ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I2023303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil UNIDAD OPERATIVA: FANA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Ludivio Manotoca OPERADOR: FANA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01/06/26	N	sorbete de frutos rojos	Mora - Juglabella	NA	NA	x		x			x	NA	NA	4.1°C	10	10	10	10	✓		
		Sandwich de queso	Queso cobleenus	8lbs	8lbs	x		x			x	NA	NA	4.9°C	9	9	9	9	✓		
	A	Pechuga de pollo asada	Filete de pechuga	15lbs	15lbs	x		x		x		60'	75°C	82°C	9	9	9	9	✓		
		Arroz con fideos	Arroz	7lbs	7lbs	x		x		x		150'	80°C	90°C	9	9	9	9	✓		
		Tortilla	Espinaca + maiz	NA	NA	x		x		x		120'	77°C	79°C	9	9	9	9	✓		
		Chips de cumbesena	Arracacha.	22lbs	16lbs	x		x		x		90'	101°C	81°C	9	9	9	9	✓		
		Jugo de Mora	Mora	24lbs	20lbs	x		x			x	NA	NA	4.3°C	9	9	9	9	✓		
	D	Sorbete de Gundabona	Leche	22lbs	22lbs	x		x			x	NA	NA	3.9°C	9	9	9	9	✓		
			Gundabona	32lbs	26lbs	x		x			x	NA	NA	3.9°C	9	9	9	9	✓		
02/06/26	N	Agua de pure de leche	Leche	22lbs	22lbs	x		x		x		40'	75°C	79°C	9	9	9	9	✓		
		Huevos revueltos	Huevos	116u	116u	x		x		x		35'	72°C	85°C	9	9	9	9	✓		
		Mango picado	Mango tommy	48lbs	24lbs	x		x			x	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
	A	Carne de res guisada	Carne Molida.	8lbs	15lbs	x		x		x		90'	75°C	80°C	9	9	9	9	✓		
		Tortejas envueltas	Tortejas	5lbs	5lbs	x		x		x		90'	79°C	86°C	9	9	9	9	✓		
		Arroz Blanco	Arroz	7lbs	7lbs	x		x		x		150'	80°C	90°C	9	9	9	9	✓		
		Tomate picado y pepino	Tomate chonto	NA	NA	x		x			x	NA	NA	4.6°C	9	9	9	9	✓		
		Papa criolla cocinada	Papa criolla	18lbs	18lbs	x		x		x		90'	76°C	87°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maribel Gutierrez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20647886 CARGO: Ax Alimentos -

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2023038 42 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL UNIDAD OPERATIVA: FAWA.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Ludivia Mondragón OPERADOR: FAWA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02/06/26	A	Jugo de piña	Piña.	2 Libs	1 Libs	X		X			X	NA	NA	4.3°C	9	9	9	9	✓		
	U	Kumis	Kumis	16 Lts	16 Lts	X		X			X	NA	NA	5.2°C	9	9	9	9	✓		
		Banano	Banano.	32 Libs	26 Libs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
03/06/26	N	Yogurt	Yogurt	17 B	17 B	X		X			X	NA	NA	5.1°C	9	9	9	9	✓		
		Pechuga de pollo entera	Filete de pechuga	14 Libs	14 Libs	X		X		X		60'	72°C	75°C	9	9	9	9	✓		
		Mix	Melon papaya.	22 Libs 15 Libs	11 Libs 15 Libs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
	A	Cone cebo con tomate	Hueso de Cerdo	18 Libs	18 Libs	X		X		X		90'	79°C	82°C	9	9	9	9	✓		
		Arroz verde	Arroz	3 Libs	3 Libs	X		X		X		100'	80°C	91.5°C	9	9	9	9	✓		
		Acelga picada	Acelga.	30 Libs	29 Libs	X		X		X		120'	75°C	80°C	9	9	9	9	✓		
		Platano maduro asado	Plátano Maduro	24 Libs	19 Libs	X		X		X		90'	79°C	83°C	9	9	9	9	✓		
			Queso	2 Libs	2 Libs	X		X		X		90'	79°C	83°C	9	9	9	9	✓		
		Sopa de papanilla	papanilla	6 Libs	6 Libs	X		X		X		180'	75°C	85°C	9	9	9	9	✓		
		Pastilla en trozos	Pastilla	19 Libs	19 Libs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
	D	Frescas preparadas	Frescas	26 Libs	25 Libs	X		X			X	NA	NA	TA.	9	9	9	9	✓		
04/06/26	N	Sorbete de fresa	Fresas	29 Libs	27 Libs	X		X			X	NA	NA	4.6°C	9	9	9	9	✓		
			Leche	22 Lts	22 Lts	X		X			X	NA	NA	4.6°C	9	9	9	9	✓		
		Huevo cocido	Huevo	1160	1160	X		X		X		40'	81°C	83°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maribel Gualteros TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20648686 CARGO: Aux Almacenes

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C	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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil. UNIDAD OPERATIVA: FAMA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Wilvia Manrique OPERADOR: FAMA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
09/06/26	A	Corte en ho-dos finos	Goulash res	5lbs	5lbs	X		X		X		120'	77°	81°	5	5	5	5	✓		
		Arveja verde sera pelada	Arveja verde seca	5lbs	5lbs	X		X		X		120'	79°	89°	5	5	5	5	✓		
		Arroz con Aguacate	Arroz	2lbs	2lbs	X		X		X		160'	80°C	91°C	5	5	5	5	✓		
		Ensalada	tomate - pepino lechuga.	NA	NA	X		X			X	NA	NA	4.4°	5	5	5	5	✓		
		Papa cascara dorada	Papa criolla	18lbs	18lbs	X		X		X		90'	101°	82°	5	5	5	5	✓		
		Jugo de Guayaba	Guayabas	20lbs	18lbs	X		X			X	NA	NA	4.6°	5	5	5	5	✓		
	D	Kumis	Kumis	16Hs	16Hs	X		X			X	NA	NA	5.4°	5	5	5	5	✓		
		Manzana picada.	Manzana	21lbs	21lbs	X		X			X	NA	NA	TA	5	5	5	5	✓		
10/06/26	N	Fricolate en leche	leche	22Hts	22Hts	X		X		X		38'	72°	75°	5	5	5	5	✓		
		Huevo cocido	Huevos	116U	116U	X		X		X		40'	80°	82°	5	5	5	5	✓		
		Papaya picada.	Papaya	34lbs	23lbs	X		X			X	NA	NA	TA	5	5	5	5	✓		
	A	Corte de res molida doblada	Corte Molida.	15lbs	15lbs	X		X		X		90'	77°	81°	5	5	5	5	✓		
		Tortillas maiz guisada y queso	Pastas alimenticias	6lbs	6lbs	X		X		X		12'	81°	85°	5	5	5	5	✓		
		Ensalada	Espinaca. Manzana y zanahoria y yogurt	NA	NA	X		X			X	NA	NA	4.4	5	5	5	5	✓		
		Papa criolla en cascara	Papa pastusa	18lbs	18lbs	X		X		X		120'	79°	86°	5	5	5	5	✓		
		Jugo de Fresa	Fresa	15lbs	15lbs	X		X			X	NA	NA	4.1°	5	5	5	5	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maribel Gutierrez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20 678 486 CARGO: Ax Alimentos.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil UNIDAD OPERATIVA: FAMA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Wolvia Manolanda OPERADOR: FAMA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11/06/26	N	Sorbete de Isabella	Uva Isabella	26lbs	24lb	X		X			X	NA	NA	3.8°	9	9	9	9	✓		
			Leche .	22lts	22lts	X		X			X	NA	NA	3.8°	9	9	9	9	✓		
		Arroz con salchicha	Arroz salchicha .	14lbs	14lbs	X		X		X		60'	75°	75°	9	9	9	9	✓		
	A	Higado con papas	Higado de res	15lbs	15lbs	X		X		X		90'	77°	86°	9	9	9	9	✓		
		Arroz blanco	Arroz	7lbs	7lbs	X		X		X		160'	75°	90°	9	9	9	9	✓		
		Calabaza y arveja guisada	Calabaza y arveja verde fresca .	NA	NA	X		X		X		90'	75°	81°	9	9	9	9	✓		
		Chips de yuca	yuca .	22lbs	18lbs	X		X		X		120'	100°	82°	9	9	9	9	✓		
		Jugo de maracuya	Maracuya	45lbs	16lbs	X		X			X	NA	NA	4.3°	9	9	9	9	✓		
	O	Yogurt	Yogurt	13B	17B	X		X			X	NA	NA	4.9°	9	9	9	9	✓		
		Galletas	Galletas .	48lbs	15lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
12/06/26	N	Kumis	Kumis	16lts	16lts	X		X			X	NA	NA	5.2°	9	9	9	9	✓		
		Huevos pericos	Huevos	116U	116U	X		X		X		32'	72°	75°	9	9	9	9	✓		
		Pera picada	Pera.	28lbs	25lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
	A	Arroz de cerdo en BBQ	Muchachos	15lbs	15lbs	X		X		X		120'	79°	91°	9	9	9	9	✓		
		Arroz con fideos	Arroz	7lbs	7lbs	X		X		X		160'	80°	89°	9	9	9	9	✓		
		Verduras salteadas	Calabaza - zanahoria aliñado en cebolla .	NA	NA	X		X		X		60'	77°	83°	9	9	9	9	✓		
		Papa criolla molida	Pollo Asado	25lbs	17lbs	X		X		X		90'	79°	82°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Gualteros TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20678886 CARGO: Aux Alimentos .

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil UNIDAD OPERATIVA: FAMA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Ludivia Manchola OPERADOR: FAMA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/06/26	A	sopa de Arveja	Carne de res	700gr	700gr	X		X		X		180'	80°	88°	S	S	S	S	✓		
		Patilla en trozos	Patilla .	6 Libs	2Kgs	X		X			X	NA	NA	TA	S	S	S	S	✓		
	D	Sandwich de queso	Queso	1 Libs	1 Libs	X		X			X	NA	NA	5.2°	S	S	S	S	✓		
		Jugo de Mango	Mango	2 Libs	10.5 Libs	X		X			X	NA	NA	TA	S	S	S	S	✓		
16/06/26	N	Agua de Arepa con leche	Leche	22 Lts	22 Lts	X		X		X		40'	75°	83°	S	S	S	S	✓		
		Huevo cocido	Huevo	11KG	11KG	X		X		X		33'	80°	86°	S	S	S	S	✓		
		Mandarina en gajos	Mandarina	3 Libs	2 Libs	X		X			X	NA	NA	TA	S	S	S	S	✓		
	A	Pechuga de pollo en salsa	Filete de Pechuga	15 Libs	15 Libs	X		X		X		60'	77°	75°	S	S	S	S	✓		
		Cazuela de Frijoles	Frijoles	5 Libs	5 Libs	X		X		X		120'	78°	85°	S	S	S	S	✓		
		Arroz con zanahoria	Arroz .	7 Libs	7 Libs	X		X		X		150'	80°	87°	S	S	S	S	✓		
		Tomate picado con perejil	tomate .	NA	NA	X		X			X	NA	NA	4.9°	S	S	S	S	✓		
		Papa criolla para cena	Papa Sabanera	2.1 Libs	18 Libs	X		X		X		90'	101°	83	S	S	S	S	✓		
		Jugo de Piña	Piña .	25 Libs	12.5 Libs	X		X			X	NA	NA	4.0	S	S	S	S	✓		
	D	Kimis	Kimis	16 Lts	16 Lts	X		X			X	NA	NA	3.9°	S	S	S	S	✓		
		Pera picada	Pera .	25 Libs	20 Libs	X		X			X	NA	NA	TA	S	S	S	S	✓		
17/06/26	N	Sorbete de fresa	Leche	22 Lts	22 Lts	X		X			X	NA	NA	4.1°	S	S	S	S	✓		
			Fresa	26 Libs	25 Libs	X		X			X	NA	NA	4.1°	S	S	S	S	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleni Galleros TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20637646 CARGO: Auxiliares

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I2023039I2 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil UNIDAD OPERATIVA: FANA.

COORDINADOR O RESPONSABLE: Wolivia Manolanda OPERADOR: FANA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DES/INFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
18/06/26	N	Sandwich de pollo	filete de pechuga	14 lbs	14 lbs	X		X		X		60'	75°	75°	9	9	9	9	✓		
	A	Mix de Bon Bon y Mollejas	Corazones Mollejas	8 lbs 8 lbs	8 lbs 8 lbs	X		X		X		90'	75°	86°	9	9	9	9	✓		
		Arroz Blanco	Arroz	7 lbs	7 lbs	X		X		X		150'	80°	91.9°	9	9	9	9	✓		
		Aguacate en trozos.	Aguacate	6 lbs	6 lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
			Pisado Mado	23 lbs	13 lbs	X		X		X		90'	77°	91.5°	9	9	9	9	✓		
		sopa de cebada	Carne de res	700 gr	700 gr	X		X		X		180'	75°	84.9	9	9	9	9	✓		
		Melón en trozos.	Melón	4 lbs	3 lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
	C	sorbete de Banano	Leche	22 lts	22 lts	X		X			X	NA	NA	4.3°	9	9	9	9	✓		
			Banano	30 lbs	22 lbs	X		X			X	NA	NA	4.3°	9	9	9	9	✓		
18/06/26	U	Bebida de Avena	Leche	22 lts	22 lts	X		X		X		40'	72°	75°	9	9	9	9	✓		
		Huevos pericos	Huevos	116 U	116 U	X		X		X		36'	73°	75°	9	9	9	9	✓		
		Papaya picada	Papaya	32 lbs	23 lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
	A	Carne de res molida.	Carne res molida	15 lbs	15 lbs	X		X		X		90'	77°	81°	9	9	9	9	✓		
		Salchichas picadas	Pastas alimenticias	6 lbs	6 lbs	X		X		X		15'	80°	83°	9	9	9	9	✓		
		Vendita Empresarial	Arveja - zanahoria maiz	NA	NA	X		X		X		60'	79°	83°	9	9	9	9	✓		
		Papa criolla cocida	Papa criolla.	18 lbs	18 lbs	X		X		X		50'	75°	79°	9	9	9	9	✓		
		Jugo de Lulo.	Lulo	22 lbs	20 lbs	X		X			X	NA	NA	4.1°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlon Walteros TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20678886 CARGO: Aux Alimentos.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 0202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN INFANTIL UNIDAD OPERATIVA: FAMA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Wilmia Manbreta. OPERADOR: FAMA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
18/06/26	D	Yogurt	Yogurt	17 b	17B	X		X			X	NA	NA	5.2°	5	5	5	5	✓		
		Frescas con Banano	Frescas Banano	11lbs 15lbs	11lbs 15lbs	X		X			X	NA	NA	TA	5	5	5	5	✓		
22/06/26	N	Tabla de Pollo de maiz	Leche	22 lts	22 lts	X		X		X		40'	74°	76°	5	5	5	5	✓		
		Huevos revueltos	Huevos	116 u	116 u	X		X		X		35'	72°	75°	5	5	5	5	✓		
		Papa ya en cubos	Papa ya.	34lbs	27lbs	X		X			X	NA	NA	TA	5	5	5	5	✓		
	A	Carne de cerdo guisada	Lomo de cerdo	15lbs	15lbs	X		X		X		40'	79°	86°	5	5	5	5	✓		
		Arroz con pimientos	Arroz	7lbs	7lbs	X		X		X		160'	79°	91°	5	5	5	5	✓		
		Verduras salteadas	Zanahoria, Calabaza y maiz.	NA	NA	X		X		X		40'	75°	82°	5	5	5	5	✓		
		Papa al vapor	Papa sabanera	22.lbs	22lbs	X		X		X		40'	81°	87°	5	5	5	5	✓		
		Jugo de Mandarina	Mandarina.	45lbs	14lbs	X		X			X	NA	NA	4.1°	5	5	5	5	✓		
	O	Sorbete de Vainilla	Leche	22lbs	22 lts	X		X			X	NA	NA	3.9°	5	5	5	5	✓		
			Cuñapa	45lbs	27lbs	X		X			X	NA	NA	3.9°	5	5	5	5	✓		
23/06/26	D	Sorbete de Guanabana	Leche	22lts	22lts	X		X			X	NA	NA	4.1°	5	5	5	5	✓		
			Guanabana	33lbs	23 lbs	X		X			X	NA	NA	4.1°	5	5	5	5	✓		
		Sandwich de pollo	Filete de pechuga	14lbs	14lbs	X		X		X		60'	77°	79°	5	5	5	5	✓		
	A	Tortilla de Zanahoria espinaca	Zanahoria pollo	9lbs	9lbs	X		X		X		120'	80°	84°	5	5	5	5	✓		
		Arroz con Cilantro	Arroz	7lbs	7lbs	X		X		X		150'	79°	90°	5	5	5	5	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Monica Gutierrez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20678586 CARGO: Aux Alimentos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil UNIDAD OPERATIVA: FAMA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Wilfrid Montañez OPERADOR: FAMA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
23/06/26	A	Ensalada	Espinaca - Zanahoria fresca - miel	UA	UA	X		X			X	NA	UA	4.8°C	9	9	9	9	✓		
		Yuca dorada	Yuca	22lbs	18lbs	X		X		X		90'	91°C	93°C	9	9	9	9	✓		
		Sopa de frijoles	Caldo de res	700gr	500gr	X		X		X		180'	80°C	91°C	9	9	9	9	✓		
		Pernil picado	Pollo	30lbs	25.5lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
	D	Leche	Leche	22lts	22lts	X		X			X	NA	NA	UHT TA	9	9	9	9	✓		
		Mortadela en cubos	Mortadela	32lbs	26lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
24/06/26	U	Chocolate en leche	Leche	22lts	22lts	X		X		X		40'	72°	75°C	9	9	10	10	✓		
		Queso campesino	Queso campesino	8lbs	8lbs	X		X			X	NA	NA	4.9°C	9	9	9	9	✓		
		Mejor picado	Lechuga	48lbs	24lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
	A	Pechuga asada	Filete de pechuga	18lbs	15lbs	X		X		X		60'	75°C	75°C	9	9	9	9	✓		
		Arroz con frutas	Arroz	7lbs	7lbs	X		X		X		150'	75°C	89°C	9	9	9	9	✓		
		TORTILLA	Espinaca + zanahoria	UA	UA.	X		X		X		90	75°C	88°C	9	9	9	9	✓		
		Papa criolla cocida	Papa criolla.	18lbs	18lbs	X		X		X		90	81°C	91°C	9	9	9	9	✓		
		Sopa de verduras	Caldo de res	700gr	500gr	X		X		X		180'	81°C	90°C	9	9	9	9	✓		
		Arroz con frutas	Arroz con frutas	42lbs	36lbs	X		✓			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
	D	Sorbete de fresa	Leche	22lts	22lt	X		X			X	NA	NA	4.3°C	9	9	9	9	✓		
			Fresa.	25lbs	24lbs	X		X			X	NA	NA	4.0°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlen Quiñones TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20688780 CARGO: Aux Almacen.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243	
Versión: 2	
Fecha: Memo (20220394 2 - 20/12/2022	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil UNIDAD OPERATIVA: FANA -

COORDINADOR O RESPONSABLE: Widia Manjarrez OPERADOR: FANA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/06/26	N	Changua con huevo	Leche	22lts	22lts	x		x		x		60'	77°C	82°C	9	9	9	9	✓		
			Huevo	1160	1160	x		x		x		60'	77°C	82°C	9	9	9	9	✓		
		Granadilla sin cáscara	Granadilla.	4 1/2 lbs	1 1/2 lbs	x		x			x	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
	A	Lomo de cerdo apanado	Lomo de cerdo	1 1/2 lbs	1 1/2 lbs	x		x		x		120'	69°C	85°C	9	9	9	9	✓		
		Spaguettis	Pastas alimenticias	6 lbs	6 lbs	x		x		x		15'	81°C	85°C	9	9	9	9	✓		
		Ensalada	Zanahoria - pepino - cebolla roja - yogurt griego	NA	NA	x		x			x	NA	NA	4.6°C	9	9	9	9	✓		
		Papas en cascara cocida	Papa pastusa	18 lbs	18 lbs	x		x		x		90'	77°C	85°C	9	9	9	9	✓		
		Jugo de Lulo	Lulo	24 lbs	15 lbs	x		x			x	NA	NA	39°C	9	9	9	9	✓		
	O	Yogurt	Yogurt	1 lb	1 lb	x		x			x	NA	NA	5.1°C	9	9	9	9	✓		
		Fresas picadas	Fresas	2 1/2 lbs	2 1/2 lbs	x		x			x	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
26/06/26	N	Kumis	Kumis	16 lts	16 lts	x		x			x	NA	NA	5.4°C	9	9	9	9	✓		
		Hamburguesa de carne res	Carne Molida	14 lbs	14 lbs	x		x		x		90'	75°C	77°C	9	9	9	9	✓		
		Patilla en trozos	Patilla	60 lbs	30 lbs	x		x			x	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
	A	Carne de res molida gruesa	Carne res molida	15 lbs	15 lbs	x		x		x		90'	72°C	77°C	9	9	9	9	✓		
		Tripa res verde gruesa	Tripa verde	11 lbs	11 lbs	x		x		x		90'	77°C	77°C	9	9	9	9	✓		
		Arroz Blanco	Arroz	7 lbs	7 lbs	x		x		x		160'	80°C	91°C	9	9	9	9	✓		
		Aguacate en trozos	Aguacate	9 lbs	6 lbs	x		x			x	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlon Gutierrez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20678886 CARGO: Auxiliar de alimentos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil UNIDAD OPERATIVA: FAMA

COORDINADOR O RESPONSABLE: Lucivia Montañez OPERADOR: FAMA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/06/26	A	Plátano maduro cocido	Plátano maduro	24lbs	16lbs	X		X		X		120'	76°	85°C	9	9	9	9	✓		
		Jugo de Fresa	Fresa	15lbs	14lbs	X		X			X	NA	NA	41°C	9	9	9	9	✓		
	O	Queso Rollo de antioqueño	Queso Campesino	7lbs	7lbs	X		X			X	NA	NA	45°C	9	9	9	9	✓		
		Frutapicada	Manzana - Banano	13lbs 16lbs		X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
30/06/26	V	Agua de panela+leche	leche	22lts	22lts	X		X		X		40'	80°	82°C	9	9	9	9	✓		
		Huevos pericos	Huevos	116u	116u	X		X		X		35'	77°C	75°C	9	9	9	9	✓		
		Mango picado	Mango Tommy	48lbs	29lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		
	A	Carnes molida guisada	Carnes molida	16lbs	15lbs	X		X		X		50'	77°C	82°C	9	9	9	9	✓		
		Lentejas guisadas	lentejas	5lbs	5lbs	X		X		X		90	80°C	81°C	9	9	9	9	✓		
		Arroz Blanco	Arroz	7lbs	7lbs	X		X		X		160°	80°C	90°C	9	9	9	9	✓		
		Tomate p. ensalada+perejil	Tomate chonto	NA	NA	X		X			X	NA	NA	48°C	9	9	9	9	✓		
		Papa criolla hervida	Papa criolla	18lbs	18lbs	X		X		X		90°C	103°C	81°C	9	9	9	9	✓		
		Jugo de Piña	Piña	76lbs	13lbs	X		X			X	NA	NA	39°C	9	9	9	9	✓		
	O	Kumis	Kumis	16lts	16lts	X		X			X	NA	NA	50°C	9	9	9	9	✓		
		Banano	Banano	32lbs	21lbs	X		X			X	NA	NA	TA	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlen Gutierrez TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20648486 CARGO: Aux Alimentos