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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PPS.249
Versión: 3
Fecha: Memo 20246021818 - 09/04/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION LOCIAL PARA EL DESARROLLO HL MANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C
24-5-26	Desayuno	Agua de Panela + leche	leche	12cc	12cc	✓		✓		✓		40.	80	79
24-5-26	Desayuno	Huevos pericos.	Huevos	25cc	25cc	✓		✓		✓		40.	75	65
24-5-26	Desayuno	Arroz blanco	Arroz	35cc	35cc	—			✓	✓		35.	79	69
24-5-26	Desayuno	Patillo - picado	Patilla	30cc	30cc	—		✓			—	N.A	4.4	4.5
24-5-26	Nuevos	Sorbete Coruba	leche	10cc	10cc	✓		✓			—	N.A.	4.3	4.5
24-5-26	Almuerzo	Cardo y res	Cardo - res	60cc	60cc	✓			✓	✓		50.	85	79
24-5-26	Almuerzo	Arroz - blanco	Arroz	30cc	30cc	—			✓	✓		35	75	65
24-5-26	Almuerzo	Papa cocida	Papa	60cc	60cc	—			✓	✓		40.	75	62
24-5-26	Almuerzo	Cocido - Bore Carne	Cocido - Bore Carne	25cc	25cc	✓			✓	✓		45.	83	79
24-5-26	Almuerzo	Jugo mora	mora	20cc	20cc	—			✓		—	N.A	4.3	4.5
24-5-26	Onces	Colada harina	leche	100cc	100cc	—		✓		✓		45.	83	80
24-5-26	Onces	Fresa - picada	Fresa	20cc	60cc	—		✓			—	N.A	4.3	4.5
24-5-26	Filete-pescado	pescado	pescado	120cc	100cc	✓			✓	✓		40.	75	65
24-5-26	Cena	Arroz - fideos	Arroz	35cc	35cc	—			✓	✓		35	79	69
24-5-26	Cena	Ensalada - roja	Remolacha	20cc	20cc	—		✓		✓		40.	65	60
24-5-26	Cena	platano asado	Platano	60cc	60cc	✓			✓	✓		40	82	80
24-5-26	Cena	Sopa - Conchitas	Crema	20cc	20cc	—			✓	✓		45	84	79
25-5-26	Desayuno	Colada harina Platano	leche	100cc	100cc	✓		✓		✓		40	79	77
25-5-26	Desayuno	Caldo pescado	pescado	100cc	60cc	✓			✓	✓		40	76	74
25-5-26	Nuevos	Chocolate con leche	leche	60cc	60cc	—		✓	✓			45	82	78
25-5-26	Almuerzo	Pechuga/desmech	Pollo	120cc	100cc	—			✓	✓		40	78	75

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

ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúa entre 2 y 10	OLOR Evalúa entre 2 y 10	SABOR Evalúa entre 2 y 10	ASPECTO Evalúa entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
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	✓		
9	10	10	9	—		
10	9	10	10	—		
10	9	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana María | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 334050 | CARGO: cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033704857 | CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-143
Versión: 3
Fecha: (02/07/2015 - 29/07/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA NOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA — OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C
25-5-26	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	350	350	✓			✓	✓		35	69	63
25-5-26	Almuerzo.	Mazorca hervida - Agraciada	Mazorca	250	250	✓			✓	✓		40	71	68
25-5-26	Almuerzo	Ajiaco	Pollo	600	600	✓			✓	✓		50.	82	73
25-5-26	Almuerzo	Jugo mango	Mango	250	250	✓		✓			✓	N/A	47	50
25-5-26	Onces	Bebida de Avena Arepa	Leche	350	350	✓		✓		✓		45	81	74
25-5-26	Cena	Carne res y pollo	res - pollo	900	700	✓			✓	✓		50.	81	78
25-5-26	Cena	Arroz atomatado	Arroz	350	350	✓			✓	✓		35.	81	74
25-5-26	Cena	Yuca salsa criolla	Yuca	700	700	✓			✓	✓		45.	80	74
25-5-26	Cena	Sopa de cachaco	Carne	900	600	✓			✓	✓		45.	80	74
26-5-26	Desayuno	Bebida hervida Platano	Leche	1000	1000	✓		✓		✓		40	79	77
26-5-26	Desayuno	Queso campesino	Queso	250	250	✓		✓			✓	N/A	47	50
26-5-26	Desayuno	papaya picada	papaya	350	350	✓		✓			✓	NA	48	50
26-5-26	Nocturno	Sorbeta mora	Leche	1000	1000	✓		✓			✓	N.A	43	46
26-5-26	Almuerzo	Piernita Pollo	Pollo	800	600	✓			✓	✓		45	80	80
26-5-26	Almuerzo.	Arroz-pegante	Arroz	600	500	✓			✓	✓		35	85	90

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

ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escala entre 2 y 10)	OLOR (Escala entre 2 y 10)	SABOR (Escala entre 2 y 10)	ASPECTO (Escala entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9	9	10	9	✓		
10	10	9	10	✓		
10	10	9	10	✓		
9	10	10	10	✓		
10	9	10	10	-		
10	10	10	10	-		
10	10	10	10	-		
10	10	10	10	-		
10	10	10	10	-		
10	9	10	10	-		
10	9	10	10	-		
10	9	10	10	-		
9	10	9	10	✓		
9	10	9	10	✓		
9	10	9	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Usa — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1134650 — CARGO: Apoyo

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033794953 — CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PS.243
Versión: 3
Fecha: Memo 20242021815 - 09/8/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION LOCAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr o unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCION: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c
26-5-26	Almuerzo	Ensalada mixta	Ensalada mixta	350	350	/		/			-	N.A	47	50
26-5-26	Almuerzo	Papa perejil	Papa	700	500	/			-	-		45	72	70
26-5-26	Almuerzo	Sopa Ahuyama	Carne	600	600	/			-	-		45	81	79
26-5-26	Almuerzo	Jugo Piña	Piña	250	250	-		-			-	N.A	48	49
26-5-26	Onces	Sorbete guanabana	Guanabana	400	400	/		-			-	N.A	46	50
26-5-26	Cena	Cerdo salsa BBQ	Carne	900	600	-			-	-		45.	82	79
26-5-26	Cena	Arroz Ajonjolí	Arroz	350	350	/			-	-		35.	79	65
26-5-26	Cena	Ensalada mixta	Ensalada mixta	600	600	/		-			-	N.A.	43	45
26-5-26	Cena	Sopa mute	Carne	900	800	-			-	-		45.	83	78
26-5-26	Cena	Papa - Cebolla	Papa	700	600	-			-	-		45.	79	69
27-5-26	Desayuno	Colada Avena	Leche	1200	1200	/		-		-		40	81	71
27-5-26	Desayuno	Huevos Hapolitanos	Queso	250	250	/		/			-	N.A	49	50
27-5-26	Desayuno	Melón - picado	Melón	400	500	/		/			-	N.A	47	49
27-5-26	Nueces	Sorbete fruyoa	Leche	1200	1200	/		/			-	NA	46	50
27-5-26	Almuerzo	Carne de res molida	Carne	800	600	/			/	-		45	71	69
27-5-26	Almuerzo	Arroz al perejil	Arroz	3500	3500	/			/	-		35.	80	71
27-5-26	Almuerzo	Ensalada mixta	Ensalada Mixta	3600	3000	/		/			/	NA	46	50
27-5-26	Almuerzo	Papa / salada	Papa	700	600	-			-	-		45	72	69
27-5-26	Almuerzo	Cazuela Alverja	Carne	900	600	-			/	-		50.	76	74
27-5-26	Almuerzo	Jugo Guayaba	Guayaba	250	250	-		-			-	N.A	49	50
27-5-26	Onces	Arroz con leche	Leche	1200	1200	/		-		-		45.	79	74

ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
Evalua entre 2 x 10	Evalua entre 2 x 10	Evalua entre 2 x 10	Evalua entre 2 / 10			
10	9	9	10	-		
9	10	10	10	-		
10	9	10	10	-		
8	10	9	9	-		
9	10	10	10	-		
10	10	10	10	-		
10	10	10	10	-		
10	10	10	10	-		
10	10	10	10	-		
10	9	10	10	-		
10	9	10	10	-		
10	9	10	10	-		
10	9	10	9	-		
10	9	10	10	-		
10	9	10	10	-		
10	9	10	10	-		
9	9	9	10	-		
10	9	10	10	-		
10	10	10	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adela Ruiz | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 130650 | CARGO: operativa

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80374053 | CARGO: coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: 3
Fecha: Mayo [illegible] - 09/09/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA NOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA — OPERADOR: FUNDACIÓN SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/unidades)	PESO NETO (gramos/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C
27-5-26	Onces	Arroz con leche	Leche	1000	1000	✓		✓		✓		45	80	77
27-5-26	Cena	Pechuga Desmechada	Pollo	10,000	8000	✓			✓	✓		40	80	78
27-5-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	3500	3500	✓			✓	✓		35	80	78
27-5-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada. Mixta	3000	3000	✓		✓		✓		40	50	40
27-5-26	Cena	Ajiaco.	Pollo	7000	6000	✓			✓	✓		45	80	78
28-5-26	Desayuno	Chocolate con leche	Leche	12000	10000	✓		✓		✓		45	74	77
28-5-26	Desayuno	Changua con Huevo	Huevo	2500	2500	✓		✓		✓		40	83	79
28-5-26	Desayuno.	Compota Pera	Pera	8000	4000	✓		✓		✓		45	69	66
28-5-26	Nueces	Te con leche	Leche	10000	10000	✓		✓		✓		45	71	69
28-5-26	Nueces	Fresa Picada	Fresa	2500	2000	✓		✓			-	NA	49	50
28-5-26	Almuerzo	Filete Pescado Apanado	Pescado.	12000	10000	✓			✓	✓		45	79	77
28-5-26	Almuerzo	Arroz Con Cilantro	Arroz	3500	3500	✓			✓	✓		35	69	65
28-5-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	3000	3000	✓		✓		✓		45	47	50
28-5-26	Almuerzo	Puré papa	papa	7000	6000	✓			✓	✓		45	69	67
28-5-26	Almuerzo	Sopa Avena	Crema.	8000	6000							45	83	79

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

ALIMENTO TERMINADO

COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10			
10	10	10	10	✓		
10	10	10	10	✓		
10	10	10	10	-		
10	10	10	10	-		
10	10	10	10	✓		
10	9	10	10	-		
9	10	10	9	-		
9	10	10	10	✓		
9	9	9	10	✓		
10	9	10	10	-		
10	10	10	10	-		
9	10	10	10	-		
10	9	10	10	-		
10	9	9	10	✓		
10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Maria — TIPO DE DOCUMENTO: Pef — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 130650 — CARGO: Operativ.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032[illegible]9 — CARGO: Coordinadora.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PPS-249
Versión: 3
Fecha: Memo 20245010516 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr o unidades)	PESO NETO (gr o/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 x 10)	OLOR (Evalúe entre 2 x 10)	SABOR (Evalúe entre 2 x 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 x 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
28-5-26	Almuerzo.	Jugo Maracuya	Maracuya	12Ltr	3475	✓		✓			✓	NA	46	50	10	9	10	10	–		
28-5-26	Kumis	Kumis	kumis	1Lto	1Lto	✓			✓		✓	NA	47	50	9	10	10	9	–		
28-5-26	Cena	Pescado/Salsa	Pescado	1Kgo	1Kgo	✓			✓	✓		45.	23	45	10	10	10	10	–		
28-5-26	Cena	Ensalada mixta	Ensalada mixta	3Lto	3Lto	✓		✓			✓	40.	75	69	10	10	10	10	–		
28-5-26	Cena	Arroz / Pimenton	Arroz	3Lto	3500	✓			✓	✓		35	69	65	10	10	10	10	–		
28-5-26	Cena	Tajada / Platano	Platano	9Lto	6Lto	✓			✓	✓		40.	69	69	10	10	10	10	–		
28-5-26	Cena	Sopa / concentrado	Carne	9Lto	1Lto	✓			✓	✓		45	83	71	10	10	10	10	–		
29-5-26	Desayuno	Caña con leche	leche	1Lto	1Lto	✓		✓		✓		45	79	76	10	9	10	10	–		
29-5-26	Desayuno	Calapapa / pollo	Pollo	1Kgo	7Lto	✓			✓	✓		45	78	71	10	9	10	10	–		
29-5-26	Nuevos.	Sorbete Coruba	leche	1Lto	0Lto	✓		✓			✓	NA	46	50	9	10	10	10	–		
29-5-26	Almuerzo	Carne roja/Arroz	Carne	6Kgo	6Kgo	✓			✓	✓		45	79	77	9	10	9	9	–		
29-5-26	Almuerzo	Arroz / Pimenton	Arroz	3Lto	3Lto	✓			✓	✓		35	79	76	9	10	10	10	–		
29-5-26	Almuerzo	Verdura/Salteado	Verdura	3Lto	3Kgo	✓		✓			✓	45	82	80	9	10	10	10	–		
29-5-26	Almuerzo	papas a la francesa	Papas	12Kg	6Kgo	✓			✓	✓		45	85	80	10	9	10	10	–		
29-5-26	Almuerzo	Sopa / Patacon	Carne	1Kgo	1Kgo	✓			✓	✓		50	87	75	10	9	10	10	–		
29-5-26	Almuerzo	Jugo tomate arbol	Tomate Arbol	2Lto	2Lto	✓		✓			✓	N.A	49	50	9	10	10	10	–		
29-5-26	Onces	Lonchi	leche	3Lto	3Lto	✓		✓		✓		45	79	77	10	9	10	10	–		
29-5-26	Onces	Mango / Picado	Mango.	2Kgo	1Kgo	✓		✓			✓	NA.	80	85	10	9	10	9	–		
29-5-26	Cena.	Ensalada mixta	Carne-Pollo	1Kgo	1Kgo	✓			✓	✓		45.	9	70	9	10	9	10	–		
29-5-26	Cena	Arroz - Zanahoria	Arroz	3Lto	3Lto	✓			✓	✓		35.	80	79	10	9	10	9	–		
29-5-26	Cena.	Crema Espinaca	Carne	3Kgo	2Kgo	✓			✓	✓		45	73	74	10	9	10	9	A–		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Neira | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1346[illegible]50 | CARGO: COCINERA

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033760[illegible] | CARGO: coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo (20240218 05): 05/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

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	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	SI	NO	
29-5-26	Cena.	Sudado-RES	papa	6cc	5000	-			-	-		45	80	78	10	10	10	10	✓		
30-5-26	Desayuno	Chocolate	Leche	3500	3500	-		-		-		45	79	77	9	9	10	9	-		
30-5-26	Desayuno	Tamal	Tamal	200	200	-			-	-		50	81	79	10	10	9	10	-		
30-5-26	Almuerzo	Kumis	Kumis	2500	2500	-			-		-	NA	49	50	9	10	10	10	-		
30-5-26	Almuerzo	Carne Cerdo	Carne	6cc	6cc	-			-	-		45	81	79	10	9	9	10	-		
30-5-26	Almuerzo	Arroz Arvejado	Arroz	5cc	6cc	-			-	-		35	69	69	10	9	10	10	-		
30-5-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	5cc	3000	-		-			-	N.A	48	49	10	9	9	9	-		
30-5-26	Almuerzo	Yuca cocinada	Yuca	6cc	6cc	-			-	-		45	77	75	9	10	10	10	-		
30-5-26	Almuerzo	Papa/Garbanzos	Carne	6cc	6cc	-			-	-		45	88	76	10	9	10	10	-		
30-5-26	Almuerzo	Jugo/Mora	Mora	2500	2500	-		-			-	N.A	46	49	10	9	10	10	-		
30-5-26	Onces	Gelatina Cubo	Leche	1cc	1cc	-		-			-	N.A	45	50	10	10	10	10	-		
30-5-26	Cena.	Carne Bistec	Carne	6cc	6cc	-			-	-		40	80	79	10	10	10	10	-		
30-5-26	Cena	Arroz / Blanco	Arroz	1cc	1cc	-			-	-		35	80	78	10	10	10	10	-		
30-5-26	Cena	Ensalada mixta	Ensalada mixta	2500	2000	-		-			-	N.A	40	50	10	10	10	10	✓		
30-5-26	Cena	Papa/Cocinada	papa	7cc	6cc	-			-	-		45	80	79	10	10	10	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 130650 | CARGO: cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032760979 | CARGO: coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSP-PR-S-243
Versión: 3
Fecha: Memo 20254021919 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr o unidades)	PESO NETO (gr o unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C
30-5-26	Cena	Cruncho Ahuyama	Tache	3500	3500	✓		✓		✓		50	80	74
31-5-26	Desayuno	Ciruela de Avena	Leche	1000	1000		✓		✓	✓		30	60	55
31-5-26	Desayuno	Huevos pericos	Huevos	2500	2500	✓		✓		✓		25	65	70
31-5-26	Desayuno	Pan de queso	Pan de queso	2000	2000		✓		✓		✓	N.A	N.A	N.A
31-5-26	Nueves	Ensalada de frutas	Ensalada	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A
31-5-26	Almuerzo	Carne de res asada	Carne de res	8000	6000		✓		✓	✓		40	85	80
31-5-26	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz blanco	3000	3000		✓		✓	✓		45	82	80
31-5-26	Almuerzo	Tajada de platano	Platano	9000	6000	✓		✓		✓		30	80	80
31-5-26	Almuerzo	Limonada cantada	Limon	2500	2500		✓		✓		✓	N.A	N.A	N.A
31-5-26	Onces	Cuchuco de Frecha	Leche	1000	1000		✓		✓	✓		N.A	N.A	N.A
31-5-26	Cena	Pan de pollo	Pollo	8000	6000		✓		✓	✓		45	82	81
31-5-26	Cena	Arroz con Arveja	Arroz Arveja	3500	3500		✓		✓		✓	40	80	81
31-5-26	Cena	Papa Salcocha	Platano	9000	6000	✓		✓		✓		45	82	80
3-5-26	Cena	Aromatica	Mango	2500	2000	✓		✓			✓	N.A	N.A	N.A

ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
10	10	10	10	—		
9	10	9	10	✓		
10	9	10	9	✓		
9	10	9	10	✓		
10	9	10	9	✓		
9	10	9	10	✓		
10	9	10	9	—		
9	10	9	10	✓		
10	9	10	9	✓		
9	10	9	10	✓		
10	9	10	10	✓		
9	10	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030650 | CARGO: Cocina.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 43276774 | CARGO: Coordinadora.