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 I2024013818 - 09/08/2024

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															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	
1-6-26	Desayuno	Chocolate leche	Leche	1000	1000	/		/				40	79	77	10	10	9	9	/		
1-6-26	Desayuno	Queso	Queso	2500	2500	/		/			/	N.A	47	50	9	9	9	10	/		
1-6-26	Desayuno	Compota Pera	Pera	1500	1500	/		/		/		40.	49	50	9	10	10	10	/		
1-6-26	Nueves	Ensalada frutas	Fruta	3000	3000	/		/			/	N.A	46	50	9	10	9	10	/		
1-6-26	Nueves	Queso	Queso	2500	2500	/		/			/	N. A.	47	49	10	10	10	10	/		
1-6-26	Almuerzo	Carne guisada	Carne	9500	9500	/			/	/		50.	81	79	10	10	9	10	/		
1-6-26	Almuerzo	Arroz Espinaca	Arroz	3000	3000	/			/	/		45	69	66	10	10	10	9	/		
1-6-26	Almuerzo.	Poleo de Ahuyama Avena	Ahuyama	2500	2500	/		/		/		45	71	70	10	10	9	9	/		
1-6-26	Almuerzo	papa - cascos	papa	7000	6000	/			/	/		45	69	66	10	10	10	10	/		
1-6-26	Almuerzo	Sopa- Cebada	Carne	9500	9500	/			/	/		45	93	79	10	10	10	10	/		
1-6-26	Almuerzo	Jugo - mango	Mango	2000	2000	/		/			/	N.A.	47	50	10	10	10	10	/		
1-6-26	Onces	Colada fecula	Leche	1000	1000	/		/		/		40.	95	80	9	10	10	10	/		
1-6-26	Onces	Melón picado	Melón	2000	2000	/		/			/	NA	43	45	10	10	10	10	/		
1-6-26	Cena	Lomo Cerdo	Carne	7500	7500	/			/	/		50.	82	79	10	10	10	10	/		
1-6-26	Cena	Arroz - perejil	Arroz	9000	9000	/			/	/		35	79	65	10	10	10	10	/		
1-6-26	Cena	Ensalada - Mixta	Ensalada mixta	3500	3000	/		/			/	N.A	43	4.5	16	10	10	10	/		
1-6-26	Cena	Tajado - Platano	Platano	6500	6000	/		/		/		45	79	68	10	10	10	10	/		
1-6-26	Cena	Sopa - lenteja	Carne.	7500	7500	/			/	/		45	83	79	10	10	10	10	/		
1-6-26	Desayuno	Agua de Panela-leche	Leche	10000	10000	/		/		/		40	79	77	9	10	9	10	/		
2-6-26	Desayuno	Huevo frito	Huevo	2500	2500	/		/		/		40	80	79	10	9	10	10	/		
2-6-26	Desayuno	Arroz Blanco	Arroz	3000	3000	/			/	/		35	79	77	9	10	10	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora TIPO DE DOCUMENTO: PPT No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 139050 CARGO: cpoor

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: 1023 30 152 CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-(#)
Versión: 3
Fecha: Mes: 2024/01/16 - 28/02/2024
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 (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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10			
2-6-26	Descuno	papaya	papaya	9000	9000	-		-			-	N.A.	46	50	10	10	9	10	-		
2-6-26	Nuevo	Sorbete fresa	tacha	1000	1000	-		-			-	N.A.	47	49	9	10	10	10	-		
2-6-26	Almuerzo	Pechuga/Plancha	Pollo	6000	6000	-			-	-		40	74	77	10	9	10	9	/		
2-6-26	Almuerzo	Arroz/Blanco	Arroz	12000	12000	-			-	-		35	69	65	9	10	9	10	/		
2-6-26	Almuerzo	Ensalada mixta	Ensalada Mixta	2500	2500	-		-			-	N.A	47	50	10	10	9	10	/		
2-6-26	Almuerzo	papa cocida	papa	7000	7000	/			-	-		45.	81	77	10	9	10	10	/		
2-6-26	Almuerzo	Cebolla garbanzo	Cama	7500	7500	-			-	-		45	84	79	10	9	10	9	/		
2-6-26	Almuerzo	limonada/Panela	limón	2500	2500	/		/			-	N.A	46	50	10	9	10	9	/		
2-6-26	Once.	Chocolate leche	tacha	1000	1000	-		-			-	N.A.	79	77	9	9	10	10	/		
2-6-26	Once	Fresa picada	Fresa	3000	3000	-		-			-	NA.	46	50	9	10	10	10	/		
2-6-26	Cena	Filete de Pescado	Pescado	10000	10000	-			-	-		45	75	70	9	10	9	10	/		
2-6-26	Cena	Arroz/Pegante	Arroz	9000	9000	-			-	-		35.	69	65	10	10	10	10	/		
2-6-26	Cena	Tortilla Espinaca	huevo	2500	2500	-			-	-		40.	69	67	10	10	10	10	-		
2-6-26	Cena	papa/salada	papa.	8000	8000	/			-	-		45.	72	70	10	9	9	9	/		
2-6-26	Cena	Crema Mazorca	tacha	1000	1000	/		-		-		50.	80	75	10	9	10	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana maya — TIPO DE DOCUMENTO: P.P.T — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1[illegible]050 — 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: 1032303352 — CARGO: coordinadora.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PES.243
Versión: 3
Fecha: Memo (2-2402-1818 - 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 (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 x10	OLOR Evalúe entre 2 x10	SABOR Evalúe entre 2 x10	ASPECTO Evalúe entre 2 x10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
3-6-26	Desayuno	Colada Maizena	Leche	120cc	120cc	✓		✓		✓		40.	79	77	10	9	10	10	-		
3-6-26	Desayuno	Caldo pollo	Pollo	60cc	60cc	—			✓	✓		45.	81	79	9	10	10	10	-		
3-6-26	Desayuno	Sandia	Sandia	90cc	90cc	—		✓			-	N.A	47	00	9	9	10	9	-		
3-6-26	Nueves	Sorbete Cocada	Leche	100cc	100cc	—		✓			-	N.A.	47	50	9	10	9	10	-		
3-6-26	Almuerzo.	Filete Pescado	Pescado	120cc	120cc	—			✓	✓		40	71	77	10	10	10	10	-		
3-6-26	Almuerzo	Arroz al pimentón	Arroz	90cc	90cc	✓			✓	✓		35.	69	66	9	9	10	9	✓		
3-6-26	Almuerzo	Ensalada/Campesina	Ensalada/Campe	350	300cc	—		✓		✓		40	79	74	10	9	10	9	✓		
3-6-26	Almuerzo	papa / Guisada	papa	90cc	60cc	✓			✓	✓		45	77	75	10	10	10	10	✓		
3-6-26	Almuerzo	Sopa / conchitas	carne	750	750	—			✓	✓		50	83	79	9	10	10	10	✓		
3-6-26	Almuerzo	Jugo / Piña	Piña	250	200cc	—		✓			-	N.A.	46	50	10	9	9	9	✓		
3-6-26	Onces	Arroz con leche	Leche	80cc	100cc	—		✓		✓		45	71	69	10	9	9	10	-		
3-6-26	Cena	Colombina / Pollo	Pollo	80cc	80cc	—			✓	✓		45	95	70	10	9	10	10	-		
3-6-26	Cena	Arroz / Atomatado	Arroz	90cc	100cc	✓			✓	✓		35	69	65	10	10	10	10	✓		
3-6-26	Cena	Verdura / Calentado	Verdura	250	250	✓		✓		✓		45	69	65	10	10	10	10	✓		
3-6-26	Cena	Pure papa	papa	90cc	90cc	—			✓	✓		45.	75	70	10	9	9	9	✓		
3-6-26	Cena	Sopa / Conchitas	Carne	750	750	—			✓	✓		45	78	70	10	9	10	10	✓		
4-6-26	Desayuno.	Café con leche	Leche	120cc	120cc	✓		—		✓		40.	71	77	10	10	9	10	-		
4-6-26	Desayuno	Queso	Queso	250	250	—		✓			-	N.A.	47	50	9	10	9	10	-		
4-6-26	Desayuno	Mango - picado	Mango	300	300cc	✓		✓			-	N.A.	49	50	9	10	9	10	-		
4-6-26	Nueves	Sorbete mora	Leche	120cc	120cc	—		✓			-	50.	81	79	10	10	10	10	✓		
4-6-26.	Almuerzo	Sudado - Pollo	Pollo	80cc	80cc	-			-	-		45	69	69	10	9	10	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Pena — TIPO DE DOCUMENTO: P.P.T — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 136050 — 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: 1032320522 — CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]
Versión: 3
Fecha Vigente: [illegible]
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 (gramo unidades)	PESO NETO (gramo 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
4-6-26	Almuerzo	Arroz/cilantro	Arroz	9000	9000	✓			✓	✓		33	69	67
4-6-26	Almuerzo	Cubios/Guisado	Cubios	3300	3300	✓			✓	✓		45	71	68
4-6-26	Almuerzo	Papa/Guiso	papa	8000	8000	✓			✓	✓		40	69	67
4-6-26	Almuerzo	Sopa/Verduras	Carne	9500	7500	✓			✓	✓		45	82	80
4-6-26	Almuerzo	Jugo/guanabana	Guanabana	9000	9000	✓		✓			✓	N.A	47	50
4-6-26	Onces	Peto	Leche	10000	10000	✓		✓		✓		45	81	79
4-6-26	Cena	Sobra Barriga	Carne	9500	9500	✓			✓	✓		30	75	70
4-6-26	Cena	Arroz/Blanco	Arroz	9000	9000	✓			✓	✓		33	69	65
4-6-26	Cena	Ensalada mixta	Ensalada mixta	3500	3500	✓		✓			✓	N.A	42	44
4-6-26	Cena	Yuca/salsa	Yuca	9000	6000	✓			✓	✓		45	75	70
4-6-26	Cena	Sopa/cucharo	Carne	9500	7500	✓			✓	✓		45	72	70
5-6-26	Desayuno	Chocolate (leche)	Leche	10000	10000	✓		✓		✓		40	79	77
5-6-26	Desayuno	Crema con (tigueo)	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		45	81	79
5-6-26	Nueces	Leche caliente	Leche	12000	12000	✓		✓		✓		40	79	76
5-6-26	Almuerzo	Carne con Bistec	Carne	9500	7500	✓			✓	✓		30	81	79

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

ALIMENTO TERMINADO

COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
Existe entre 2 y 10	Existe entre 2 y 10	Existe entre 2 y 10	Existe entre 2 y 10			
9	10	10	9	✓		
9	10	10	9	✓		
10	9	9	10	✓		
9	10	10	9	✓		
9	10	9	10	✓		
10	9	10	10	✓		
10	6	10	10	✓		
10	9	9	9	✓		
10	10	10	10	✓		
10	9	9	9	✓		
10	9	10	9	✓		
10	9	9	10	✓		
10	9	10	10	✓		
10	9	10	10	✓		
10	9	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Rojas — TIPO DE DOCUMENTO: PEP — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 130050 — 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: 1193203332 — CARGO: Nutricionista

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-043
Versión: 3
Fecha último documento: 19/07/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO D.A. 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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) — ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Excelente entre 2 y 10)	OLOR (Puntaje entre 2 y 10)	SABOR (Puntaje entre 2 y 10)	ASPECTO (Puntaje entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
5-6-26	Almuerzo	Arroz-Zanahoria	Arroz	100g	100g	-			-	-		35	66	63	10	9	9	10	-		
5-6-26	Almuerzo	Tortilla Acelga	Huevo	25cc	25cc	-		-		-		45	91	79	10	9	10	10	-		
5-6-26	Almuerzo	Platano Maduro	Platano	70gr	70gr	-		-		-		45.	79	77	10	9	10	10	-		
5-6-26	Almuerzo	Sopa-pajanilla	pajanilla	25cc	25cc	-			-	-		45.	81	79	10	9	10	10	-		
5-6-26	Almuerzo	Jugo-Guayaba	Guayaba	200	200	-		-			-	N.A.	46	50	9	10	10	10	-		
5-6-26	Onces	Yogurt	Yogurt	250	250	-			-	-	-	N.A.	46	50	10	10	10	10	-		
5-6-26	Onces	Picado mango papaya	Mango - Papaya	200g	200g	-		-			-	N.A.	48	49	10	9	10	10	-		
5-6-26	Cena	Pechuga Asada	Pollo	70gr	70gr	-			-	-		45	82	80	10	9	10	10	-		
5-6-26	Cena	Arroz-Zanahoria	Arroz	100g	100g	-			-	-		35.	72	70	10	9	9	9	-		
5-6-26	Cena	Calabacita	Calabaza	25cc	25cc	-		-		-		45.	69	65	10	9	9	10	-		
5-6-26	Cena	Patacón	Platano	60gr	60gr	-		-		-		45.	67	66	10	9	10	10	-		
5-6-26	Cena	Sopa-Verduras	Carne	50g	35gr	-			-	-		50.	75	70	10	9	9	10	-		
6-6-26	Desayuno	Agua de Panela	Agua de Panela	200cc	200g	-			-	-		45	70	69	10	9	10	10	-		
6-6-26	Desayuno	Pabla pajanilla	Pajanilla	25cc	25cc	-			-	-		45.	75	70	10	10	10	10	-		
6-6-26	Desayuno	Melón	Melón	200g	200g	-		-			-	N.A.	47	46	10	10	10	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adicia Mora — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.14.000 — CARGO: Coordinadora

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nancy Mesa — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032037[illegible] — CARGO: Coordinadora

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-249
Versión: 3
Fecha: Memo 20245210151 - 05/08/2024
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

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 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	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °C	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA FINAL °C	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
6-6-26	Nueves	Cafe con leche	Leche	1200	1000	-		-		-		40.	75	70	10	10	10	10	/		
6-6-26	Nueves	Picado Piña-Banano	Piña-Banano	2500	2000.	-		-			-	N.A.	43	47	9	9	9	10	/		
6-6-26	Almuerzo	Cerdo-Salsa BBQ	Carne	7500	7500	-			-	-		50.	69	65	10	9	9	10	/		
6-6-26	Almuerzo	Arroz - perejil	Arroz	4000	4000	-			-	-		35.	67	65	9	9	10	9	/		
6-6-26	Almuerzo	Bodegos Tomate	Tomate	2500	2500	-		-			-	N.A	43	47	9	10	10	10	/		
6-6-26	Almuerzo	papa - salada	papa	4000	8000	-			-	-		45.	69	65	10	10	10	10	/		
6-6-26	Almuerzo	Cebolla - Alverja	Carne	9500	7500.	-			-	-		50.	80	77	10	9	9	9	/		
6-6-26	Almuerzo	Jugo - Tomate	Tomate Arbol	2500	2500.	-		-			-	NA	45	5	10	10	10	10	/		
6-6-26	Onces.	Queso	Queso	2000	2000	-		-			-	NA	41	43	10	10	10	10	/		
6-6-26	Onces	Mango - Papaya	Mango-Papaya	2500	2500	-		-			-	N.A.	43	44	10	9	10	10	/		
6-6-26	Cena	Carne Encebollada	Carne	9500	9500	-			-	-		50.	75	70	10	10	10	9	/		
6-6-26	Cena	Arroz + tideos	Arroz	4000	4000	-			-	-		35.	69	65	10	10	9	9	/		
6-6-26	Cena.	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	2500	2500	-		-			-	N.A.	42	46	9	9	9	9	/		
6-6-26	Cena	Papa - Cholla	Papa	4000	6000	-			-	-		45.	69	65	9	9	10	9	/		
6-6-26	Cena	Sopa - Cabado	Carne	9500	7500	-			-	-		45	75	70	9	10	10	10	/		
7-6-26	Desayuno	Colada Avena	Leche	1200	1200	-		-		-		40.	80	74	10	10	10	10	-		
7-6-26	Desayuno	Huevos - pericos	Huevos	2500	2500	-		-		-		45	65	60	10	6	6	10	-		
7-6-26	Desayuno	Compota - Manzana	Manzana	2000	2000	-		-		-		40	43	45	10	10	10	10	/		
7-6-26	Nueves	Te con leche	Leche	1200	1000	-		-		-		45	75	70	10	9	10	9	/		
7-6-26	Almuerzo.	Milanesa pollo	pollo	4000	4000	-			-	-		50	69	65	10	10	10	10	/		
7-6-26	Almuerzo	Arroz - Ajonjoli	Arroz	4000	4000	-			-	-		35	67	65	10	9	9	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1136[illegible]05. | 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: 1053[illegible]? | CARGO: Coordinador.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-143
Versión: 3
Fecha Mismo: 2024/07/16 09:07:04
Página: 2 de 2

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

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/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
7-6-26	Almuerzo	Arroz - Ajiaco	Arroz	90gr	90gr	-			-	-		35	67	69
7-6-26	Almuerzo	Verdura - Mixta	Verdura - Mixta	250gr	250gr	-		-		-		45	65	55
7-6-26	Almuerzo	pure. papa	papa	90gr	90gr	-			-	-		45	70	68
7-6-26	Almuerzo	Sopa - Avena	Carne.	95gr	95gr	-			-	-		45.	75	70
7-6-26	Almuerzo.	Jugo - Mora	Mora	250gr	250gr	-		-			-	NA	4.7	4.6
7-6-26	Onces	Sorbete Mango	Mango	300gr	300gr	-		-			-	N.A	4.4	4.6
7-6-26	Cena	Sudado pollo	Pollo	95gr	95gr	-			-	-		45	75	70
7-6-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	90gr	90gr	-			-	-		35.	69	65
7-6-26	Cena.	Sopa Arroz Lugnado	Carne	95gr	95gr	-			-	-		50.	75	70
8-6-26	Desayuno	Chocolate Avena	Avena	100gr	100gr	-		-		-		45	85	80
8-6-26	Desayuno	Galletas	Galletas	25gr	25gr	-		-			-	NA	4.5	4.0
8-6-26	Desayuno	Fruta.	Fruta	20gr	20gr	-		-			-	NA	4.3	3.5
8-6-26	Nuevos	Leche Caliente	Leche	100gr	100gr	-		-		-		45	82	82
8-6-26	Nuevos	Fruta Crema de Miel	Crema leche	20gr	20gr	-		-			-	NA	4.5	4.3
8-6-26	Almuerzo	Milanesa Cerdo	Carne	95gr	95gr	-			-	-		45	82	81

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A): ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO		
Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10				
10	9	9	9	/			
10	9	10	10	/			
10	9	9	9	/			
10	9	9	10	/			
10	10	10	10	/			
10	9	9	10	/			
10	9	10	10	/			
10	9	10	10	/			
10	10	10	10	/			
10	9	10	10	/			
10	10	10	10	/			
10	9	10	10	/			
10	9	10	10	/			
10	9	10	10	/			
10	9	10	10	/			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 13605 | 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: 1032375535 | CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PPS-243
Versión: 3
Fecha: Memo 20247215161 - 05/08/2024
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 (g/oo unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO BRICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO COLOR Evalúa entre 2 x 10	OLOR Evalúa entre 2 x 10	SABOR/ASPECTO Evalúa entre 2 x 10	ACEPTABILIDAD Evalúa entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
8-6-26	Almuerzo	Arroz / Blanco	Arroz	3600	3600	✓			✓	✓		35.	67	65	10	10	10	10	✓		
8-6-26	Almuerzo	Ensalada - Mixta	Ensalada - Mixta	5000	5000	✓		✓			✓	N.A	43.	47	10	10	10	10	✓		
8-6-26	Almuerzo	papa - perejil	papa	7000	7000	✓			✓	✓		45	69	65	10	10	10	10	✓		
8-6-26	Almuerzo	Sopa - Guineo	Carne	7500	7500	✓			✓	✓		40.	80	79	10	10	10	10	✓		
8-6-26	Almuerzo	Jugo - Mango	Mango	2500	6000	✓			✓		✓	N.A.	47	45	10	10	10	10	✓		
8-6-26	Onces	Colada de platano	Leche	10000	10000	✓		✓		✓		45	75	70	10	10	10	10	✓		
8-6-26	Onces	papaya - picada	papaya	2500	2500	✓		✓			✓	N.A.	42	44	10	10	10	10	✓		
8-6-26	Cena	pechuga - Salsa	pechuga	8000	7000	✓			✓	✓		45	81	79	10	10	10	10	✓		
8-6-26	Cena	Arroz - Ajonjoli	Arroz	4000	4000	✓			✓	✓		35	69	65	10	10	10	10	✓		
8-6-26	Cena	Ensala - roja	Remolacha	2500	2500	✓		✓		✓		45	81	79	10	10	10	10	✓		
8-6-26	Cena	Deditos Yuca	Yuca	7000	6000	✓			✓	✓		45	75	70	10	10	10	10	✓		
8-6-26	Cena	Sopa - Conchitas	Carne	7500	7500	✓			✓	✓		50.	69	65	10	10	10	10	✓		
9-6-26	Desayuno	Cafe - Leche	Leche	10000	10000	✓		✓		✓		40	71	82	10	9	10	10	✓		
9-6-26	Desayuno	Calentado - pollo	Pollo	7000	7000	✓			✓	✓		50	81	80	10	9	10	10	✓		
9-6-26	Nueces	Picado - Papa - Melón	Papaya - Melón	3000	3000	✓			✓		✓	N.A	49	50	9	10	10	10	✓		
9-6-26	Nueces	Cocada	Cocada	2500	2500	✓			✓	✓		N.A.	47	50	9	10	9	9	✓		
9-6-26	Almuerzo	Carne - Res.	Carne	7500	7500	✓			✓	✓		50.	79	77	9	9	9	10	✓		
9-6-26	Almuerzo	Arroz / Blanco	Arroz	4000	4000	✓			✓	✓		35.	64	66	9	10	10	9	✓		
9-6-26	Almuerzo	Ensalada, mixta	Ensalada Mixta	3500	3000	✓		✓			✓	NA	49	50	10	9	10	9	✓		
9-6-26	Almuerzo	Tajada / Platano	Platano	6000	6000	✓		✓		✓		45.	72	70	10	9	9	10	✓		
9-6-26	Almuerzo	Carcela - Frijol	Carne	7500	7500	✓			✓	✓		50	81	79	10	10	9	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1[illegible]6[illegible]5 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: 1[illegible]6[illegible]3 CARGO: coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-249
Versión: 3
Fecha: Memo 20244021818 - 09/08/2024
Página: 2 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

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9-6-26	Almuerzo	Limonada/Vaneto	limón	250	200	✓		✓			✓	N.A	47	50	9	10	10	9	-		
9-6-26	Onces	Jel an leche	leche	1000	1000	✓		✓		✓		45	77	77	10	9	9	10	-		
9-6-26	Cena	Carne en Holiola	Carne	95cc	75cc	✓			✓	✓		45	82	79	10	10	10	10	-		
9-6-26	Cena	Arroz al pimentón	Arroz	100	100	✓			✓	✓		35	79	65	10	10	10	10	-		
9-6-26	Cena	Pepino-Cebolla-Huevo	Huevo	25cc	25cc	✓			✓	✓		45	75	65	10	10	10	10	-		
9-6-26	Cena	Tajada - Platano	Platano	70cc	70cc	✓			✓	✓		45	78	68	10	10	10	10	-		
10-6-26	Desayuno	Colada - Avena	Leche	100cc	100cc	✓			✓	✓		45	77	77	9	10	10	10	-		
10-6-26	Desayuno	Huevo-cocido	Huevo	25cc	25cc	✓		✓		✓		40	76	77	10	9	9	9	-		
10-6-26	Desayuno	Melón-picado	Melón	300cc	300cc	✓		✓			✓	N.A	49	50	9	10	10	9	-		
10-6-26	Nocturno	Batido/Mora/Banano	Leche	100cc	100cc	✓			✓		✓	N.A	77	77	9	10	9	10	-		
10-6-26	Almuerzo	filete - pescado	Pescado.	120cc	120cc	✓			✓	✓		45	81	79	10	10	10	9	-		
10-6-26	Almuerzo	Arroz - Coco	Arroz.	90cc	90cc	✓			✓	✓		35	69	66	9	10	9	10	-		
10-6-26	Almuerzo.	Ensalada - Mixta	Ensalada - Mixta	300cc	300cc	✓		✓			✓	N.A.	49	50	9	10	9	10	-		
10-6-26	Almuerzo	Torta - Platano	Platano.	60cc	60cc	✓			✓	✓		45	79	77	9	10	10	9	-		
10-6-26	Almuerzo	Sopa - cabada	Carne.	75cc	75cc	✓			✓	✓		50	81	79	10	9	10	10	-		
10-6-26	Onces	Ensalada - Frutas	Yogurt.	250	250	✓			✓		✓	N.A.	49	50	9	10	9	10	-		
16-6-26	Cena	Milanesa-Cerdo	Cerdo	60cc	60cc.	✓			✓	✓		50	81	79	9	10	9	10	-		
16-6-26	Cena	Arroz al perejil	Arroz	60cc	60cc.	✓			✓	✓		35	77	66	9	10	9	10	-		
16-6-26	Cena	Ensalada Ahuyama	Ahuyama	250	250	✓		✓		✓		45	81	79	9	10	9	10	-		
16-6-26	Cena	Sopa - cocinada	Carne	85cc	85cc	✓			✓	✓		50	77	79	9	10	9	10	-		
16-6-26	Cena	Papa - Dorada	papa	90cc	70cc.	✓			✓	✓		45	74	77	9	10	9	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Muñoz | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1136085 | 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: 1052833 | 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: Marzo (2024/03/18 - 09/07/24
Página: 2 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 (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCION: TIEMPO E N 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 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
11-6-26	Desayuno	Agua de Panela-Leche	Leche	1000	1000	✓		✓		✓		45	71	77	10	9	10	9	-		
11-6-26	Desayuno	Caldo papa-Carne	Carne	150	150	✓			✓	✓		50	81	79	9	10	10	10	-		
11-6-26	Desayuno	papaya	papaya	0000	0000	✓		✓			✓	N.A	49	50	10	10	9	10	✓		
11-6-26	Nocturno	Ensalada frutas	fruta	250	1000	✓		✓			✓	N.A	41	49	10	9	10	9	✓		
11-6-26	Nocturno	Queso	Queso	250	250	✓		✓			✓	N.A	46	48	10	9	10	9	✓		
11-6-26	Almuerzo	Carne Cerdo Asada	Carne	150	150	✓			✓	✓		45	77	74	10	9	10	10	-		
11-6-26	Almuerzo	Arroz Ajonjolí	Arroz	300	300	✓			✓	✓		35	69	65	10	9	10	9	-		
11-6-26	Almuerzo	Ensalada-Mixta	Ensalada mixta	350	350	✓		✓			✓	N.A	46	50	9	10	10	10	-		
11-6-26	Almuerzo	Papa - Cascos	papas	500	500	✓			✓	✓		45	77	77	10	9	10	10	-		
11-6-26	Almuerzo	Cañuela - lantejas	Carne	000	000	✓			✓	✓		45	77	75	9	10	10	10	-		
11-6-26	Onces	Colada fariña maiz	Leche	1000	1000	✓			✓	✓		45	77	76	9	10	10	10	-		
11-6-26	Cena	pollo-Salsa Champiñón	Pollo	700	600	✓			✓	✓		45	81	79	9	10	10	10	-		
11-6-26	Cena	Arroz fideos	Arroz	500	500	✓			✓	✓		35	69	66	9	10	10	10	-		
11-6-26	Cena	Ensalada mixta	Ensaladamixta	250	2000	✓		✓			✓	N.A	44	45	9	10	10	10	-		
11-6-26	Cena	Papa Pollo dorada	papa	700	600	✓			✓	✓		45	81	79	9	10	10	10	-		
11-6-26	Cena	Sopa Avena	Carne	150	150	✓			✓	✓		45	79	80	10	10	10	10	-		
11-6-26	Cena	Colada de Avena	Leche	1000	1000	✓		✓		✓		40	81	79	9	10	10	9	-		
12-6-26	Desayuno	Queso	Queso	250	2500	✓		✓			✓	NA	47	50	9	10	9	10	-		
12-6-26	Desayuno	Patilla	Patilla	000	000	✓		✓			✓	NA	49	50	9	10	10	9	-		
12-6-26	Desayuno	Sorbete Fruyoa	Fruyoa	2000	2000	✓		✓			✓	NA	47	49	10	9	10	10	-		
12-6-26	Nocturno	Pollo-Salsa Champ	Pollo	650	650	✓			✓	✓		45	77	74	10	9	10	10	-		
12-6-26	Almuerzo																				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Cerón | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1020 | 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: 1045032?? | CARGO: Coordinadora.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PRS-249
Versión: 3
Fecha: Marzo (2024)02-01-16 - 09/07/24
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) O 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	COCCION: TIEMPO E.V MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: BASCULA °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C
12-6-26	Almuerzo	Arroz Con Zanahoria	Arroz	900	900	—		—		—		35	69	67
12-6-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	350	300	—		—			—	N.A	47	50
12-6-26	Almuerzo	Sopa papa	papa	700	600	—			—	—		45.	68	66
12-6-26	Almuerzo	Sopa- Carnelita	Carne	250	250	—			—	—		50.	79	77
12-6-26	Almuerzo	Jugo- Maracuya	Maracuya	250	200	—		—			—	N.A.	49	50
12-6-26	Onces	Café Leche	Leche	10.000	10000	—		—		—		45.	79	77
12-6-26	Onces	Mango - Picado	Mango	250	250	—		—			—	N.A	49	50
12-6-26	Cena	filete Pescado	Pescado	1200	1000	—			—	—		45	63	68
12-6-26	Cena	Arroz Arveja	Arroz	900	900	—			—	—		45.	79	65
12-6-26	Cena	Sancocho	Carne	250	250	—			—	—		45.	87	8
12-6-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	300	300	—		—			—	N.A.	43	50
13-6-26	Desayuno	Chocolate Leche	Leche	1200	1200	—		—		—		40	8:	79
13-6-26	Desayuno	Tamal	Tamal	300	300	—			—	—		45	83	80
13-6-26	Desayuno	Fruta - picada	Fruta	250	250	—		—			—	NA	47	50
13-6-26	Onces	Te' con Leche	Leche	1000	1000	—			—	—		45	79	77
13-6-26	Almuerzo	Sobre Bamga	Carne	950	950	—			—	—		45	81	79
13-6-26	Almuerzo	Arroz - Blanco	Arroz	900	900	—			—	—		35	66	66
13-6-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	300	300	—		—			—	N.A.	46	50
13-6-26	Almuerzo	Yuca cocida	Yuca	700	600	—			—	—		45.	79	77
13-6-26	Almuerzo	Sopa Verduras	Carne	950	950	—			—	—		45	81	80
13-6-26	Almuerzo	Jugo / Mora	Mora	200	200	—					—	NA	46	49

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 TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
						Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10	Evalúa entre 2 y 10			
12-6-26	Almuerzo	Arroz Con Zanahoria	Arroz	900	900	10	9	10	10	—		
12-6-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	350	300	9	10	9	10	—		
12-6-26	Almuerzo	Sopa papa	papa	700	600	9	10	10	10	—		
12-6-26	Almuerzo	Sopa- Carnelita	Carne	250	250	10	9	10	10	—		
12-6-26	Almuerzo	Jugo- Maracuya	Maracuya	250	200	9	10	10	10	—		
12-6-26	Onces	Café Leche	Leche	10.000	10000	10	9	9	10	—		
12-6-26	Onces	Mango - Picado	Mango	250	250	9	10	10	9	—		
12-6-26	Cena	filete Pescado	Pescado	1200	1000	10	10	10	10	—		
12-6-26	Cena	Arroz Arveja	Arroz	900	900	10	10	10	10	—		
12-6-26	Cena	Sancocho	Carne	250	250	10	6	10	10	—		
12-6-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	300	300	10	10	10	10	—		
13-6-26	Desayuno	Chocolate Leche	Leche	1200	1200	10	10	10	10	—		
13-6-26	Desayuno	Tamal	Tamal	300	300	10	9	9	10	—		
13-6-26	Desayuno	Fruta - picada	Fruta	250	250	9	10	10	10	—		
13-6-26	Onces	Te' con Leche	Leche	1000	1000	10	9	10	9	9		
13-6-26	Almuerzo	Sobre Bamga	Carne	950	950	9	10	9	9	9		
13-6-26	Almuerzo	Arroz - Blanco	Arroz	900	900	9	10	9	9	10		
13-6-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	300	300	9	10	10	10	10		
13-6-26	Almuerzo	Yuca cocida	Yuca	700	600	10	9	10	9	10		
13-6-26	Almuerzo	Sopa Verduras	Carne	950	950	10	9	10	10	10		
13-6-26	Almuerzo	Jugo / Mora	Mora	200	200	9	10	10	10	9		

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1360[illegible] — 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: 1018[illegible]233 — 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: Marzo (2024/03/15) - (DIA/MES/2024)
Página: 2 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 (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/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	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A): ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
13-6-26	Onces	Sorbete Guanabana	Leche	100cc	100cc	-		-			-	N.A	41	50	9	10	10	10	-		
13-6-26	Cena	Res - Caldo	Carne	65cc	60cc	-			-	-		50	79	77	9	10	10	10	-		
13-6-26	Cena	Arroz-Blanco	Arroz	90cc	90cc	-			-	-		35	80	78	9	10	10	10	-		
13-6-26	Cena	Cocido Boyacense	Cocido Boyacense	60cc	60cc	-			-	-		45	79	77	9	10	10	10	-		
13-6-26	Cena	Papa - Dorada	Papa	50cc	50cc	-			-	-		45	83	80	9	10	10	10	-		
13-6-26	Cena	Aromatica	Fruta	250	200cc	-		-		-		35	66	66	9	10	6	10	-		
14-6-26	Desayuno	Leche - Caliente	Leche	150cc	160cc	-			-	-		40	80	77	9	10	10	10	-		
14-6-26	Desayuno	Huevos Revueltos	Huevos	2und	3cc	-		-		-		45	81	79	9	10	10	10	-		
14-6-26	Desayuno	Envuelto mani	Envuelto	2und	2und		-		-	-		40	83	80	9	10	10	10	-		
14-6-26	Onces	Ensalada Frutas	Frutas	230	150cc	-		-			-	N.A	43	50	9	10	10	10	-		
14-6-26	Onces	Yogurt	Yogurt	250	250	-			-		-	N.A	81	77	9	10	10	10	-		
14-6-26	Almuerzo	Res - pollo	Res - pollo	70cc	60cc	-			-	-		50	79	77	9	10	10	10	-		
14-6-26	Almuerzo	Arroz - Blanco	Arroz	90cc	90cc	-			-	-		35	80	76	9	10	10	10	-		
14-6-26	Almuerzo	Calabaza - Guisada	Calabaza	250cc	220cc	-		-		-		45	81	79	9	10	10	10	-		
14-6-26	Almuerzo	Papa - Dorada	Papa	90cc	60cc	-			-	-		45	79	77	9	10	10	10	-		
14-6-26	Almuerzo	Sopa Lechuga Cebada	Carne	95cc	95cc	-			-	-		50	80	68	9	10	6	10	-		
14-6-26	Almuerzo	Jugo - Guanabana	Guanabana	300	300cc	-		-			-	N.A	81	79	9	10	10	10	-		
14-6-26	Onces	Colada de Avena Tradicional	Leche	150cc	150cc	-			-	-		45	79	77	9	10	10	10	-		
14-6-26	Cena	Pernil de pollo	Pollo	100cc	60cc	-			-	-		45	80	78	9	10	10	10	-		
14-6-26	Cena	Arroz Espinaca	Arroz	90cc	90cc	-			-	-		35	80	77	9	10	10	10	-		
14-6-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	300cc	300cc	-		-			-	N.A	86	49	9	10	10	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adiela Rosa | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] | CARGO: Cocinera.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Merly Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1026057332 | CARGO: Coordinadora.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-249
Versión: 3
Fecha: Marzo (2024/03/18 AM/PM)/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 (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCION: TIEMPO E n MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: BASCIA L °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A): ALIMENTO TERMINADO: COLOR Escala entre 2 x 10	OLOR Escala entre 2 x 10	SABOR Escala entre 2 x 10	ASPECTO Escala entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
14-6-26	Cena	Sopa papa	papa	700	600				X	X		40.	75	65	10	10	10	10	X		
14-6-26	Cena	Sopa Carmelita	Carne	1200	700	X			X	X		50	85	79	10	10	10	10	X		
15-6-26	Desayuno	Café con leche	Leche	1000	1000	X		X		X		45.	81	78	10	10	10	10	X		
15-6-26	Desayuno	Caldo papa/Carne	Carne	900	900	X			X	X		45	83	75	10	10	10	10	X		
15-6-26	Desayuno	Patilla - picada	Sandia	350	350	X		X			X	N.A.	43	45	10	10	10	10			
15-6-26	Nueces	Leche - Caliente	Leche	1000	1000	X			X	X		45.	85	80	10	10	10	10	X		
15-6-26	Nueces	Mango - picado	Mango	300	300	X		X			X	N.A.	43	45	10	10	10	10	X		
15-6-26	Almuerzo	Carne desmechada	Carne	950	750	X		X		X		45.	79	69	10	10	10	10	X		
15-6-26	Almuerzo	Arroz - Blanco	Arroz	900	400	X			X	X		35	75	65	10	10	10	10	X		
15-6-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	300	300	X		X			X	N.A.	43	45	10	10	10	10	X		
15-6-26	Almuerzo	Platano al horno	Platano	400	400	X		X		X		45	75	65	10	10	10	10	X		
15-6-26	Almuerzo	Cazuela - frijoles	Carne	900	900	X			X	X		45	81	79	10	10	10	10	X		
15-6-26	Almuerzo	Naranjada	Naranjada	250	200	X		X			X	N.A.	43	45	10	10	10	10	X		
15-6-26	Onces	Sorbete - Curuba	Leche	200	200	X		X			X	N.A.	43	45	10	10	10	10	X		
15-6-26	Cena	Carne - desmechada	Carne	900	750	X			X	X		50.	80	75	10	10	10	10	X		
15-6-26	Cena	Arroz - Blanco	Arroz	900	950	X			X	X		35	75	65	10	10	10	10	X		
15-6-26	Cena	Guacamole	Guacamole	250	300	X		X			X	N.A.	43	45	10	10	10	10	X		
15-6-26	Cena	Papa - Salada	papa	700	600	X			X	X		45	75	65	10	10	10	10	X		
15-6-26	Cena	Sopa Boliçano	Carne	750	750	X			X	X		45	83	79	10	10	10	10	X		
16-6-26	Desayuno	Café Con leche	Leche	1200	1200	X		X		X		45	79	77	10	9	10	10	X		
16-6-26	Desayuno	Huevo - Revueltos	Huevos	2500	25	X		X		X		35	77	75	10	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] | 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: 1052733 | 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 2024321916 - 29/02/2024
Página: 2 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 (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 E V MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: BOCA °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	ALIMENTO TERMINADO: OLOR	ALIMENTO TERMINADO: SABOR	ALIMENTO TERMINADO: ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 3 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
16-6-26	Desayuno	ajeldn	Melón	3500	3000	–		–			–	N.A.	47	50	10	9	10	10	–		
16-6-26	Nueves	Sorbete Maracuya.	Leche	1200	1000	–		–			–	N.A.	44	50	9	10	10	10	–		
16-6-26	Almuerzo	pescado	pescado	1200	1200	–			–	–		45.	77	74	9	10	9	9	–		
16-6-26	Almuerzo	Arroz al pimenton	Arroz	9000	6000.	–			–	–		35	69	66	10	9	10	10	–		
16-6-26	Almuerzo	Verdura-Mixta	Verdura - Mixta	3500	3500.	–		–		–		45	71	69	9	10	9	10	–		
16-6-26	Almuerzo	papa - Dorado	papa	7000	6000	–			–	–		45	69	65	10	9	10	10	–		
16-6-26	Almuerzo	Sopa-Conchitas	Carne	7500	9500	–			–	–		50.	71	70	9	10	10	10	–		
16-6-26	Almuerzo	Jugo Uva	Uva	2000	2000	–		–			–	N.A.	82	80	9	10	9	10	–		
16-6-26	Almuerzo	Agua de panela	Panela	2500	2500.	–			–	–		45.	79	77	9	10	9	9	–		
16-6-26	Onces	Queso Campesino	Queso	200	200.	–		–			–	N.A.	47	50	9	10	10	9	–		
16-6-26	Onces	Pescado apanado	pescado	1200	1000.	–			–	–		45	75	79	9	10	10	9	–		
16-6-26	Cena	Arroz - coco	Arroz	900	900	–			–	–		35	75	68	9	10	10	9	–		
16-6-26	Cena	Ensalada - Mixta	Ensalada - Mixta	9000.	9000.	–		–			–	N.A.	63	65	9	10	10	9	–		
16-6-26	Cena	Jugada - Platano	Platano	9000	6000.	–		–		–		45.	79	78	9	10	10	9	–		
16-6-26	Cena	Té en leche	Leche	1000	1000.	–		–			–	N.A.	79	76	10	9	10	10	–		
17-6-26	Desayuno	Queso Doble Crema	Queso	850	2500	–		–			–	N.A.	51	77	10	9	10	9	–		
17-6-26	Desayuno	Compota Manzana	Manzana	3000	3000	–		–			–	N.A.	46	49	10	9	9	10	–		
17-6-26	Desayuno	Sorbete Guanabana	Leche	1200	1200.	–		–			–	N.A.	81	78	10	9	9	10	–		
17-6-26	Nueves	Pollo a la finas	Pollo	8000	8000	–			–	–		45.	80	79	10	9	9	10	–		
17-6-26	Almuerzo	Arroz Atomatado	Arroz	900	900	–			–	–		35	86	80	10	9	9	10	–		
17-6-26	Almuerzo	Ensalada Roja	Remolacha	3500	3500	–		–		–		45	81	77	10	9	9	10	–		

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Rosa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1[illegible]62 | 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: 1450253 | 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 (20240215161 : 09/09/2024
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 (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PRECESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCION: TIEMPO E # MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17-6-26	Almuerzo	Platano-Bocadillo Queso	Queso	250	250	✓		✓			✓	N.A.	77	76	10	9	10	10	✓		
17-6-26	Almuerzo	Sopa Avena	Carne	600	600	✓			✓	✓		45.	81	79	9	10	9	10	✓		
17-6-26	Almuerzo	Jugo/Lulo	Lulo	250	250	✓		✓			✓	N.A	46	49	10	9	10	9	✓		
17-6-26	Onces	Pto Maiz	Leche	250	250	✓		✓		✓		50.	81	71	10	10	9	10	✓		
17-6-26	Cena	Pollo/salsa BBQ	Pollo	600	600	✓			✓	✓		45.	79	77	10	9	9	10	✓		
17-6-26	Cena	Arroz al Cilantro	Arroz	900	900	✓			✓	✓		35	69	66	9	10	10	9	✓		
17-6-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	250	250	✓		✓			✓	N.A	46	50	10	10	10	9	✓		
17-6-26	Cena	Papa - Dorada	papa	600	600	✓			✓	✓		45.	79	77	10	10	9	10	✓		
17-6-26	Cena	Sopa- Arroz	Maracuya	250	250	✓			✓	✓		50.	81	79	10	10	9	9	✓		
17-6-26	Cena	Café con leche	Leche	200	200	✓		✓		✓		40	77	74	10	9	10	10	✓		
18-6-26	Desayuno	Huevos Revueltos	Huevos	250	250	✓		✓		✓		45	68	66	10	9	10	10	✓		
18-6-26	Desayuno	Melón - Picado	Melón	300	300	✓		✓			✓	N.A	47	49	10	9	10	10	✓		
18-6-26	Desayuno	Picado-Melón Refrig	Yogurt	250	250	✓			✓	✓		N.A	46	49	10	9	10	10	✓		
18-6-26	Nocturno	Albondigas	Carne	250	250	✓			✓	✓		40	46	50	10	9	10	10	10	✓	
18-6-26	Almuerzo	Arroz - pepanto	Arroz	900	900	✓		✓			✓	35	65	62	9	10	10	10	✓		
18-6-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada-Mixta	300	300	✓			✓	✓		N.A.	47	50	10	9	10	10	✓		
18-6-26	Almuerzo	Papa Chip	Papa	600	600	✓			✓	✓		40	71	69	9	10	10	10	✓		
18-6-26	Almuerzo	Sopa - Manzanaca	Carne	250	250	✓			✓	✓		45	81	79	10	9	9	10	✓		
18-6-26	Almuerzo	Jugo - Curuba	Curuba	250	250	✓		✓			✓	N.A.	46	50	10	9	10	10	✓		
18-6-26	Onces	Colada-de Guayaba	Leche	200	200	✓			✓	✓		40	79	77	10	9	10	10	✓		
18-6-26	Cena	Carne Cerdo Asada	Carne	600	600	✓			✓	✓		45	78	73	10	9	10	9	✓		

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1140870 | CARGO: General

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: 64 5033 | CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: P-PR-PSS-249
Versión: 3
Fecha: Marzo 7/2024/7/16 - 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 SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCION: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	FINAL °c	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
18-6-26	Cena	Arroz - Ajonjolí	Arroz	0cc	0cc	✓			✓	—		35	69	77	10	10	10	10	—		
18-6-26	Cena	Verdura - Mixta	Verdura Mixta	3cc	3cc	✓		✓		—		45	77	69	10	10	10	10	—		
18-6-26	Cena	Tajada - Platano	Platano	7cc	6cc	✓		✓		—		40	74	78	10	10	10	10	—		
18-6-26	Cena	Sopa Alverjas	Alverjas	9cc	9cc	✓			✓	—		50	81	79	10	10	10	10	—		
19-6-26	Desayuno	Colada facula	Leche	11cc	10cc	✓		✓		—		45	79	77	10	9	10	10	—		
19-6-26	Desayuno	Caldo papa / Huevo	Huevo	25cc	25cc	✓		✓		—		45	81	79	10	9	10	10	—		
19-6-26	Desayuno	fresa - picada	fresa	3cc	3cc	✓		✓			✓	N.A	49	50	10	9	9	10	—		
19-6-26	Nuevos	Café con leche	Leche	10cc	10cc	✓		✓		✓		45	79	77	10	9	10	10	—		
19-6-26	Nuevos	fresa / Cremal	Crema leche	25cc	25cc	✓		✓			✓	N.A	48	49	10	9	10	10	—		
19-6-26	Almuerzo	Pernil de pollo	pollo	6cc	6cc	✓			✓	✓		45	77	74	10	9	10	10	—		
19-6-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	40cc	40cc	✓			✓	✓		45	69	66	10	9	10	10	—		
19-6-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	30cc	30cc	✓		✓			✓	N.A	47	50	10	9	10	10	—		
19-6-26	Almuerzo	Yuca - cocida	Yuca	6cc	6cc	✓			✓	✓		45.8	79	74	10	9	10	10	—		
19-6-26	Almuerzo	Sopa - fideos	Carne	15cc	15cc	✓			✓	✓		45	79	77	10	9	10	10	—		
19-6-26	Almuerzo	limonada	Limón	25cc	25cc	✓		✓			✓	NA	49	50	10	9	10	10	—		
19-6-26	Almuerzo	Sorbeta Granadilla	Leche	10cc	10cc	✓		✓			✓	NA	48	49	10	9	10	10	—		
19-6-26	Onces	Albondigas	Carne	15cc	15cc	✓			✓	✓		45	79	77	10	9	10	10	—		
19-6-26	Cena	Espaguetty	Espaguetty	35cc	30cc	✓			✓	✓		45	80	79	10	10	10	10	—		
19-6-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	25cc	25cc	✓		✓			✓	NA	47	50	10	10	10	10	—		
19-6-26	Cena	Papa Chip	papa	7cc	6cc	✓			✓	✓		45	80	69	10	10	10	10	—		
19-6-26	Cena	Crema Antiocha	Leche	10cc	10cc	✓		✓		—		45	77	66	10	10	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Rios | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1026253 | 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: 1.143.50133 | CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PPS-243
Versión: 3
Fecha Inicio: 07/04/2016 - 09/08/2024
Página: 2 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 (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c
20-6-26	Desayuno	Chocolate leche	leche	1cc	1cc	✓		✓		✓		45	79	77
20-6-26	Desayuno	Avena Lavada	Avena	25g	25g	✓		✓			✓	N.A.	49	50
20-6-26	Desayuno	Fresa Picada	fresa	2cc	2cc	✓		✓			✓	N.A.	47	49
20-6-26	Almuerzo	Leche Caliente	Leche	1cc	1cc	✓		✓		✓		45.	71	71
20-6-26	Almuerzo	Granadilla	Granadilla	25g	25g	✓		✓			✓	N.A.	AB	AB
20-6-26	Almuerzo	Carne Cerdo	Carne	75g	75g	✓			✓	✓		45	79	77
20-6-26	Almuerzo	Arroz Zanahoria	Arroz	1cc	1cc	✓			✓	✓		35	68	66
20-6-26	Almuerzo	Ensalada	Aguacate	25g	25g	✓		✓			✓	N.A.	48	50
20-6-26	Almuerzo	Papa al Vapor	Papa	1cc	1cc	✓			✓	✓		45.	75	73
20-6-26	Almuerzo	Lenteja garbanzo	Carne	75g	75g	✓			✓	✓		50.	82	79
20-6-26	Almuerzo	Jugo Piña	Piña	2cc	2cc	✓		✓			✓	N.A.	99	50
20-6-26	Onces	Yogurt	Yogurt	25g	25g	✓		✓			✓	N.A.	1.1	50
20-6-26	Onces	Mango	Mango	2cc	2cc	✓		✓			✓	N.A.	47	49
20-6-26	Cena	Pechuga	Pollo	75g	75g	✓			✓	✓		45.	75	70
20-6-26	Cena	Arroz al pimentón	Arroz	1cc	1cc	✓			✓	✓		45.	65	64
20-6-26	Cena	Verduras Salteado	Verduras	35g	35g	✓		✓			✓	N.A.	69	65
20-6-26	Cena	Yuca	Yuca	1cc	1cc	✓			✓	✓		50	72	70
20-6-26	Cena	Sopa- Ratacón	Carne Res	75g	75g	✓			✓	✓		45.	75	70
21-6-26	Desayuno	Agoa de Panela	Leche	1cc	1cc	✓			✓	✓		40	71	70
21-6-26	Desayuno	Huevos Pericos	Huevos	25g	75g	✓			✓	✓		40.	69	65
21-6-26	Desayuno	Arroz Blanco	Arroz	1cc	1cc	✓			✓	✓		35	69	65

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

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Aida Maria | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1[illegible]3 | 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: 1050273 | CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: P-APSS-F-015
Versión: 3
Fecha Vigente: 2024-12-16 - Vigente
Página: 2 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 (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/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	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
21-6-26	Desayuno	Patilla picada	Sandia	2500	2000	✓		✓			✓	N.A.	4.2	4.3	10	10	9	9	✓		
21-6-26	Nocaco	Sorbete Lonchera	Leche	1000	1000	✓		✓			✓	N.A	4.5	5	10	10	10	10	✓		
21-6-26	Cargado	Carne	Carne	950	750	✓			✓	✓		45	64	65	10	9	9	9	✓		
21-6-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	1000	1000	✓			✓	✓		35.	72	70	10	9	10	9	✓		
21-6-26	Almuerzo	Papa cocida	papa	900	600	✓			✓	✓		45	69	69	10	9	10	9	✓		
21-6-26	Almuerzo	Cocido Boyacense	Cocido Boya	950	950	✓			✓	✓		50.	75	72	10	9	10	9	✓		
21-6-26	Almuerzo	Jugo / Mora	Mora	2500	2500	✓			✓	✓	✓	N.A.	4.3	4.6	10	10	10	10	✓		
21-6-26	Onces	Colada Maiz	Leche	10000	10000	✓		✓		✓		45.	69	68	10	9	10	10	✓		
21-6-26	Onces	Fruta Picada	Fruta	2500	2500	✓			✓		✓	N.A.	4.1	4.8	10	9	9	10	✓		
21-6-26	Cena	Filete Pescado	Pescado	12000	10000	✓			✓	✓		45	69	65	10	10	10	10	✓		
21-6-26	Cena	Arroz fideos	Arroz	1000	1000	✓			✓	✓		45	71	69	10	9	10	10	✓		
21-6-26	Cena	Ensalada roja	Remolacha	2500	2500	✓		✓		✓		45	4.3	4.7	10	9	10	10	✓		
21-6-26	Cena	Platano Asado	Platano	900	600	✓		✓		✓		45	75	70	10	9	10	10	✓		
21-6-26	Cena	Sopa Lorchitas	Carne	950	750	✓			✓	✓		30.	80	75	10	9	9	9	✓		
21-6-26	Cena	Colada Harina Platano	Leche	1000	1000	✓		✓		✓		45	79	77	10	9	10	10	✓		
22-6-26	Desayuno	Caldo Pescado	Pescado	12000	12000	✓			✓	✓		45	69	65	10	10	9	9	✓		
22-6-26	Desayuno	Chocolate en leche	Leche	1000	1000	✓			✓	✓		45	79	77	10	9	10	9	✓		
22-6-26	Nocaco	Picado Patilla-Melon	Patilla -Melon	2000	2000	✓		✓			✓	N.A	48	49	10	9	10	9	✓		
22-6-26	Nocaco	Pechuga-Tomate	Pechuga	800	800	✓			✓	✓		45	79	77	10	9	10	9	✓		
22-6-26	Almuerzo	Pechuga-Tomate	Arroz	900	600	✓			✓	✓		35	69	67	10	9	10	10	✓		
22-6-26	Almuerzo	Arroz / Blanco	Arroz	900	600	✓		✓			✓	NA	49	50	10	9	10	10	✓		
22-6-26	Almuerzo	Hotdog / Aguacate	Aguacate	350	300	✓		✓			✓	NA	49	50	10	9	10	10	✓		

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.030.445 | 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: 1.052.225 | CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: POP-PSS-243
Versión: 3
Fecha Inicio: 22/12/2015 - 29/12/2024
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 (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
22-6-26	Almuerzo	Ajiaco Pollo	Pollo	8cc	6cc	✓			✓	✓		45	81	79
22-6-26	Almuerzo	Jugo Mango	Mango	250	250	✓		✓			✓	N.A	47	49
22-6-26	Onces	Colada Avena con guayaba	Leche	100	100	✓		✓		✓		45	82	80
22-6-26	Cena	Arroz-pollo	Arroz-pollo	750	750	✓			✓	✓		30	82	79
22-6-26	Cena	Arroz-Atomatado	Arroz	400	400	✓			✓	✓		35.	78	80
22-6-26	Cena	Ensalada tomate	tomate	250	250	✓		✓			✓	N.A	47	49
22-6-26	Cena	Yuca en salsa	Yuca	900	600	✓			✓	✓		45.	80	78
22-6-26	Cena	Sopa Cochaco	Carne	300	300	✓			✓	✓		50.	78	76
23-6-26	Desayuno	Colada harina Platano	Leche	400	400	✓		✓		✓		45	71	78
23-6-26	Desayuno	Queso Campesino	Queso	250	250	✓		✓			✓	N.A	48	47
23-6-26	Desayuno	Papaya picada	Papaya	200	200	✓		✓			✓	NA	A.B	AB
23-6-26	Nocturno	Sorbete Mora	Leche	10.00	100	✓		✓			✓	NA	49	50
23-6-26	Almuerzo	Viernita Pollo	Pollo	800	600	✓			✓	✓		45.	69	67
23-6-26	Almuerzo	Arroz Payanto	Arroz	1000	1000	✓			✓	✓		40	71	69
23-6-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	250	250	✓		✓			✓	N.A	47	49
23-6-26	Almuerzo	Papa al perejil	Papa	700	600	✓			✓	✓		45	45	69
23-6-26	Almuerzo	Sopa Arroyana	Carne	700	600	✓			✓	✓		50	81	79
23-6-26	Almuerzo	Jugo Piña	Piña	250	200	✓		✓			✓	NA	96	50
23-6-26	Almuerzo	Sorbete Guanabana	Leche	100	100	✓		✓			✓	N.A	48	50
23-6-26	Onces	Pollo-Salsa	Pollo	800	700	✓			✓	✓		45	69	67
23-6-26	Cena	Arroz Ajonjolí	Arroz	400	400	✓			✓	✓		35	71	69

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

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Ver... | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1136035 | CARGO: Operaria

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: 1030233 | CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]
Versión: 3
Fecha: [illegible]
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 (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/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	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
23-6-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	350	300	✓		✓			✓	NA	47	49	10	10	10	10	—		
23-6-26	Cena	Papa en Cocco	Papa	400	400	✓			✓	✓		45	69	66	10	10	10	10	—		
23-6-26	Cena	Sopa mota	Carne	700	700	✓			✓	✓		45	73	76	10	10	10	10	—		
24-6-26	Desayuno	Colada Avena	Leche	1200	1200	✓		✓		✓		45	79	78	10	10	10	10	—		
24-6-26	Desayuno	Huevos Napolitanos	Queso	2500	2500	✓		✓		✓		45	77	75	10	10	10	10	—		
24-6-26	Desayuno	Melón picado	Melón	2000	2000	✓		✓			✓	N.A	48	50	10	10	10	10	—		
24-6-26	Nuevos	Sorbete frijoq	Leche	1000	1000	✓		✓			✓	NA	48	50	10	10	10	10	—		
24-6-26	Almuerzo	Carne res Molida	Carne	700	600	✓			✓	✓		40	46	50	9	10	10	9	—		
24-6-26	Almuerzo	Arroz al Perejil	Arroz	1000	1000	✓			✓	✓		35	81	79	9	10	9	10	—		
24-6-26	Almuerzo	Ensalada Tomate	Tomate	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	48	50	9	10	9	10	—		
24-6-26	Almuerzo	Papa- Salada	Papa	7000	6800	✓			✓	✓		45	71	69	10	9	10	10	—		
24-6-26	Almuerzo	Cebolla- Alverja	Carne	7000	6000	✓			✓		✓	NA	82	80	9	10	10	9	—		
24-6-26	Almuerzo	Jugo- Guayaba	Guayaba	2000	2000	✓		✓			✓	N.A	48	49	10	9	10	10	—		
24-6-26	Onces	Arroz Leche	Leche	4000	4000	✓		✓		✓		45	81	79	10	9	10	10	—		
24-6-26	Cena	Pechuga Desmechada	Pollo	6500	6500	✓			✓	✓		45	69	67	10	10	10	10	—		
24-6-26	Cena	Arroz- Blanco	Arroz	3000	3000	✓			✓	✓		35	78	80	10	10	10	10	—		
24-6-26	Cena	Habichuela- Hogao	Aguacate	2500	2500	✓		✓			✓	NA	69	67	10	10	10	10	—		
24-6-26	Cena	Ajiaco	Pollo	6000	3500	—			✓	✓		50	82	80	10	10	10	10	—		
24-6-26	Cena	Chocolate	Leche	1200	1200	✓		✓			✓	40	79	77	9	10	10	9	—		
25-6-26	Desayuno	Changua- Huevo	Leche	6000	6000	✓		—		—		45	81	79	10	10	9	10	—		
25-6-26	Desayuno	Compota Pera	Pera	2500	2000	✓		✓			✓	NA	47	50	9	10	10	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134645 | CARGO: [illegible]

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: 1450835 | CARGO: [illegible]

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOP-PSS-249
Versión: 3
Fecha: Mismo (2024-01-15 - 09-08-2024)
Página: 2 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 (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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c
25-6-26	Noche	Té con leche	Leche	100cc	100cc	✓		✓		✓		45.	71	76
25-6-26	Noche	Fresa-picada	Fresa	250cc	250cc	✓		✓			✓	N.A.	49	50
25-6-26	Almuerzo	Filete-Pescado	Pescado	120cc	80cc	✓			✓	✓		45.	81	79
25-6-26	Almuerzo	Arroz-Cilantro	Arroz	90cc	90cc	✓			✓	✓		35.	69	66
25-6-26	Almuerzo	Ensalada fgn-Dulce	Crema leche	200cc	200cc	✓		✓			✓	N.A	49	50
25-6-26	Almuerzo	Pure de papa	Crema leche	200cc	200cc	✓		✓		✓		45	81	79
25-6-26	Almuerzo	Sopa Avena	Carne	150cc	150cc.	✓			✓	✓		50.	79	77
25-6-26	Almuerzo	Jugo-Maracuya	Maracuya	200cc	200cc	✓		✓			✓	N.A	81	79
25-6-26	Onces	Kumis	Kumis	250cc	250cc	✓		✓			✓	N.A.	49	50
25-6-26	Onces	Papaya-picada	Papaya	300cc	300cc	✓		✓			✓	N.A	47	49
25-6-26	Cena	Pescado Salsa	Pescado	80cc	80cc	✓			✓	✓		50	69	60
25-6-26	Cena	Arroz-Pimenton	Pimenton	250cc	250cc	✓			✓	✓		35.	69	66
25-6-26	Cena	Ensalada campesina	Ensalada Mixta	300cc	300cc	✓		✓			✓	N.A.	49	50
25-6-26	Cena	Tajada Platano	Platano	70cc	60cc.	✓		✓		✓		45	69	66
25-6-26	Cena	Sopa/Corchitos	Carne	150cc	150cc	✓			✓	✓		50.	69	66
25-6-26	Descupino	Cafe leche	Leche	100cc	100cc	✓		✓		✓		45	79	77
26-6-26	Descupino	Caldo - Pollo	Pollo	80cc	80cc.	✓			✓	✓		45	83	80
26-6-26	Descupino	Banano	Banano	200cc	200cc	✓		✓			✓	N.A.	AD	AB
26-6-26	Noche	Sorbete Curuba	Curuba	250cc	250cc	✓			✓		✓	N.A.	49	50
26-6-26	Almuerzo	Carne-Chimichurry	Carne	150cc	150cc	✓			✓	✓		50	81	79
26-6-26	Almuerzo	Arroz Pimenton	Arroz	90cc	90cc	✓			✓	✓		35	66	65

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

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Maria | TIPO DE DOCUMENTO: C.C | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1140855 | 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: 1030233 | CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: POA-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Inicio (2024/03/19) - (29/08/2024
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 (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 1 y 10	COLOR Evalúe entre 1 y 10	OLOR Evalúe entre 1 y 10	SABOR Evalúe entre 1 y 10	ASPECTO Evalúe entre 1 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
26-6-26	Almuerzo	Ventura Salteada	Ventura	250	250	✓		✓		✓		45	71	69	10	9	10	10		✓		
26-6-26	Almuerzo	Papas - francesa	Papas	600	600	✓			✓	✓		50	76	71	10	9	10	10		✓		
26-6-26	Almuerzo	Sopa - pategallon	Carne	900	800	✓			✓	✓		45	81	79	10	9	10	10		✓		
26-6-26	Almuerzo	Jugo / Mora	Mora	250	250	✓			✓		✓	NA	49	50	9	10	10	9		✓		
26-6-26	Onces	Canoli	Lecha	400	400	✓		✓		✓		45	77	77	9	10	10	9		✓		
26-6-26	Onces	Mango - Picado	Mango	250	250	✓		✓			✓	NA	44	50	9	9	10	9		✓		
26-6-26	Cena	Sudado - res	Carne	600	600	✓			✓	✓		50	64	70	10	9	9	10		✓		
26-6-26	Cena	Arroz - Zanahoria	Arroz	900	900	✓			✓	✓		45	63	70	10	10	9	10		✓		
26-6-26	Cena	Crema - Espinaca	Lecha	400	400	✓		✓		✓		50	80	69	9	10	9	10		✓		
27-6-26	Desayuno	Chocolate	Lecha	200	800	✓		✓		✓		45	60	59	8	10	10	10		✓		
27-6-26	Desayuno	Tamal	Tamal	250	250	✓			✓	✓		45	64	82	10	10	9	9		✓		
27-6-26	Nocturno	Kumis	Kumis	250	250	✓			✓		✓	NA	NA	65	9	10	9	10		✓		
27-6-26	Almuerzo	Crema Zanahoria	Crema	750	750	✓			✓	✓		45	90	92	10	9	10	9		✓		
27-6-26	Almuerzo	Arroz Ajonjoli	Arroz	300	300	✓			✓	✓		35	85	84	9	10	9	10		✓		
27-6-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	200	200	✓		✓		✓		NA	93	93	10	9	10	9		✓		
27-6-26	Almuerzo	Yuca Dorada	Yuca	700	700	✓			✓	✓		45	82	83	9	10	9	10		✓		
27-6-26	Almuerzo	Sopa - Garbanzos	Carne	750	750	✓			✓	✓		45	85	84	10	9	10	9		✓		
27-6-26	Almuerzo	Jugo Mora	Mora	250	250	✓			✓		✓	NA	95	93	9	10	9	10		✓		
27-6-26	Onces	Sorbete Curuba	Curuba	200	300	✓			✓		✓	NA	92	91	10	9	10	9		✓		
27-6-26	Cena	Carne Bistec	Carne	950	950	✓			✓	✓		50	85	84	9	10	9	10		✓		
27-6-26	Cena	Arroz - Blanco	Arroz	300	300	✓			✓	✓		35	84	83	10	9	10	9		✓		

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: ppt | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134055 | 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: 1030[illegible] | CARGO: Profesional.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS.249
Versión: 3
Fecha: Mismo 07/24/2024 - 19/09/2024
Página: 2 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 (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCION: TIEMPO EN MINUTOS	COCCION: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	COCCION: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c
27-6-26	Cena	Ensala Zanahoria	Zahahoria	250	250	/		/			/	N.A.	17	17
27-6-26	Cena	Papa - Dorada	Papa	600	600	/			/	/		45	69	66
27-6-26	Cena	Crema Ahuyama	Lecha	400	400	/			/	/		50.	75	76
28-6-26	Desayuno	Chocolate Caliente	Lecha	400	400	/		/		/		45	75	76
28-6-26	Desayuno	Huevos - Brocoly	Huevos	250	250	/		/		/		40	79	70
28-6-26	Mix de fruta	Banano - fresa	Banano-fresa	250	250	/		/			/	N.A.	81	77
28-6-26	Nueces	Avena - Cubana	Lecha	400	400	/		/			/	NA.	02	82
28-6-26	Nueces	Banano	Banano	2000	1000	/		/			/	NA.	43	42
28-6-26	Almuerzo	Carne res	Carne	720	720	/			/	/		50.	82	79
28-6-26	Almuerzo	Arroz Ajonjolí	Arroz	400	400	/			/	/		35	78	80
28-6-26	Almuerzo	Habichuela - Huevo	Huevo	250	250	/		/		/		45	78	81
28-6-26	Almuerzo	Chips - Arracacha	Arracacha	600	600	/			/	/		45	81	79
28-6-26	Almuerzo	Crema - Amarilla	Lecha	400	400	/		/		/		50.	81	79
28-6-26	Almuerzo	Jugo - Piña	Piña	300	300	/		/			/	NA.	45	42
28-6-26	Onces	Natilla	Lecha	400	400	/		/		/		45	42	40
28-6-26	Cena	Cerdo fajita	Cerdo	700	700	/			/	/		45	80	75
28-6-26	Cena	Arroz - Blanco	Arroz	400	400	/			/	/		35	78	80
28-6-26	Cena	Torta Zanahoria	Zanahoria	250	250	/		/		/		50.	80	85
28-6-26	Cena	Papa - Cascos	Papa	700	600	/			/	/		45.	90	85
28-6-26	Cena	Sopa - rayo	Carne	750	750	/			/	/		45	80	85
28-6-26	Cena	Aromatica	Aromatica	250	250	/			\	\		35	80	85

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

ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10	6	10	10	✓		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	✓		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	–		
10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mejia | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1340055 | CARGO: operaria

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: 1030633 | CARGO: coordinadora II.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]
Versión: 3
Fecha Vigencia: [illegible]
Página: 2 de 3

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/cc/ 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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
29-06-26	Desayuno	Chocolate en leche	Leche	400	400	✓		✓		✓		45	70	68	10	10	10	10	✓		
29-06-26	Desayuno	Queso	Queso	250	250	✓		✓			✓	NA	42	48	10	9	9	9	✓		
29-06-26	Desayuno	Compota de Pera	Pera	200	200	✓		✓		✓		40	42	47	10	9	9	10	✓		
29-06-26	Nueves	Ensalada Frutas	Ensalada frutas	280	230	✓		✓			✓	NA	46	5	10	9	9	10	✓		
29-06-26	Nueves	Queso	Queso	200	200	✓		✓			✓	NA	48	5	10	9	10	10	✓		
29-06-26	Almuerzo	Carne res Guisada	Carne res	150	150		✓		✓	✓		40	75	70	10	10	10	10	✓		
29-06-26	Almuerzo	Arroz con Espinaca	Arroz	200	200	✓			✓	✓		45	69	65	10	10	10	10	✓		
29-06-26	Almuerzo	Crema de Auyama	Auyama	300	300	✓		✓		✓		35	72	70	10	9	10	10	✓		
29-06-26	Almuerzo	Papa en cuscos	Papa	500	500	✓		✓		✓		30	69	65	10	10	10	10	✓		
29-06-26	Almuerzo	Sopa cebada	carne	150	150		✓		✓	✓		45	75	70	9	9	9	10	✓		
29-06-26	Almuerzo	Jugo Mango	Mango	250	250	✓		✓			✓	NA	42	46	9	10	9	9	✓		
29-06-26	onces	colada f. Maiz	Leche	400	400	✓		✓		✓		40	69	67	10	9	9	9	✓		
29-06-26	onces	Melón Picado	Melon	250	250	✓		✓			✓	NA	43	47	10	9	9	10	✓		
29-06-26	cena	Lomo de Cerdo	Cerdo	150	150		✓		✓	✓		40	72	70	10	10	10	10	✓		
29-06-26	cena	Arroz al Perejil	Arroz	120	120	✓			✓	✓		45	75	68	10	10	10	10	✓		
29-06-26	cena	Ensalada Minta	Ensalada Minta	250	250	✓		✓			✓	NA	45	5	10	10	10	10	✓		
29-06-26	cena	Tajada Platano Mad	Platano	150	600	✓		✓		✓		30	69	67	10	10	10	10	✓		
29-06-26	Cena	Sopa de lentejas	carne	150	150		✓		✓	✓		45	75	70	10	10	10	10	✓		
30-6-26	Desayuno	Agua de panela leche	leche	400	400	✓		✓		✓		40	79	77	9	10	9	10	—		
30-6-26	Desayuno	Huevo frito	Huevo	250	250	—		—		—		45	80	79	10	9	10	10	—		
30-6-26	Desayuno	Arroz blanco	Arroz	120	120	—			—	—		35	79	77	9	10	10	10	—		

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Ruiz | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1136[illegible]5 | 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: 1030633 | CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: SOA-PSS-249
Versión: 3
Fecha Vigente: 2024/12/18 - 29/08/2024
Página: 2 de 3

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

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/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	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
30-6-26	Desayuno	Papaya	Papaya	4000	4000	—		—			—	N.A	47	50	10	9	10	10	—		
30-6-26	Nueces	Sorbete fresa	fresa	2500	2500	—		—			—	N.A	49	50	9	10	10	9	—		
30-6-26	Almuerzo	Pechuga Plancha	Pechuga	600	600	—			—	—		50	81	79	10	9	10	10	—		
30-6-26	Almuerzo	Arroz	Arroz	4000	4000	—			—	—		35	77	77	10	9	10	10	—		
30-6-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	250	250	—		—			—	NA	48	50	10	9	10	10	—		
30-6-26	Almuerzo	Cabeza garbanzo	Carne	7500	7500	—			—	—		50	79	77	10	9	10	10	—		
30-6-26	Almuerzo	Papa - dorada	papa	6000	5000	—			—	—		45	83	80	10	9	10	10	—		
30-6-26	Almuerzo	Limonada	Limón	2500	2500	—		—			—	NA	49	50	9	10	10	10	—		
30-6-26	Once	Chocolate	Leche	3000	3000	—		—		—		45	79	76	10	9	10	10	—		
30-6-26	Once	Fresa - picada	Fresa	2500	2500	—		—			—	N.A	49	50	10	9	10	10	—		
30-6-26	Cena	filete pescado	pescado	12000	10000	—			—	—		45	69	65	6	9	6	10	/		
30-6-26	Cena	Arroz - pyanto	Arroz	4000	4000	—			—	—		35	71	69	10	10	6	10	/		
30-6-26	Cena	Tortilla Espinaca	Huevo	2500	2500	—		—		—		45	75	70	10	9	9	9	/		
30-6-26	Cena	Papa - Salada	Papa	4000	4000	—			—	—		45	75	70	10	10	9	9	/		
30-6-26	Cena	Crema Mazorca	Leche	3500	700	—		—		—		50	92	68	10	9	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Ruiz | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1340253 | 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: 1030223 | CARGO: Coordinadora