	10	✓	
		Arroz Pira	Pira	5134	3386	✓	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
11-05-24	5:45	Tinto chocolate	cafe	332	332	✓	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	✓	
	6:30	cafe con leche	cafe	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		cafe con leche	cafe	6510	6510	✓	✓	✓	✓	45	93°	87°	10	10	10	10	✓	
		huevos puros	huevos.	1860	1553	✓	✓	✓	✓	45	90°	85°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: May Peralta TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53152344 CARGO: Auxiliar cocina.

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOGA
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE
COORDINADOR O RESPONSABLE: YERENIA PATRICIA RUBIO LEON
OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI LA VIDA
UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

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 PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/c/ unidades)	PESO NETO (g/c/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES			
						LAVADO	DESINFECTACION	COCCION	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
										SI	NO						SI	NO	INICIAL °C
11-05-24	6:30	Queso Doble crem.	Queso Doble c.	1240	1240	✓	✓	✓	✓	N/A	4°	5°	10	10	10	10	✓		
		mandarina	mandarina.	8857	6200	✓	✓	✓	✓	N/A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	9:30	Kumis	Kumis	12400	12400	✓	✓	✓	✓	N/A	4°	6°	10	10	10	10	✓		
		Granadilla	granadilla.	8266	2480	✓	✓	✓	✓	N/A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	P.m 12:00	Albondigas al horno	e. molido	3100	3100	✓	✓	✓	✓	40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Escarpas gratinado	e. carde.	3100	3100	✓	✓	✓	✓	40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Bracoli	Queso.	157	157	✓	✓	✓	✓	35	93°	89°	10	10	10	10	✓		
		Tajada aguacate	Aguacate.	2451	1860	✓	✓	✓	✓	N/A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
		arroz ayupiti	arroz.	2290	2290	✓	✓	✓	✓	50	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		yuca dorada	yuca.	5812	4650	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Soja conditas	mullito	186	186	✓	✓	✓	✓	100	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de mora	mora	3651	3286	✓	✓	✓	✓	N/A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	P.m 3:20	Sorbetes de curuba	leche.	6510	6510	✓	✓	✓	✓	N/A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
11-05-24	P.m 3:00	Carne ras.	Carne ras.	3100	3100	✓	✓	✓	✓	50	91°	83°	10	10	10	10	✓		
		Carne carbo	Carne carbo	3100	3100	✓	✓	✓	✓	40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz.	2290	2290	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Cocido hoyers	Cocido hoyers	N/A	N/A	✓	✓	✓	✓	50	93°	83°	10	10	10	10	✓		
		papa danda	papa	5166	4650	✓	✓	✓	✓	30	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de mora	mora.	3651	3286	✓	✓	✓	✓	N/A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny Hernández Mayo TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de documento de identidad: 52133.223 Cargo: Auxiliar Cocina



PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:		SERVICIO SOCIAL/Modalidad:		CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE		UNIDAD OPERATIVA:		CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO/ O ANTONIA SANTOS											
COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSICA PATRICIA RUBIO LEON		OPERADOR:		ASOCIACION HOGARES SIN LA VIDA															
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																			
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cu unidades)	PESO NETO (g/cu unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCION		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)				OBSERVACIONES			
						LAVADO	DESINFECION	COCION	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SADOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD				
						SI	NO	SI	NO	INICIAL	FINAL								
12-05-24	8:45	Aromatiza chocolate en leche	Frutos rojos leche	1822	1736	✓	✓	✓	✓	50	93°	90°	10	10	10	10	✓		
	6:30	Agua de panela con cortilla	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		huevos	huevos	1860	1634	✓	✓	✓	✓	45	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		huevos	huevos	1860	1634	✓	✓	✓	✓	45	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		Polillo picado	huevos patilla	15300	6200	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	9:30	Ensalada de frutas	arrozado frutas	N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
12-05-24	12:00	Pollo macha	pollo pichuga	3835	3100	✓	✓	✓	✓	40	93°	96°	10	10	10	10	✓		
		pierna panil al horno	pollo pierna	4622	2632	✓	✓	✓	✓	40	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada agucada	agucada	2190	1860	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
		tomate rodajas	tomate	2325	1860	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2290	2290	✓	✓	✓	✓	50	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Tagajo platano	platano	6458	4650	✓	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		ajusco	pollo	232	186	✓	✓	✓	✓	100	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		limonada	limon	4340	2130	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	3:30	colado de fresco	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	95°	90°	10	10	10	10	✓		
12-05-24	3:00	c. caldo c. 125 ml guisada	c. caldo c. molida	3100	3100	✓	✓	✓	✓	40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Tortacalza	huevo	600	540	✓	✓	✓	✓	45	90°	85°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

W. NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny Hernandez H TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de documento de identidad: 52133 223 Cargo: Auxiliar cocina



PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ROSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS
COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO LEON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SIN LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)												
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/oz unidades)	PESO NETO (gr/oz unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES						
						LAVADO	DESINFECCION	COCION	COCION	INICIAL °C	FINAL °C		COLOR	OLOR	SAOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD								
																	SI	NO		SI	NO	SI	NO		
12-05-24	P.m. 3:00	Peludo chuyama arroz parajil.	Aluyama arroz	1823 2790	1550 2790	✓	✓	✓	✓			50	93°	90°	10	10	10	10	✓						
		papa en chape	papa	5166	4650	✓	✓	✓	✓			50	94°	89°	10	10	10	10	✓						
		sopa fuchuco	murilla	186	186	✓	✓	✓	✓			40	90°	85°	10	10	10	10	✓						
		Jugo Guayaba	guayaba.	4381	3286	✓	✓	✓	✓			100	93°	89°	10	10	10	10	✓						
												N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓						
13-05-24	a.m. 5:45	Tinto cafe con leche	cafe	332	332	✓	✓	✓	✓			50	94°	90°	10	10	10	10	✓						
	a.m. 6:30	cafe con leche	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓			40	90°	85°	10	10	10	10	✓						
		Te en leche	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓			45	91°	86°	10	10	10	10	✓						
		Queso campesino huevos revueltos	queso. huevos.	2480 1860	2480 1674	✓	✓	✓	✓			N.A	4°	5°	10	10	10	10	✓						
		granadilla fritas ensalada	granadilla. ensalada de frutas.	8266 N.A	2480 N.A	✓	✓	✓	✓			45	93	90	10	10	10	10	✓						
	a.m. 9:30	Queso campesino c. res	queso. c. res	2480 3100	2480 3100	✓	✓	✓	✓			94	T.A	T.A	10	10	10	10	✓						
	P.m. 12:00	Peludo apachado.	pollo pachuca.	3875	3100	✓	✓	✓	✓			N.A	4°	5°	10	10	10	10	✓						
		Peludo chuyama	chuyama.	1823	1550	✓	✓	✓	✓			60	93°	88°	10	10	10	10	✓						
		ensalada fuchuca	ensalada	N.A	N.A	✓	✓	✓	✓			50	90°	84°	10	10	10	10	✓						
		arroz con espinaca	arroz	2790	2790	✓	✓	✓	✓			50	91°	86°	10	10	10	10	✓						
		Papa en salsa	papa	5166	4650	✓	✓	✓	✓			N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓						
												50	89°	83°	10	10	10	10	✓						
												40	90°	87°	10	10	10	10	✓						
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny Hernandez Hoyos TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52123.223 CARGO: Auxiliar de cocina.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 202303942 - 20122023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		UNIDAD OPERATIVA:		CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO:												
BOSA		CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE		ASOCIACIÓN HOGARES S/A LA VIDA		ANTONIA SANTOS												
COORDINADOR O RESPONSABLE:		OPERADOR:		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)														
YESMINA PATRICIA RUBIO LEON		ASOCIACIÓN HOGARES S/A LA VIDA																
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ unidades)	PESO NETO (gr/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)				OBSERVACIONES	
						LAVADO	DESINFECCIÓN	COCCIÓN	COCCIÓN		TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SAZOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
13-05-24	12:00	1° sopa de cebolla p.	muñillo	186	186	✓	✓	✓	✓	100	93°	89°	10	10	10	10	✓	
		limonada	limon.	4340	2170	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
	3:30	colada de fresa con leche	colada	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	90°	83°	10	10	10	10	✓	
	3:00	c. caldo	c. caldo	3100	3100	✓	✓	✓	✓	50	91°	84°	10	10	10	10	✓	
		c. molida	c. molida	3100	3100	✓	✓	✓	✓	40	87°	85°	10	10	10	10	✓	
		tomate	tomate	2325	1860	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
		ensalada	ensalada	N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓	
		arroz blanco	arroz	2390	2390	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		platano maduro	platano maduro	6458	4650	✓	✓	✓	✓	45	91°	84°	10	10	10	10	✓	
		muñillo	muñillo	186	186	✓	✓	✓	✓	100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		limonada	limon.	4340	2170	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
14-05-24	5:45	Arroz blanco	Fresa	1872	1736	✓	✓	✓	✓	50	91°	87°	10	10	10	10	✓	
	6:30	Caldo con leche	Caldo con leche	1860	1634	✓	✓	✓	✓	90	93°	90°	10	10	10	10	✓	
		Caldo con leche	Caldo con leche	2480	1860	✓	✓	✓	✓	60	92°	89°	10	10	10	10	✓	
		Caldo con leche	Caldo con leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Caldo con leche	Caldo con leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Caldo con leche	Caldo con leche	8867	6200	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
	9:30	Caldo con leche	Caldo con leche	13020	13020	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
	12:00	Caldo con leche	Caldo con leche	3100	3100	✓	✓	✓	✓	50	92°	87°	10	10	10	10	✓	

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny Hernandez Hoyos TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 92133-223 cargo: Auxiliar de cocina

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSCA										SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE										UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS									
COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO LEON										OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI LA VIDA																			
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS										DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)																			
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz unidades)	PESO NETO (g/oz unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES												
						LAVADO		DESINFECCION			COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	Aceptabilidad														
						SI	NO	SI	NO						SI	NO		SI	NO										
14-05-24	PM 12:00	Ces	carne res.	3100	3100	✓		✓		✓		60	93°	88°	10	10	10	10	✓										
		arepado	arepado	NA	NA	✓		✓		✓		NA	TH	5°	10	10	10	10	✓										
		arepado	arepado	NA	NA	✓		✓		✓		NA	TH	5°	10	10	10	10	✓										
		arepado	arepado	NA	NA	✓		✓		✓		NA	TH	5°	10	10	10	10	✓										
		arepado	arepado	NA	NA	✓		✓		✓		NA	TH	5°	10	10	10	10	✓										
		arepado	arepado	NA	NA	✓		✓		✓		NA	TH	5°	10	10	10	10	✓										
		arepado	arepado	NA	NA	✓		✓		✓		NA	TH	5°	10	10	10	10	✓										
		arepado	arepado	NA	NA	✓		✓		✓		NA	TH	5°	10	10	10	10	✓										
		arepado	arepado	NA	NA	✓		✓		✓		NA	TH	5°	10	10	10	10	✓										
		arepado	arepado	NA	NA	✓		✓		✓		NA	TH	5°	10	10	10	10	✓										
15-05-24	PM 3:30	arepa	arepa.	6200	6200	✓		✓		✓		30	86°	83°	10	10	10	10	✓										
		mandarina	mandarina	8817	6200	✓		✓		✓		NA	TA	TA	10	10	10	10	✓										
		pollo en salsa	pollo pachuya	3875	3100	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓										
		Ces en salsa	carne res.	3100	3100	✓		✓		✓		60	92°	87°	10	10	10	10	✓										
		arepado	arepado	NA	NA	✓		✓		✓		NA	TA	5°	10	10	10	10	✓										
		arepado con zanahoria.	arepado	2790	2790	✓		✓		✓		60	93°	90°	10	10	10	10	✓										
		yuca cocida	yuca	5812	4650	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓										
		soy Pa Carnalito	mucillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓										
		Jugo maracuya	maracuya	10269	3286	✓		✓		✓		NA	TA	5°	10	10	10	10	✓										
		15-05-24	5:45 AM	Tinto cafe con leche	cafe. leche	332	332	✓		✓		✓		50	92°	88°	10	10	10	10	✓								
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																													
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Parilla. TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153344 CARGO: Aux COCINA																													



PROCESO PFESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSAS

SERVICIO SOCIAL/Modalidad:	CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE
----------------------------	---------------------------------

UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANJOSÉ

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESENIA PATRICIA RUBIO LEON

OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g) (unidades)	PESO NETO (g) (unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES								
						LAVADO	DESINFECTACION	COCCION	INICIAL °C		FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD									
																		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
15-05-24	6:30 am.	Chocolate en leche Huevos Papas Queso CamPota manzana. Salvete 9m Guacamama Pm. Pescado apapado Pescado a la natrnp ansalada CamPota ansalada aguardize Papa cruda guisada sofa condiles arroz al pimenton Arroz con leche	Leche huevo queso manzana Leche Filete. pescado. Filete. pescado. Filete. pescado. ansalada ansalada ansalada Papa cruda. muñillo arroz. Piña. leche	6510 1860 1240 3294 13020 6200 6200 6200 NA NA NA 4650 186 2390 5934 13020	6510 1674 1240 6200 13020 3100 3100 3100 NA NA NA 4650 186 2390 3286 13020	✓ ✓<																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Mary Parilla

TIPO DE DOCUMENTO: CC

53/53 7441

CARGO

Auxiliar coding.



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versão: 2
Fecha: Memo I202303942 - 2012/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL/Modalidad:	CIUDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE	UNIDAD OPERATIVA:	CENTRO DE CIUDADO TRANSITORIO / ANTONIA SANTOS
COORDINADOR O RESPONSABLE:	YESSENIA PATRICIA RUBIO LEON	OPERADOR:	ASOCIACION HOGARES SIN ALA VIDA		

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g por unidades)	PESO NETO (g por unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCION		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES				
						LAVADO		DESINFECCION		COCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR		OLOR	SAOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C						
15-05-24	3:00	arroz al parejill.	arroz	2790	2790	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓			
		Papa parada	papa.	5166	4650	✓	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	✓			
		Papa de cuchara trigo	muirillo	186	186	✓	✓	✓	✓	100	90°	85°	10	10	10	10	✓			
		Tugo guayaba.	guayaba.	4381	3186	✓	✓	✓	✓	NA	T.A	5°	10	10	10	10	✓			
16-05-24	5:45 am.	Aranazica	lulo	2893	1336	✓	✓	✓	✓	50	90°	87°	10	10	10	10	✓			
6:30	am	leche de	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	45	92°	88°	10	10	10	10	✓			
		Papa leche calda con	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	92°	87°	10	10	10	10	✓			
		Pelle caldo con	Pelle pachuge	2480	1860	✓	✓	✓	✓	90	94°	90°	10	10	10	10	✓			
		caldo con	cane res.	1860	1860	✓	✓	✓	✓	90	92°	87°	10	10	10	10	✓			
		banano.	Banano.	8887	6200	✓	✓	✓	✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓			
	9:30 pm	Sopete	leche	1320	1320	✓	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓			
12:00		Pollo Saka B.B.Q.	Pelle Pirena.	4622	2632	✓	✓	✓	✓	45	94°	90°	10	10	10	10	✓			
		guisado guisados	cane carne.	3100	3100	✓	✓	✓	✓	40	93°	96°	10	10	10	10	✓			
		Cubios.	Cubios.	1823	1560	✓	✓	✓	✓	40	90°	83°	10	10	10	10	✓			
		Torta Zanahoria	Torta Zanahoria	NA	NA	✓	✓	✓	✓	50	91°	87°	10	10	10	10	✓			
		arroz al citrullis	arroz	2790	2790	✓	✓	✓	✓	50	93°	96°	10	10	10	10	✓			
		reyaga plano	plano meduro	6458	4650	✓	✓	✓	✓	30	92°	90°	10	10	10	10	✓			
		Sofe guandira	muirillo	186	186	✓	✓	✓	✓	100	94°	89°	10	10	10	10	✓			
		Guandira	Guandira	4694	3286	✓	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlene Hernández Hoyos
 TIPO DE DOCUMENTO: C.E. No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52153-223 CARGO: Auxiliar de cocina.

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 2023/09/02 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSCA

SERVICIO SOCIAL/Modalidad: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE

UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESENIA PATRICIA RUBIO LEON

OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (kg) (unidades)	PESO NETO (kg) (unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES		
						LAVADO	DESINFECCION	COCCION	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO		ACEPTABILIDAD	
										INICIAL °C	FINAL °C						SI	NO
16-05-24	08:30	Peto maiz dulce	leche	6520	6520	✓	✓	✓	✓	60	91°	81°	10	10	10	10	✓	
		Uvas	Uvas	6888	6200	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
	09:00	Sobrebarrita en salsa	Sobrebarrita	8100	8100	✓	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Pechuga Asada	Pechuga	3895	3100	✓	✓	✓	✓	40	91°	86°	10	10	10	10	✓	
		calabaza	calabaza	2066	1860	✓	✓	✓	✓	50	90°	82°	10	10	10	10	✓	
		guiso de pollo de gallo	en salsa de leche	N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓	
		Arroz Blanco	Arroz	2790	2790	✓	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Polpa perejil	papa	5166	4650	✓	✓	✓	✓	40	90°	89°	10	10	10	10	✓	
		sopa de lenteja	muñillo	186	186	✓	✓	✓	✓	100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Jugo de naranja	naranja	3651	3286	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
17-05-24	5:45	Tinto	Cafe	372	372	✓	✓	✓	✓	50	91°	87°	10	10	10	10	✓	
	6:30	Chocolate en leche	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	40	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Cafe con leche	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	92°	88°	10	10	10	10	✓	
		Queso doble crema	Queso	1240	1240	✓	✓	✓	✓	N.A	4°	5°	10	10	10	10	✓	
		Huevos	huevos	1860	1674	✓	✓	✓	✓	40	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Patillo picado	patilla	15500	6200	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
	9:30	Leche caliente	leche	13020	13020	✓	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Granadilla	granadilla	8266	7480	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
	12:00	Pm Cres bisket con res		3100	3100	✓	✓	✓	✓	60	93°	90°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta

TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 531533344

CARGO:



Ministerio de Salud
de la Republica de Cuba

INFORME DE ATENCION

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FORM-SS-243

Versión: 2

Fecha: Mayo 2023/03/22 - 20/12/2023

Página: 1 de 1

COORDINADOR O RESPONSABLE: YSEÑIA PATRICIA RUBIO LEON

SERVICIO SOCIAL/Modalidad: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE

OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI LA VIDA

UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO O ANTONIA SANTOS

FECHA: 17-05-24

TIPO DE DOCUMENTO: CC

No de documento de identidad: 53153344

CARGO: Auxiliar Cocina

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

ALIMENTO TERMINADO

ACEPTABILIDAD

OBSERVACIONES

FECHA (dd/mm/aaaa)

TIEMPO DE COMIDA

NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION

NOMBRE DEL ALIMENTO

PESO BRUTO (gr/ unidades)

PESO NETO (gr/ unidades)

LAVADO

DESINFECCION

COCCION

TIEMPO EN MINUTOS

TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO

COLOR

OLOR

SAOR

ASPECTO

SI

NO

17-05-24

12:00

Pollo Piena

Pollo Piena

4622

2635

✓

✓

✓

40

93°

90°

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10</



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-343
Versión: 2
Fecha: Mayo 1202303942 - 2012/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: BOSA
SERVICIO SOCIAL/COMUNIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE
COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO LEON
OPERADOR: ASOCIACIÓN HOGARES SIN LA VIDA
UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO: ANTONIA SANTOS

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 PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz unidades)	PESO NETO (g/oz unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES
						LAVADO	DESINFECCION	COCCION	INICIAL °C	FINAL °C	COLOR		OLOR	SAZOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
																SI	NO	SI	
18-05-24	6:30 am	Caldo de Fecula Harz Corte	Leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Cane	Cane res	1860	1860	✓	✓	✓	✓	80	94°	91°	10	10	10	10	✓		
		Caldo huevo.	huevo	1860	1674	✓	✓	✓	✓	60	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		PaPa y g picada.	PaPa y g	8857	6200	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	9:30 am	Café con leche	leche	13020	13020	✓	✓	✓	✓	50	89°	85°	10	10	10	10	✓		
		Picada Fruta	Fruta Picada	NA	NA	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	12:00 pm	C medada	Cane carda	3100	3106	✓	✓	✓	✓	40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		C-res, Parsip Qnsa ch roig	Cane res	3100	3100	✓	✓	✓	✓	60	92°	86°	10	10	10	10	✓		
		Qnsa ch roig	Remolacha	1240	1085	✓	✓	✓	✓	50	91°	5°	10	10	10	10	✓		
		Qnsa ch roig	Qnsa ch	NA	NA	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		Pasta en salsa	Spagueti's	2790	2790	✓	✓	✓	✓	30	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		PaPa guisad	PaPa	5166	4650	✓	✓	✓	✓	45	89°	85°	10	10	10	10	✓		
		So Pa pataron	Navillo.	186	186	✓	✓	✓	✓	100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Uygo Toma de	Tomate arbol	5476	3286	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		Fruta Picada	Fruta Picada	NA	NA	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
18-05-24	3:30 pm	Queso.	Queso campesino	2480	2480	✓	✓	✓	✓	N.A	4°	5°	10	10	10	10	✓		
	7:00 pm	Res y	Cane res	1600	1600	✓	✓	✓	✓	60	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Pollo 305ch	Pollo Pachuga	2000	1600	✓	✓	✓	✓	45	92°	88°	10	10	10	10	✓		
		C. caudo desmedado	Cane caudo.	3100	3100	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Blairy Feraalta TIPO DE DOCUMENTO: CC No de documento de identidad: 291593744 cargo: Kux cocina

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 2023/04/2 - 2012/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL: BOGA SERVICIO SOCIAL/Modalidad: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS
COORDINADOR O RESPONSABLE: YERESIA PATRICIA RUBIO LEON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS											DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ unidades)	PESO NETO (gr/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES				
						LAVADO	DESINFECCIÓN	COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SAZOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD						
																SI		NO	SI	NO	INICIAL °C
18-05-24	7:00 Pm	ansalada	ansalada	NA	NA	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓				
		Habichuela con huevo.	habichuela	2130	1860	✓	✓	✓	✓	50	92°	89°	10	10	10	10	✓				
		Ayroz blanco	Ayroz	2390	2390	✓	✓	✓	✓	60	94°	90°	10	10	10	10	✓				
		yuca Frita	yuca	4650	3720	✓	✓	✓	✓	50	93°	89°	10	10	10	10	✓				
		Sofrito	muñillo	186	186	✓	✓	✓	✓	200	94°	90°	10	10	10	10	✓				
		5 g° guanabana	guanabana	4694	3286	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓				
19-05-24	5:45 am	Tinto	Cafe	392	372	✓	✓	✓	✓	50	91°	86°	10	10	10	10	✓				
	6:30 am	agua de panela	lache	6510	6510	✓	✓	✓	✓	45	90°	86°	10	10	10	10	✓				
		Té en lache	lache	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	92°	87°	10	10	10	10	✓				
		Huevos pericos	lucero	1860	1634	✓	✓	✓	✓	50	92°	88°	10	10	10	10	✓				
		Huevos revueltos.	Huevo	1860	1634	✓	✓	✓	✓	40	89°	86°	10	10	10	10	✓				
		Ayroz blanco	Ayroz.	2390	2390	✓	✓	✓	✓	60	93°	89°	10	10	10	10	✓				
		Panela	Panela.	1550	6200	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓				
	9:30	Té en lache	lache.	13020	13020	✓	✓	✓	✓	50	92°	86°	10	10	10	10	✓				
		mandarina.	mandarina	8857	6200	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓				
	12:00 pm	Pollo en caldo	pollo pechuga	3875	3100	✓	✓	✓	✓	50	90°	87°	10	10	10	10	✓				
		Cerdo en caldo.	carne cerdo	3100	3100	✓	✓	✓	✓	50	92°	86°	10	10	10	10	✓				
		Ayroz con Zanahoria	Ayroz.	2390	2390	✓	✓	✓	✓	60	93°	90°	10	10	10	10	✓				
		Pure de Papa	Papa crulle	6250	6200	✓	✓	✓	✓	40	90°	86°	10	10	10	10	✓				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: CC No de documento de identidad: 55153744 Cargo: Jux cocinera

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 202303942 - 2017/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: BOSA
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE
COORDINADOR O RESPONSABLE: YSEÑIA PATRICIA RUBIO LEON
OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI ALA VIDA
UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

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 PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz unidades)	PESO NETO (g/oz unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCIÓN		ALIMENT. O TERMINADO				OBSERVACIONES			
						LAVADO	DESINFECCIÓN	COCCIÓN	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SAZOR	ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
										INICIAL °C	FINAL °C						SI	NO	
19-05-21		ensalada Pico gallo	ensalada 3	N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	N.A	7.9	5°	10	10	10	10	✓		
		Tatay de Ahuyama	Ahuyama	N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	60	93°	5°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de Avena	muñillo	186	186	✓	✓	✓	✓	100	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de naranja	moza	3651	3286	✓	✓	✓	✓	N.A	7.9	4°	10	10	10	10	✓		
19-05-21	PM 03:30	manzanas	leche	3020	13020	✓	✓	✓	✓	N.A	7.9	5°	10	10	10	10	✓		
	PM 03:30	Arroz	Filete de pescado	12400	6200	✓	✓	✓	✓	40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Arroz	Arroz	2390	2390	✓	✓	✓	✓	60	92°	88°	10	10	10	10	✓		
		ensalada	ensalada	N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	N.A	7.9	5°	10	10	10	10	✓		
		potaje de frijoles	potaje	2325	1860	✓	✓	✓	✓	N.A	7.9	5°	10	10	10	10	✓		
		potaje de plátano	plátano	6458	4650	✓	✓	✓	✓	50	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de cebada	muñillo	186	186	✓	✓	✓	✓	100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo	Jugo	5476	2280	✓	✓	✓	✓	N.A	7.9	5°	10	10	10	10	✓		
20-05-21	PM 05:45	Aromatizante	uchuvias	1846	1736	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	PM 06:30	café con leche	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	45	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		Colada de uva	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		queso campesino	queso	1240	1240	✓	✓	✓	✓	N.A	7.9	5°	10	10	10	10	✓		
		huevos fritos	Huevos	1860	1674	✓	✓	✓	✓	40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		granadilla	granadilla	8266	2480	✓	✓	✓	✓	N.A	7.9	7.9	10	10	10	10	✓		
	PM 09:30	leche caliente	leche	13020	13020	✓	✓	✓	✓	50	91°	87°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NUMEROS Y APELLIDOS COMPLETOS: Chisney Vega J. TIPO DE DOCUMENTO: CC No de documento de identidad: 1067903224 Cargo: Kux cocina

UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

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

[illegible]

CARGO **ACUX COCINA**

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE		UNIDAD OPERATIVA:		CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS										
COORDINADOR O RESPONSABLE:		YESSENIA PATRICIA RUBIO LEON		OPERADOR:		ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA												
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cu unidades)	PESO NETO (g/cu unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)				OBSERVACIONES				
						LAVADO	DESINFECTACIÓN	COCCIÓN	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR		ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	Entre 2 y 10	Entre 10 y 20	Entre 20 y 30	Entre 30 y 40	Entre 40 y 50	Entre 50 y 60	Entre 60 y 70	Entre 70 y 80	Entre 80 y 90	Entre 90 y 100	
21-05-24	PM 7:00	Pollo Pienso dorado	Pollo Pienso dorado	4622	2635	✓	✓	✓	✓	40	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		C.molida en salsa	carne molida	3100	3100	✓	✓	✓	✓	50	92°	89°	10	10	10	10	✓	
		Cusculada	Cusculada	NA	NA	✓	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Cusculada	Cusculada	NA	NA	✓	✓	✓	✓	40	89°	83°	10	10	10	10	✓	
		Spagueti	Spagueti	2270	2270	✓	✓	✓	✓	60	93°	90°	10	10	10	10	✓	
		Papa Chupe	Papa	5166	4650	✓	✓	✓	✓	40	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Jugo Pina	Pina	5974	3286	✓	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Bafo de yuca	murillo	186	186	✓	✓	✓	✓	100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
22-05-24	AM 5:45	Arenque	limon	2893	1736	✓	✓	✓	✓	50	92°	87°	10	10	10	10	✓	
	6:30	Ovillo de panela	panela	992	992	✓	✓	✓	✓	40	93°	90°	10	10	10	10	✓	
		Café con leche	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Changua	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	60	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Huevo	huevo	1860	1674	✓	✓	✓	✓	60	92°	88°	10	10	10	10	✓	
		Queso campesino	queso	1240	1240	✓	✓	✓	✓	NA	4°	5°	10	10	10	10	✓	
		Arepas	Arepas	3720	3720	✓	✓	✓	✓	30	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Fruta picada	Fruta Picada	NA	NA	✓	✓	✓	✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
	9:30 AM	Batido de banana	leche	18020	13020	✓	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	12:00 PM	C. cardo	carne cardo	3100	3100	✓	✓	✓	✓	50	92°	87°	10	10	10	10	✓	
		Pollo guiso	Pollo guiso	3875	3100	✓	✓	✓	✓	40	90°	86°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Harly Peralta

TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE GESTIÓN: 53153 944 CARGO: AUX COCINA



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 1202303942 - 2011/2/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSAS

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
10	10
11	11
12	12
13	13
14	14
15	15
16	16
17	17
18	18
19	19
20	20
21	21
22	22
23	23
24	24
25	25
26	26
27	27
28	28
29	29
30	30
31	31
32	32
33	33
34	34
35	35
36	36
37	37
38	38
39	39
40	40
41	41
42	42
43	43
44	44
45	45
46	46
47	47
48	48
49	49
50	50
51	51
52	52
53	53
54	54
55	55
56	56
57	57
58	58
59	59
60	60
61	61
62	62
63	63
64	64
65	65
66	66
67	67
68	68
69	69
70	70
71	71
72	72
73	73
74	74
75	75
76	76
77	77
78	78
79	79
80	80
81	81
82	82
83	83
84	84
85	85
86	86
87	87
88	88
89	89
90	90
91	91
92	92
93	93
94	94
95	95
96	96
97	97
98	98
99	99
100	100

UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESENIA PATRICIA RUBIO LEON

OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz unidades)	PESO NETO (g/oz unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION				ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES			
						LAVADO	DESINFECTACION	COCCION	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SAJOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD					
										SI	NO						SI		NO	INICIAL °C	FINAL °C
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO								
22-05-24	12:00	Papa chayama ensalada pica galla Arroz al petate Rabo en Chupe Sopa de Cuchuco Jugo guayaba Ensalada de frutas con Yogurt.	chayama ensalada. arroz Papa murillo guayaba ensalada frutas Yogurt	1823	1550	✓	✓	✓	✓	50	93°	90°	10	10	10	10	✓	✓			
				171	171	✓	✓	✓	✓	171	71	5°	10	10	10	10	✓	✓			
				2390	2390	✓	✓	✓	✓	60	93°	90°	10	10	10	10	✓	✓			
				2166	1650	✓	✓	✓	✓	50	90°	87°	10	10	10	10	✓	✓			
				186	186	✓	✓	✓	✓	100	94°	90°	10	10	10	10	✓	✓			
				4381	3286	✓	✓	✓	✓	111	71	5°	10	10	10	10	✓	✓			
22-05-24	3:30	P.m. Ensalada de frutas con Yogurt.	Ensalada frutas Yogurt	N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	N.A	71	5°	10	10	10	10	✓	✓			
				3100	3100	✓	✓	✓	✓	N.A	4°	6°	10	10	10	10	✓	✓			
				3100	3100	✓	✓	✓	✓	99	40°	81°	10	10	10	10	✓	✓			
				3100	3100	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓	✓			
				N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	40	90°	81°	10	10	10	10	✓	✓			
				N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	N.A	71	5°	10	10	10	10	✓	✓			
				2390	2390	✓	✓	✓	✓	55	94°	90°	10	10	10	10	✓	✓			
				5166	4650	✓	✓	✓	✓	30	90°	75°	10	10	10	10	✓	✓			
				186	186	✓	✓	✓	✓	100	93°	90°	10	10	10	10	✓	✓			
				4381	3286	✓	✓	✓	✓	N.A	71	4°	10	10	10	10	✓	✓			
23-05-24	09:45	am Jugo guayaba Tinto Agua Pan de caja de maizena	guayaba cafe Pan de leche	332	332	✓	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	✓	✓			
	06:30			992	992	✓	✓	✓	✓	50	91°	87°	10	10	10	10	✓	✓			
				6510	6510	✓	✓	✓	✓	60	94°	90°	10	10	10	10	✓	✓			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harry Peralta
 TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 63153744
 CARGO: Aux cocina

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 2023/03/04 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: BOGA
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CIUDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE
COORDINADOR O RESPONSABLE: YEREMIA PATRICIA RUBIO LEON
OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI LA VIDA
UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CIUDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

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 PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cu unidades)	PESO NETO (g/cu unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES					
						LAVADO	DESINFECION	COCCION	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SAZOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD									
										INICIAL °c	FINAL °c					SI	NO	SI	NO						
23-05-24		Changua con huevo	leche	6510	6510	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	10	✓								
		Huevo cocido	huevo	1860	1674	✓	✓	✓	50	90°	87°	10	10	10	10	10	✓								
		Compota de Fero y maizena	manzanera	3294	6.200	✓	✓	✓	50	91°	82°	10	10	10	10	10	✓								
	09:30 AM	Fruta picada	Fruta picada	N.A	N.A	✓	✓	✓	N/A	T.A	5°	10	10	10	10	10	✓								
		Crema de leche	crema de leche	434	434	✓	✓	✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	10	✓								
	12:00 PM	Pescado a la parrilla	Filete pescado	6.200	3100	✓	✓	✓	30	94°	90°	10	10	10	10	10	✓								
		Pescado en salsa	Filete pescado	6200	3100	✓	✓	✓	30	90°	86°	10	10	10	10	10	✓								
		Ensalada lechuga	ensalada	N.A	N.A	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	10	✓								
		Ensalada camote	ensalada	N.A	N.A	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	10	✓								
		Arroz con coco	Arroz	2390	2390	✓	✓	✓	45	91°	86°	10	10	10	10	10	✓								
		Hotata de platano	Platano maduro	6458	4650	✓	✓	✓	50	90°	85°	10	10	10	10	10	✓								
		Sopa de lechuga	lechuga	186	186	✓	✓	✓	100	94°	91°	10	10	10	10	10	✓								
		Jugo de limón	limón	5476	3286	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	10	✓								
	03:30 PM	Galuda	leche	6510	6510	✓	✓	✓	N.A	90°	87°	10	10	10	10	10	✓								
		Carne res en salsa	carne res	3100	3100	✓	✓	✓	50	93°	90°	10	10	10	10	10	✓								
23-05-24	3:00 PM	Carne res en salsa	carne res	3100	3100	✓	✓	✓	40	90°	87°	10	10	10	10	10	✓								
		Varadura	Varadura	N.A	N.A	✓	✓	✓	50	93°	90°	10	10	10	10	10	✓								
		Varadura	Varadura	N.A	N.A	✓	✓	✓	N/A	T.A	5°	10	10	10	10	10	✓								
		ansalada	ansalada	N.A	N.A	✓	✓	✓	N/A	T.A	5°	10	10	10	10	10	✓								
		arroz p/ pimentón	arroz	2390	2390	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	10	✓								

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny Hernandez Hoyos TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133.223 CARGO: Auxiliar cocina



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/Modalidad: CUIDADO TRANSITORIO DÍA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESENIA PATRICIA RUBIO LEON OPERADOR: ASOCIACIÓN HOGARES SIN LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cu unidades)	PESO NETO (g/cu unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES				
						LAVADO	DESINFECCION	COCCION	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SADOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD						
																SI	NO		SI	NO	SI	NO
23-05-24	P.m. 7:00	papa a la francesa sopa de patascon. Jugo tomate arbol.	papa murillo	5166	4650	✓	✓	✓	✓	60	90°	87°	10	10	10	10	✓					
				186	186	✓	✓	✓	✓	100	94°	90°	10	10	10	10	✓					
				5436	3286	✓	✓	✓	✓	N.A	90°	85°	10	10	10	10	✓					
24-05-24	am 05:45	Arroz tizada colada de Avena emparedado de queso leche	tomate arbol	2893	1336	✓	✓	✓	✓	50	90°	87°	10	10	10	10	✓					
	am 6:30	Arroz emparedado de queso leche huevos	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	N.A	7.A	5°	10	10	10	10	✓					
				1240	1240	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓					
				4860	1674	✓	✓	✓	✓	N.A	93°	90°	10	10	10	10	✓					
		Papa Papas	Papas	8851	6200	✓	✓	✓	✓	N.A	7.A	7.A	10	10	10	10	✓					
	am 08:30	Sabado de Feijoa	leche	13020	13020	✓	✓	✓	✓	N.A	4°	5°	10	10	10	10	✓					
	pm 12:00	Pollo talsa	Pollo Feijoa	3875	3100	✓	✓	✓	✓	50	93°	90°	10	10	10	10	✓					
		cane de leche	cane de leche	3100	3100	✓	✓	✓	✓	60	90°	87°	10	10	10	10	✓					
24-05-24		ensalada	ensalada	N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	N.A	7.A	5°	10	10	10	10	✓					
		Pepino guiso	Pepino guiso	2480	1860	✓	✓	✓	✓	30	87°	83°	10	10	10	10	✓					
		Arroz con Zanahoria	Arroz	2790	2790	✓	✓	✓	✓	40	90°	86°	10	10	10	10	✓					
		Pur de yuca	yuca	5832	4650	✓	✓	✓	✓	40	84°	84°	10	10	10	10	✓					
		Sopa calm alta	muillo	186	186	✓	✓	✓	✓	100	91°	86°	10	10	10	10	✓					
		Jugo de morcuya	morcuya	10269	3286	✓	✓	✓	✓	N.A	7.A	5°	10	10	10	10	✓					
		Arroz con leche	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓					
		Fresa picada	Fresa	6526	6200	✓	✓	✓	✓	N.A	7.A	7.A	10	10	10	10	✓					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny Hernandez Hoyos TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de documento de identidad: 52133.223 Cargo: Auxiliar cocina



MINISTERIO DE SALUD
DE LA REPUBLICA DE CUBA

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 2023/03/24 - 2012/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CIUDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESMIN PATRICIA RUBIO LEON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI LA VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz unidades)	PESO NETO (g/oz unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES						
						LAVADO	DESINFECTACION	COCCION	COCCION		INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SALOR	ASPECTO		ACEPTABILIDAD					
																		SI	NO	SI	NO	SI	NO
24-03-24	7:00 p.m.	Pescado en salsa	Filete Pescado	6200	3100	/	/	/	/	40	90°	86°	10	10	10	10	/						
		Pescado apinado	Filete Pescado	6200	3100	/	/	/	/	40	89°	83°	10	10	10	10	/						
		Cho Agri dulce	ensalada	N.A	N.A	/	/	/	/	N.A	7.A	7°	10	10	10	10	/						
		Cho Agri dulce	ensalada	N.A	N.A	/	/	/	/	N.A	7.A	4°	10	10	10	10	/						
		Arroz cilantro	Arroz	2390	2390	/	/	/	/	40	97°	86°	10	10	10	10	/						
		Papa	Papa	516	4650	/	/	/	/	50	90°	87°	10	10	10	10	/						
		Sopa de Avena	mucillo	186	186	/	/	/	/	100	94°	71°	10	10	10	10	/						
		Jugo de matacuya	matacuya	10269	3286	/	/	/	/	N.A	7.A	4°	10	10	10	10	/						
25-05-24	5:45 a.m.	Tinto con	Cafe c leche	372	372	/	/	/	/	50	94°	90°	10	10	10	10	/						
	6:30 a.m.	Te con	leche	6510	6510	/	/	/	/	50	93°	91°	10	10	10	10	/						
		Caldo con	leche	6510	6510	/	/	/	/	50	92°	87°	10	10	10	10	/						
		Caldo con	carne res	1860	1860	/	/	/	/	100	94°	90°	10	10	10	10	/						
		Caldo con pollo.	pollo pchuya	2480	1860	/	/	/	/	100	90°	86°	10	10	10	10	/						
		pollo picado	pollo	15500	6200	/	/	/	/	N.A	7.A	7.A	10	10	10	10	/						
	9:30 a.m.	Te con	leche	13020	13020	/	/	/	/	50	91°	84°	10	10	10	10	/						
		mandarina	mandarina	8823	6200	/	/	/	/	N.A	7.A	7.A	10	10	10	10	/						
25-05-24	12:00 p.m.	Sobrecarrito en	sobrecarrito	3100	3100	/	/	/	/	60	94°	90°	10	10	10	10	/						
		Carne curdo	c. carbo	3100	3100	/	/	/	/	40	90°	87°	10	10	10	10	/						
		Verdura	Calabaza	2066	1860	/	/	/	/	50	87°	84°	10	10	10	10	/						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yancy Vega J. TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1063903324 Cargo: Aux cocina



PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 2023/09/27
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: LOCALIDAD		BOSA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD		CIUDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE		UNIDAD OPERATIVA		CENTRO DE CIUDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS									
COORDINADOR O RESPONSABLE		YESENIA PATRICIA RUBIO LEON		OPERADOR		ASOCIACION HOGARES SI LA VIDA													
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																			
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz) unidades	PESO NETO (g/oz) unidades	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)				OBSERVACIONES			
						LAVADO	DESMEZCLACION	COCCION	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD				
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO			
25-05-24	12:00	Ensalada L1,2	ensalada	N.A	N.A	/	/	/	/	/	/	N.A	T.A	5°	10	10	10	/	
		arroz blanco	arroz	2390	2390	/	/	/	/	/	/	50	94°	90°	10	10	10	10	/
		papa perejil	papa	5166	4650	/	/	/	/	/	/	40	90°	85°	10	10	10	10	/
		Sopa Verdura	murillo	186	186	/	/	/	/	/	/	100	91°	86°	10	10	10	10	/
		Jugo de mora	mora	3651	3286	/	/	/	/	/	/	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	/
	p.m	Sorbetes guanabana	a leche	6510	6510	/	/	/	/	/	/	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	/
	3:30	carne cecado	c. carbo.	3100	3100	/	/	/	/	/	/	40	90°	85°	10	10	10	10	/
	3:50	asado.				/	/	/	/	/	/	50	94°	90°	10	10	10	10	/
		pollo pierna	pollo pierna	4622	2635	/	/	/	/	/	/	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	/
		Tajada	aguacate.	2415	1860	/	/	/	/	/	/	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	/
		ensalado lechu	ensalada	N.A	N.A	/	/	/	/	/	/	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	/
		arroz	arroz	2390	2390	/	/	/	/	/	/	50	94°	90°	10	10	10	10	/
		ajonjolí				/	/	/	/	/	/	40	90°	85°	10	10	10	10	/
		yuca dorada	yuca.	5812	4650	/	/	/	/	/	/	100	93°	89°	10	10	10	10	/
		Sopa conchitos.	murillo	186	186	/	/	/	/	/	/	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	/
		Jugo de mora	mora.	3651	3286	/	/	/	/	/	/	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	/
26-05-24	5:45	Aromatiza	Fresa.	1827	1736	/	/	/	/	/	/	50	94°	90°	10	10	10	10	/
	6:30	chocolate en	leche	6510	6510	/	/	/	/	/	/	50	96°	85°	10	10	10	10	/
		colada de	leche	6510	6510	/	/	/	/	/	/	60	93°	86°	10	10	10	10	/
		huevos	huevos.	1860	1634	/	/	/	/	/	/	40	90°	85°	10	10	10	10	/
		pericos				/	/	/	/	/	/								/
		Emparedado de	Queso.	1240	1240	/	/	/	/	/	/	N.A	4°	5°	10	10	10	10	/

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mariely Hernandez Hoyos TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.133.223 Cargo: Auxiliar de cocina



Ministerio de Salud y Servicios Sociales
Ministerio de Salud y Servicios Sociales

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 2023/03/24 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: BOSIA		SERVICIO SOCIAL/Modalidad: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE		UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS														
COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO LEON		OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SIN LA VIDA																
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (unidades)	PESO NETO (unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCION TIEMPO EN MINUTOS	COCION TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)				OBSERVACIONES	
						LAVADO	DESMEZCLA	COCION	TIEMPO EN MINUTOS		INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO		ACEPTABILIDAD
26-05-24	6:30 a.m.	Mandorina Ensalada frita	Mandorina Ensalada fr.	N.A	6.200	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
	9:30 a.m.	Yogurt	Yogurt	3100	3100	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
	12:00 p.m.	c.res y pollo guiso db.	c.res pollo	1600	1600	✓	✓	✓	✓	60	94°	96°	10	10	10	10	✓	
		Hamburguesas.	c. molida	3100	3100	✓	✓	✓	✓	50	96°	87°	10	10	10	10	✓	
		ensalada lechuga	ensalada	N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
		ensalada	ensalada	N.A	N.A	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓	
		arroz blanco	arroz	2390	2390	✓	✓	✓	✓	50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		yuca dorada	yuca	5812	4650	✓	✓	✓	✓	50	91°	87°	10	10	10	10	✓	
		sopa cubana de maiz	maiz mullido	186	186	✓	✓	✓	✓	100	94°	96°	10	10	10	10	✓	
	3:30 p.m.	Jugo guanabana	guanabana	4622	2635	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
	3:30 p.m.	caldo facil de maiz	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
26-05-24	7:00 p.m.	pluma guisada	pollo pluma	2325	1860	✓	✓	✓	✓	40	93°	96°	10	10	10	10	✓	
		c.res machado	c.res magro	3100	3100	✓	✓	✓	✓	50	90°	85°	10	10	10	10	✓	
		rodajas tomate	tomate	2325	1860	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
		Torta ahuyama	ahuyama	1823	1550	✓	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		arroz blanco	arroz	2390	2390	✓	✓	✓	✓	50	93°	90°	10	10	10	10	✓	
		ajiao	pollo	232	186	✓	✓	✓	✓	100	90°	85°	10	10	10	10	✓	
		limonada	limon	4340	2330	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	40°	10	10	10	10	✓	
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																		
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny Hernández Hoyos.		TIPO DE DOCUMENTO: C.C.		Número de Documento de Identidad: 52133.223		Cargo: Auxiliar Cocina.												

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD		SERVICIO SOCIAL / MODALIDAD		CUIDADO TRANSITORIO DÍA - NOCHE		UNIDAD OPERATIVA		CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS												
COORDINADOR O RESPONSABLE		YESSENIA PATRICIA RUBIO LEON		OPERADOR		ASOCIACIÓN HOGARES SIN LA VIDA														
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																				
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gpc unidades)	PESO NETO (gpc unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCIÓN				DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)				OBSERVACIONES		
						LAVADO	DESINFECCIÓN	COCCIÓN	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD					
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	INICIAL	FINAL							
23-05-24	5:14 ^{pm}	Intero de colado avena	Cafe.	372	372	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	10	✓
	6:30 ^{am}	Cafe con leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	91°	89°	10	10	10	10	10	✓
		Huevos pequeños	Huevo	6510	6510	✓		✓		✓		45	92°	87°	10	10	10	10	10	✓
		Queso doble crema.	Queso.	1860	1674	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	10	✓
		Arroz blanco	arroz.	1240	1240	✓		✓		✓		44	4°	5°	10	10	10	10	10	✓
		Arroz blanco	arroz.	2390	2390	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	10	✓
		Granadilla	granadilla.	8266	2480	✓		✓		✓		NA	TA	TA	10	10	10	10	10	✓
	9:30 ^{am}	Leche caliente	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		40	93°	90°	10	10	10	10	10	✓
		Mango Picado en salsa	mango.	12400	6200	✓		✓		✓		44	TA	TA	10	10	10	10	10	✓
	12:00 ^{pm}	Cerveza criolla	cerveza	3100	3100	✓		✓		✓		60	93°	90°	10	10	10	10	10	✓
		Pachugo desmenuzado	Pachugo	3895	3100	✓		✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	10	✓
		Arroz campesino	arroz.	NA	NA	✓		✓		✓		NA	TA	TA	10	10	10	10	10	✓
		Arroz campesino	arroz.	2390	2390	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	10	✓
		Tapa cocida	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		40°	90°	86°	10	10	10	10	10	✓
		Sopa de arroz	muelle	186	186	✓		✓		✓		100	93°	90°	10	10	10	10	10	✓
		Naranja	naranja.	4240	2604	✓		✓		✓		NA	TA	TA	10	10	10	10	10	✓
23-05-24	3:30 ^{pm}	Sobos curuba	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		NA	TA	TA	10	10	10	10	10	✓
	9:00 ^{pm}	Pachugo c. caldo	Pachugo	3825	3100	✓		✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	10	✓
		Salado.	carina curda	3100	3100	✓		✓		✓		45	94°	90°	10	10	10	10	10	✓

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Yany Peralt

 TIPO DE DOCUMENTO: CS

 NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 83152344

 CARGO: AVA cocinero

--

[illegible]

பொருள்



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD	BOSA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD	CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE	UNIDAD OPERATIVA	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS
COORDINADOR O RESPONSABLE: YESENIA PATRICIA RUBIO LEON		OPERADOR:	ASOCIACION HOGARES SI LA VIDA		

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gpc/ unidades)	PESO NETO (gpc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES					
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR		ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL						SI	NO		
						Evalúe entre 2 y 10																	
28-05-24		Sopa enchinitas	murillo	2186	156	-	-	-	-	-	-	90	91°	87°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
		Jug mero	mera	3651	3286	-	-	-	-	-	-	N/A	T.A	5°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
	08:30	Agua panela	panela	492	492	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
		queso campesino	quesos	2480	2480	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	4°	5°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
		compota de manzana	manzana	7294	6200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	90°	5°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
		pechudo en salami	tilapia	6206	3100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	93°	87°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
	07:00	pechudo al horno	tilapia	6200	3100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	94°	86°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
		ensalada lechuga	ensalada	N/A	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	T.n	5°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
		ensalada hombichuela	ensalada	N/A	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	45	93°	4°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
		Arroz al pimenton	Arroz	2790	2790	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	90°	85°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
		papa enchilada	papa enchilada	4650	4650	✓	✓	✓	✓	✓	✓	30	87°	80°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
28-05-24		Sopa conchitas	merillo	186	186	✓	✓	✓	✓	✓	✓	100	94°	90°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
		Jug de piña	piña	5934	3386	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	T.n	5°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
29-05-24	5:45	Tinto	cafe	332	332	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	91°	87°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
	6:30	cafe con leche	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	92°	89°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
		colada plano	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	✓	✓	45	94°	90°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
		huevo pericos	huevos	1860	1674	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	98°	87°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
		huevo mazorca	huevo	1860	1674	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	91°	86°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790	✓	✓	✓	✓	✓	✓	60°	93°	90°	10	10	10	10	10	10	✓	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	Polany Hernandez Hoyos.
TIPO DE DOCUMENTO	C.C.
NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	52133.223
CARGO	Auxiliar de cocina.



ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

HECER PARA LA ENTREVISTA DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código FOR-PSS-243

Version 2

Fecha: Mayo 2023/09/22 - 20/12/2023

Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOGA
SERVICIO SOCIAL/Modalidad: CIUDAD TRANSITORIO DA - NOCHE
OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SALVAVIDA
UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CIUDAD TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YSSENIA PATRICIA RUBIO LEON
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 PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc unidades)	PESO NETO (g/cc unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES		
						LAVADO	DESMESECCION	COCCION	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO		ACEPTABILIDAD	
										INICIAL °C	FINAL °C						SI	NO
29-05-24	6:36 am	Granadilla Sorbetes granadilla	granadilla. leche	8266 13020 13020	7190 13020	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	NA TA NA	TA 5°	10 10 10	10 10 10	10 10 10	10 10 10	✓ ✓ ✓			
	9:30	Pollo al horno	pollo p.e.rna, carne cerdo.	4622 2632	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	50 45 30	94° 90 89	90° 83° 5°	10 10 10	10 10 10	10 10 10	10 10 10	✓ ✓ ✓			
	12:00	Hobichuelo con huevo	huevo.	600	540	✓	✓	✓	30	89	5°	10	10	10	10	✓		
		Unsalada agudilla	unsalada.	NA	NA	✓	✓	✓	30	90	5°	10	10	10	10	✓		
		Arroz almoralado	arroz	2790	2790	✓	✓	✓	60	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Platano guiso pacadillo	platano masivo	6458	4650	✓	✓	✓	40	93°	85°	10	10	10	10	✓		
		Sopa avena	morillo.	186	186	✓	✓	✓	100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		3ogo lulo.	lulo	5476	3286	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
29-05-24	3:30 p.m	Pdo maiz dulce.	leche	6510	6510	✓	✓	✓	50	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Patillo picado, res y pollo guisado.	patilla	15500	6200	✓	✓	✓	NA	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	8 p.m 7:00		carne res	1950	1550	✓	✓	✓	40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Pollo en salsa blanca	pollo pachuga	1931	1550	✓	✓	✓	40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		pepino guisado	pollo pachuga	3815	3100	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		pepino guisado	pepino guiso	2480	1860	✓	✓	✓	30	90°	81°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	arroz	2390	2390	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		yuca dorada	yuca.	5812	4650	✓	✓	✓	30	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de cudhuco maiz	morillo	186	186	✓	✓	✓	100	93°	90°	10	10	10	10	✓		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: May Peraida
TIPO DE DOCUMENTO: CC
No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744
CASO: Aut concing



PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 2023/03/24 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA
SERVICIO SOCIAL/Modalidad: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE
COORDINADOR O RESPONSABLE: YEREMIA PATRICIA RUBIO LEON
OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SIN LA VIDA
UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

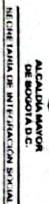
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS											DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (kg/cu unidades)	PESO NETO (kg/cu unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCION		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES					
						LAVADO		DESINFECCION		COCION		TEMPERO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR		OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C						SI	NO
29-05-24	P.m. 3:00	Jugo Guanabana	Guanabana	4694	3286	✓		✓		✓		N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
30-05-24	A.m. 5:45	Aromática	mora	3631	3286	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	6:30	Aguo de panela	panela	992	992	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Chocolate en leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		huevo	huevo	1864	1634	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		changua.	leche	6510	6510	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		queso doble cre	queso	1240	1240	✓		✓		✓		N.A	4°	5°	10	10	10	10	✓		
30-05-24	A.m. 9:30	granadilla	granadilla	8866	2480	✓		✓		✓		N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	P.m 12:00	fruta picada	fruta picada	N.A	N.A	✓		✓		✓		N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		albondigas al horno	carne molida	3100	3100	✓		✓		✓		50	94°	86°	10	10	10	10	✓		
		pollo desmechado de pollo.	pollo pichuga	3835	3100	✓		✓		✓		50	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		ensalada pico	ensalada	N.A	N.A	✓		✓		✓		N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		ensalada Tropical	ensalada	N.A	N.A	✓		✓		✓		N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		5pagueh.	5pagueh.	2390	2390	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		platano cocido	platano mad	6458	4650	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		5opa menudenci	menudencia.	1054	1054	✓		✓		✓		100	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo curuba	curuba.	9380	3290	✓		✓		✓		N.A	94A	5°	10	10	10	10	✓		
	P.m 3:30	Colada avena	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
30-05-24	P.m 7:00	Pollo salta	pollo pichuga	3835	3100	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																					

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny Hernandez Hoyos. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133.223. Cargo: Auxiliar de Cocina.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD	CUADRO TRANSITORIO DIA - NOCHE	UNIDAD OPERATIVA	CENTRO DE CUADRO TRANSITORIO ANTONIA SAN JUAN
COORDINADOR O RESPONSABLE YESSAMIN PATRICIA RUJRO LEON	OPERADOR	ASOCIACION HOGARES SI LA VIDA		

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gpc unidades)	PESO NETO (gpc unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCIÓN		TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR		ASPECTO	ACEPTABILIDAD
						SI	NO	SI	NO	SI	NO									
						Evalue entre 2 y 10														
30/05/24	1:00 p.m.	carne cerdo soprito	c. cerdo	3100	3100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		cubitos guisados	cubitos.	1631	1550	✓	✓	✓	✓	✓	✓	30	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		hacoli al huevo	huevo	1337	1240	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		carroz al elanito	arroz	2790	2790	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		papa guisada.	papa	5166	4650	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Sopa Verduras	muñillo	186	186	✓	✓	✓	✓	✓	✓	100	90°	85°	10	10	10	10	✓	
		Jugo guanábana	guanábana	4694	3286	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
		Tinto	Cafe	332	332	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	92°	89°	10	10	10	10	✓	
3-05-24	5:45 a.m	caldo de pollo	pollo Peduya	2480	1860	✓	✓	✓	✓	✓	✓	60	91°	88°	10	10	10	10	✓	
	6:30.	caldo de carne	carne magra	1860	1860	✓	✓	✓	✓	✓	✓	90	93°	89°	10	10	10	10	✓	
		Te en leche	leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	92°	87°	10	10	10	10	✓	
		calado de avena	Leche	6510	6510	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	91°	89°	10	10	10	10	✓	
		Composto manzana	manzana	7294	6200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	90°	5°	10	10	10	10	✓	
	9:30 a.m	Cafe con leche	leche	13020	13020	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Fresa Picaoh	Fresa	6526	6200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	TA	TA	10	10	10	10	✓	
	12:00 p.m	Cres mechada	carne res.	3100	3100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	60	92°	89°	10	10	10	10	✓	
		pollo dorado	Piena pollo	4622	2622	✓	✓	✓	✓	✓	✓	50	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		ansalada tropical	ansalada	N/A	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		ansalada.	ansalado	N/A	N/A.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	TA	8°.	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

Mary Perad's

TIPO DE DOCUMENTO: CC

No. del DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 2653 794

CARGO: 1700 COFFINS



Ministerio de Salud
República de Honduras

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-SS-243
Versión: 2
Fecha: Mayo 2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD		BOSA		SERVICIO SOCIAL/UNIDAD LOCAL		CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE		UNIDAD OPERATIVA		CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS									
COORDINADOR O RESPONSABLE		YERESINA PATRICIA RUBIO LEON		OPERADOR		ASOCIACION HOGARES SIN AVIDA													
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																			
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCION		DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)				OBSERVACIONES			
						LAVADO	DESMEZCLA	COCCION	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD				
31-05-24	12:00 PM	Arroz blanco	Arroz	2790	2790	✓	✓	✓	✓	60	93°	90	10	10	10	10	✓		
		yuca cocida	yuca	5810	4650	✓	✓	✓	✓	45	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Sopa Fideos	muriello	186	186	✓	✓	✓	✓	100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		limonada	limon.	4340	2120	✓	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
	3:30 PM	Sorbetes guandana	leche	6310	6310	✓	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
	3:00 PM	Sorbetes con miel	carne cerdo	3100	3100	✓	✓	✓	✓	50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		c res	carne res	3100	3100	✓	✓	✓	✓	60	92°	88°	10	10	10	10	✓		
		ensalada tropical	ensalada	NA	NA	✓	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Potete ahuyama	ahuyama.	1873	1550	✓	✓	✓	✓	40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz con auyra	arroz.	2790	2790	✓	✓	✓	✓	60	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cebada	muriello.	186	186	✓	✓	✓	✓	100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		limonada	limon.	4340	2120	✓	✓	✓	✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																			
NOMBRE S Y APELLIDOS COMPLETOS												TIPO DE DOCUMENTO		No de documento de identidad		CARGO			
Mary Perilla												cc		58153744		Aux cocina			