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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA.

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ | OPERADOR: | FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 22)		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD				
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO			
1/04/2024	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
1/04/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA		
1/04/2024	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	8 L	8 L	X		X			X	N.A	N.A	5,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA		
1/04/2024	ALMUERZO	CARNE MOLIDA AL LAUREL	CARNE MOLIDA DE RES	5000 G	4250 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA	300	48
1/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA	50	
1/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, PEPINO, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, PEPINO, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA		
1/04/2024	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA PASTUSA	5000 G	4083 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79,7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
1/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL RADICAL	2000 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
1/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	3333 G	2500 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
1/04/2024	ONCES	SORBETE DE FEIJOA	FEIJOA	3000 G	2500 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
1/04/2024	CENA	CERDO EN SALSA AGIDULCE	PULPA DE CERDO	5000 G	4250 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA		
1/04/2024	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
1/04/2024	CENA	VERDURAS ORIENTALES	VERDURAS ORIENTALES	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA		
1/04/2024	CENA	JUGO DE LULO	LULO	3000 G	2500 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ | OPERADOR: | FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 23)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/04/2024	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE	8 L	48 L	X		X		X		60 MIN	40°C	88.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
2/04/2024	DESAYUNO	QUESO	QUESO	1800 G	1800 G	X			X	X		N.A	N.A	6.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
2/04/2024	NUEVES	SORBETE DE MANGO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	HIGADO ASADO CON CEBOLLA Y CILANTRO PICADOS	HIGADO DE RES	2900 G	2900 G	X			X	X		45 MIN	51,7ºC	85,3ºC	9	9	9	9	X		NIGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA	CALABAZA GUISADA	7080 G	6666 G	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MELAO	PLATANO MADURO	5000 G	4166 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79,7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE MAIZ PETO	MAIZ PETO	2000 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	CURUBA	3000 G	2500 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2024	ONCES	LECHE CON CANELA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2024	CENA	PECHUGA DESMECHADA A LA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO SIN HUESO	5500 G	4250 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2024	CENA	ARROZ CON VERDURAS (ZANAHORIA, HABICHUELAS Y ARVEJA)	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
2/04/2024	CENA	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MANZANA CON VONAGETA DULCE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MANZANA CON VONAGETA DULCE	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2024	CENA	JUGO DE PIÑA	PIÑA	3300 G	3300 G	X		X			X	N.A	N.A	7,4ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ | OPERADOR: | FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 24)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/04/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/04/2024	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
3/04/2024	NUEVES	GELATINA CON LECHERA Y QUESO	QUESO	1800 G	1800 G	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	POLLO DORADO	POLLO MUSLO DE POLLO	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

3/04/2024	ALMUERZO	MACARRONES GATINADOS	PASTA MACARRON	2500 G	25000 G	X			X	X		45 MIN	52ºC	78ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X		X		70 MIN	51ºC	84,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	PLÁTANO ASADO	PLATANO MADURO	5000 G	4166 G	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	N.A	N.A	X			X	X		75 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	3400 G	3400 G	X		X			X	N.A	N.A	6,8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/04/2024	CENA	CARNE EN BISTECK	CARNE BOLA DE PIERNA	5000 G	4250 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
3/04/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2800G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
3/04/2024	CENA	TORTA DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	4000 G	4000 G	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
3/04/2024	CENA	JUGO DE MELON	MELON	4500 G	4500 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS																					

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 25)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/04/2024	DESAYUNO	TETERO	LECHE	8 L	48 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/04/2024	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	1800 G	1800 G	X			X	X		N.A	N.A	6.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
4/04/2024	NUEVES	ARROZ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	CERDO A LA NARANJA	PULPA CERDO	5000 G	4250 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	3000 G	300 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	DE ESPINACA, MANZANA, MAI	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, MANGO Y MIEL	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,7°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	2000 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	2500 G	25000 G																NINGUNA
4/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	4500 G	3833 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
4/04/2024	ONCES	LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/04/2024	CENA	PECHUGA EN SALSA BBQ	PECHUGA	5500 G	4500 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
4/04/2024	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
4/04/2024	CENA	VERDURAS GUISADAS	VERDURAS GUISADAS	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,7°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
4/04/2024	CENA	JUGO DE NARANJA	NARANJA	4500 G	3833 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS																					

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 26)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/04/2024	DESAYUNO	CAFÉ MOCA EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2024	DESAYUNO	HUEVO FRITO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	POLLO A LA CRIOLLA	POLLO MUSLO DE POLLO	50 UND	50 UND	X			X	X		60 MIN	45,6°C	77°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	ENSALDA DE LECHUGA, AGUACATE, MAIZ Y TOMATE CON VINAGETA	LECHUGA, AGUACATE, MAIZ Y TOMATE CO	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,7°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	PAPA EN CASCOS DORADA	PAPA COMUN	2000 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA	2083 G	2083G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	4500 G	3833 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2024	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2024	CENA	ALBONDIGAS DE CARNE	CARNE MOLIDA	5000	4250 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
5/04/2024	CENA	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
5/04/2024	CENA	TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	7100 G	6600 G	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
5/04/2024	CENA	JUGO DE MORA	MORA	4800 G	3900 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	10	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS																					

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ OPERADOR: FUMDIR

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/	PESO NETO (g/cc/	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 27)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		

(dd/mm/aaaa)		PREPARACIÓN	DEL ALIMENTO	unidades)	unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/04/2024	DESAYUNO	TETERO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		55 MIN	45,3ºC	85,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
6/04/2024	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
6/04/2024	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	CARNE ASADA	CARNE BOLA DE PIERNA	5000 G	4000 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE REPOLLO MORADO, LECHUGA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO MORADO, LECHUGA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X		X		N.A	NA	9.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	YUCA SUDADA	YUCA SUDADA	5000 G	3900 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	2200 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/04/2024	ALMUERZO	LIMONADA DE HIERBABUENA	LIMON	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
6/04/2024	ONCES	COLADA DE AVENA	LECHE	8 L	8 L	X		X			X	N.A	N.A	5,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
6/04/2024	CENA	CERDO DESMECHADO	PULPA DE CERDO	5000 G	4000 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
6/04/2024	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
6/04/2024	CENA	CALABAZIN GUISADO	CALABAZIN	5700 G	5000 G	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
6/04/2024	CENA	JUGO DE FRUTOS ROJOS	FRESA, MORA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ _____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

						DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS									DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES (MENU 28)
7/04/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48,6°C	95,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2024	DESAYUNO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
7/04/2024	NUEVES	PETO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
7/04/2024	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO	FILETE DE PESCADO	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
7/04/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
7/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE REPOLLO MORADO, LECHUGA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO MORADO, LECHUGA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X		X		N.A	NA	9.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2024	ALMUERZO	PATACON	PLATANO VERDE	2500 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	2100 G	1900 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2024	ALMUERZO	JUGO ZANAHORIA Y NARANJA	JUGO ZANAHORIA Y NARANJA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2024	ONCES	SORBETE DE BANANO	LECHE	8 L	8 L	X		X			X	N.A	N.A	5,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
7/04/2024	CENA	PECHUGA ADOBADA ASADA	PECHUGA DE POLLO	5000 G	5000 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
7/04/2024	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
7/04/2024	CENA	HABICHUELAS A LA DIABLA	HABICHUELA	5700 G	5400 G	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
7/04/2024	CENA	JUGO DE MANGO	MANGO	4500 G	4300 G	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ _____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

						DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS									DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES (MENU 29)
8/04/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	47,6ºC	82,3ºC	9	10	9	9	X		NINGUNA
8/04/2024	DESAYUNO	CALDO DE CARNE CON PAPA	CARNE BOLA DE PIERNA	3000 G	2800 G	X			X	X		75 MIN	51,7ºC	87,6ºC	9	10	9	9	X		NINGUNA
8/04/2024	NUEVES	NATILLA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	67,2º	89,1ºC	10	9	9	9	X		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	CERDO A LA PLANCHA	PULPA DE CERDO	5000 G	4000 G	X			X	X		70 MIN	55ºC	84,8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	61ºC	84..3ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE, APIO, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE, APIO, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X			X	N.A	NA	9,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA PASTUSA	9000 G	8000 G	X		X		X		75 MIN	54,3ºC	89,3ºC	9	10	9	9	X		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	2100 G	2100 G	X			X	X		70 MIN	59,1ºC	86,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	LIMONADA	LIMON	3000 G	2800 G	X		X			X	NA	N.A	8,7ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	47,6ºC	82,3ºC	9	10	9	9	X		NINGUNA
8/04/2024	CENA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE BOLA DE PIERNA	5000 G	4000 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
8/04/2024	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/04/2024	CENA	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, APIO , UVAS PASAS CON YOGURT	LECHUGA, MANZANA, APIO , UVAS PASAS	N.A	N.A	X		X		X		N.A	NA	9.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/04/2024	CENA	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	2500 G	2000 G	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ | OPERADOR: | FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 30)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/04/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48,6°C	95,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/04/2024	DESAYUNO	QUESO	QUESO	1800 G	1800 G	X		X			X	N.A	NA	4,9ºC	9	8	9	9	X		NINGUNA
9/04/2024	DESAYUNO	AVENA FRIA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48,6°C	95,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA SUDADA	PECHUGA DE POLLO	5000 G	4000 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGETA NATURAL	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADAS	N.A	N.A	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA	9000 G	8000 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	ARROZ PARTIDO	2000 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	4500 G	4300 G	X		X			X	N.A	N.A	8,3°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/04/2024	CENA	CARNE A LA BOLOGNESA	CARNE MOLIDA	5000 G	4500 G	X			X	X		60 MIN	45,6°C	77°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
9/04/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/04/2024	CENA	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	5900 G	3900 G	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
9/04/2024	CENA	JUGO DE MORA	MORA	2500 G	2000 G	X		X			X	N.A	N.A	6,5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO | TIPO DE DOCUMENTO: C.C | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546 | CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ | OPERADOR: | FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 31)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/04/2024	DESAYUNO	COLADA DE PLATANO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	40°C	88.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
10/04/2024	DESAYUNO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	48°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
10/04/2024	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48,6°C	95,2°C	9	9	8	9	X		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	CERDO AL TOMILLO	PULPA DE CERDO	5000 G	4200 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA ROJA	REMOLACHA	2200 G	2000 G	X		X		X		70 MIN	51ºC	84,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE PASTA	CONCHITAS	2100 G	2100 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	PLATANO	5000 G	4500 G	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	4500 G	3800 G	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2024	ONCES	LECHE	LECHE	8 LTRS	8 LTRS	X		X		X		50 MIN	48,6°C	95,2°C	9	9	8	9	X		NINGUNA
10/04/2024	CENA	PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO	5000 G	4200 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2024	CENA	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
10/04/2024	CENA	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADAS	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADAS	N.A	N.A	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2024	CENA	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	4500 G	4000 G	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO | TIPO DE DOCUMENTO: C.C | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546 | CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ | OPERADOR: | FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 01)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/04/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48,6°C	95,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/04/2024	DESAYUNO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
11/04/2024	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	8 LTRS	8 LTRS	X		X		X		50 MIN	48,6°C	95,2°C	9	9	8	9	X		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	POLLOA LA CRIOLLA	POLLO MUSLOS	50 UND	50 UND	X			X	X		60 MIN	45,6°C	77°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	ARROZ	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	ACELGA SUDADA	ACELGA SUDADA	N.A	N.A	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA COMUN PAREJA	9000 G	9000 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA	2100 G	2100 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	4500 G	4300 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/04/2024	ONCES	QUESO EN LA FRUTA	QUESO	1800 G	1800 G																
11/04/2024	CENA	HIGADO ASADO CON CEBOLLA Y CILANTRO PICADOS	HIGADO DE RES	3000 G	2500 G	X			X	X		45 MIN	51,7ºC	85,3ºC	9	9	9	9	X		NIGUNA
11/04/2024	CENA	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
11/04/2024	CENA	TOMATE, LECHUGA, PEPINO, CILA	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, PEPINO, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
11/04/2024	CENA	JUGO DE MANGO	MANGO	4500 G	4300 G	X		X			X	N.A	N.A	6,8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO | TIPO DE DOCUMENTO: C.C | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546 | CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

Código: FOR-PSS-243

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 02)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/04/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/04/2024	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	1800 G	1800 G	X		X			X	N.A	NA	4,9ºC	9	8	9	9	X		NINGUNA
12/04/2024	NUEVES	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	ESTOFADO DE CARNE	CARNE BOLA DE PIERNA	5200 G	4600 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA COCIDA	PAPA CRIOLLA	8000 G	7000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE PASTA	CONCHITAS	2100 G	2100 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, ZANAHORIA Y MANZANA CON VINAGETA NATURAL	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, ZANAHORIA Y MANZANA CON VINAGETA NATURAL	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
12/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	2500 G	2000 G	X		X			X	N.A	N.A	6,5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/04/2024	CENA	FRICASE DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	5500 G	5000 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/04/2024	CENA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	2800 G	2800G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
12/04/2024	CENA	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	5500 G	4800 G	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
12/04/2024	CENA	JUGO DE LULO	LULO	2800 G	2300 G	X		X			X	N.A	N.A	6,5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 03)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/04/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
13/04/2024	DESAYUNO	HUEVO FRITO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X		X		X		12 MIN	46°C	66°C	9	8	9	10	X		NINGUNA
13/04/2024	NUEVES	NATILLA CON MERMERADA DE MORA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	CERDO A LAS FINAS HIERBAS	PULPA DE CERDO	5100 G	4600 G	X			X	X		70 MIN	55ºC	84,8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N.A	N.A	X		X		X		N.A	NA	9,7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	PLATANO MADURO	5000 G	4500 G	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA EN HOJUELAS	2000 G	2000 G	X		X		X		60 MIN	62°C	74°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
13/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUTA	MARACUYA	4500 G	3900 G	X		X			X	N.A	N.A	6,8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/04/2024	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	8 L	8 L	X		X			X	N.A	N.A	5,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
13/04/2024	CENA	CARNE ASADA	BOLA DE PIERNA	5300 G	4600 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
13/04/2024	CENA	ARROZ AL TOMATE	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
13/04/2024	CENA	ACELGA CON MAIZ TIERNO	ACELGA	4000 G	3500 G	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
13/04/2024	CENA	LIMONADA	LIMON	2000 G	1500 G	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 04)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14/04/2024	DESAYUNO	AVENA CON LECHE	LECHE	8 L	48 L	X		X		X		60 MIN	40°C	88.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
14/04/2024	DESAYUNO	HUEVO PERICOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	48°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
14/04/2024	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	40°C	88.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
14/04/2024	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO APANADO	FILETE DE TILAPIA	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
14/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/04/2024	ALMUERZO	TORTA DE AHUYAMA	AHUYAMA	4200 G	3700 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/04/2024	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	9000 G	8000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	N.A	N.A	X			X	X		75 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/04/2024	ALMUERZO	LIMONADA	LIMON	2000 G	1500 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
14/04/2024	CENA	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO	5300 G	4500 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
14/04/2024	CENA	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
14/04/2024	CENA	HABICHUELA A LA DIABLA	HABICHUELA	4000 G	3700 G	X		X		X		60 MIN	42,5ºC	96 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
14/04/2024	CENA	JUGO DE ZANAHORIA CON NARANJA	JUGO DE ZANAHORIA CON NARANJA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ OPERADOR: FUMDIR

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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES (MENU 05)
15/04/2024	DESAYUNO	TETERO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		55 MIN	45,3ºC	85,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
15/04/2024	DESAYUNO	QUESO	QUESO	1800 G	1800 G	X		X			X	N.A	NA	4,5ºC	9	8	9	9	X		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MIEL MOSTAZA	PECHUGA	5100 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADA	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADA	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	YUCA SUDADA	YUCA	4200 G	3900 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA	ARVEJA	2100 G	2100 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE NARANJA PIÑA	NA	N.A	NA	X		X			X	N.A	N.A	7,4ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/04/2024	ONCES	LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/04/2024	CENA	CARNE DE HAMBUEGUESA Y QEUSO	CARNE MOLIDA DE RES	5300 G	4800 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
15/04/2024	CENA	PAPA EN CASCOS DORADA	PAPA COMUN PAREJA	9000 G	8000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/04/2024	CENA	TOMATE Y CEBOLLA GILLE Y ADICIONAL LECHUGA FRESCA	TOMATE Y CEBOLLA GILLE Y ADICIONAL LECHUGA FRESCA	N.A	N.A	X		X			X	60 MIN	61,4ºC	89,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/04/2024	CENA	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	2500 G	2000 G	X		X			X	N.A	N.A	6,8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ OPERADOR: FUMDIR

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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES (MENU 6)
16/04/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE CLAVOS Y CANELA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
16/04/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS CON QUESO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
16/04/2024	NUEVE	LECHE ACHOCOLATADA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	CARNE ENCEBOLLADA	CARNE BOLA DE PIERNA	5200 G	4500 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE, LIMON, ACEITE Y SAL	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE, LIMON, ACEITE Y SAL	N.A	N.A	X		X			X	N.A	NA	9,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	7500 G	6800 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	3300 G	2900 G	X		X			X	N.A	N.A	4,7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
16/04/2024	ONCES	PETO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	43°C	82,4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
16/04/2024	CENA	POLLO AL WOK	PECHUGA DE POLLO	5100 G	4700 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
16/04/2024	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
16/04/2024	CENA	ENSALADA CRIOLLA (TOMATE,CEBOLLA,PEREJIL,LIMON , SAL Y ACEITE)	ENSALADA CRIOLLA (TOMATE,CEBOLLA,PEREJIL,LIMON , SAL Y ACEITE)	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
16/04/2024	CENA	JUGO DE PIÑA	PIÑA	4400 G	3800 G	X		X			X	N.A	N.A	6,5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ OPERADOR: FUMDIR

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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES (MENU 07)
17/04/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
17/04/2024	DESAYUNO	QUESO	QUESO CAMPESINO	1800 G	1800 G	X			X		X	N.A	N.A	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
17/04/2024	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA DE VERDURAS	PECHUGA DE POLLO	5200 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA, CILANTRO Y VINAGE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA, CILANTRO Y VINAGE	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	PLATANO MADURO	5000 G	4500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	2200 G	1900 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	2900 G	2300 G	X		X			X	N.A	N.A	4,7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
17/04/2024	ONCES	BATIDO DE BANANO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA

17/04/2024	CENA	CARNE EN ASADA	CARNE BOLA DE PIERNA	5000 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
17/04/2024	CENA	CONCHITAS GUISADAS	CONCHITAS	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/04/2024	CENA	VERDURAS GLACE (ZANAHORIA Y HABICHUELA)	ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, MANZANA CON VINAGETA DULCE	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/04/2024	CENA	JUGO DE FRUTOS ROJOS (UVA, FRESA, MORA)	JUGO DE FRUTOS ROJOS	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	7.8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE MOSQUERA N.C.
SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 08)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/04/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
18/04/2024	NUEVES	GELATINA CON LECHERA Y QUESO	QUESO	1800 G	1800 G	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	CARNE EN CUADROS EN SALSA ROJA	CARNE DE BOLA	2750 G	2750 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS GUISADOS	ESPAGUETIS	2300 G	2300 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	IO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGETA NATURAL	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMUN PAREJA	9000 G	8000 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANZANA	MANZANA	2900 G	2350 G	X		X			X	N.A	N.A	4,7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
18/04/2024	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
18/04/2024	CENA	LOMO DE CERDO ASADO	LOMO DE CERDO	5300 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
18/04/2024	CENA	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/04/2024	CENA	PEPINO GUISADO	PEPINO GUISADO	7800 G	7500 G	X		X			X	60 MIN	61,4ºC	89,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/04/2024	CENA	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	2900 G	2350 G	X		X			X	N.A	N.A	4,7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE MOSQUERA N.C.
SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 09)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/04/2024	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
19/04/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
19/04/2024	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	FAJITAS DE PECHUGA	PECHUGA DE POLLO	5500 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE MADURO	PLATANO MADIRO	5000 G	4500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	2500 G	2500 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/04/2024	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	LIMON	1800 G	14500 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/04/2024	CENA	CARNE EN ASADA	CARNE BOLA DE PIERNA	5100 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
19/04/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/04/2024	CENA	ENSALADA DE HABICHUELA, TOMATE , CEBOLLA Y MAYONESA	ENSALADA DE HABICHUELA, TOMATE , CEBOLLA Y MAYONESA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/04/2024	CENA	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE FEIJOA	2650 G	2350 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE MOSQUERA N.C.
SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 10)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/04/2024	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
20/04/2024	DESAYUNO	QUESO	QUESO	1800 G	1800 G	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
20/04/2024	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA

20/04/2024	ALMUERZO	CERDO AL TOMILLO	PULPA DE CERDO	5300 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	MONEDITAS DE PLATANO	PLATANO	5100 G	4700 G	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	1700 G	1700 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	2800 G	2800 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2024	ONCES	LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
20/04/2024	CENA	PECHUGA DESMECHADA	PECHUGA DE POLLO SIN HUESO	5300 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2024	CENA	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
20/04/2024	CENA	CALABAZA AREVJA GUSADA GUISADA	CALABAZA CON ARVEJA GUISADA	7000 G	6300 G	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
20/04/2024	CENA	JUGO DE TROPICAL (BANANO, PAPAYA, MANZANA)	BANANO, PAPAYA, MANZANA	NA	NA	X		X			X	N.A	N.A	7,4ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ _____ OPERADOR: _____ FUMDIR _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 11)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/04/2024	DESAYUNO	TETERO	LECHE	8L	8L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
21/04/2024	DESAYUNO	HUEVO FRITO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
21/04/2024	NUEVES	FLAN	LECHE	8L	8L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
21/04/2024	ALMUERZO	POLLO ASADO	MUSLOS DE POLLO	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/04/2024	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
21/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA TOMATE , CEBOLLA Y CILANTRO	N.A	N.A	X		X	,		X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
21/04/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	2500 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE	2100 G	1900 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	3000 G	2700 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
21/04/2024	ONCES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
21/04/2024	CENA	ESTOFADO DE CARNE	CARNE BOLA DE PIERNA	5200 G	4800 G		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
21/04/2024	CENA	ARROZ CON MAZORCA	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
21/04/2024	CENA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, MAIZ Y VINAGRE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, MAIZ Y VINAGRE	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,7°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
21/04/2024	CENA	JUGO ZANAHORIA Y NARANJA	JUGO ZANAHORIA Y NARANJA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ _____ OPERADOR: _____ FUMDIR _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 12)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/04/2024	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
22/04/2024	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO TAJADO	1800 G	1800 G	X			X		X	N.A	N.A	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
22/04/2024	NUEVES	QUESO	QUESO DOBLE CREMA	1800 G	1800 G	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
22/04/2024	NUEVES	JUGO MARACUYA	MARACUYA	2900 G	2300 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA BBQ	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA	5500 G	4900 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2024	ALMUERZO	ARROZ ROJO (EXTRACTO DE REMOLACHA)	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
22/04/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	5600 G	4800 G	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
22/04/2024	ALMUERZO	YUCA SUDADA	YUCA	4300 G	3900 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO DE TRIGO	2000 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2024	ALMUERZO	JUGO MORA	MORA	2800 G	2500 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2024	CENA	CERDO EN SALSA AGRIDULCE	PULPA DE CERDO	5100 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
22/04/2024	CENA	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
22/04/2024	CENA	VERDURAS ORIENTALES	VERDURAS ORIENTALES	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ _____ OPERADOR: _____ FUMDIR _____

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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES (MENU 13)
23/04/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
23/04/2024	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
23/04/2024	ALMUERZO	CARNE EN BISTECK	BOLA DE PIERNA	5100 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
23/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
23/04/2024	ALMUERZO	CALABACIN Y ZANAHORIA GUISADOS	CALABACIN Y ZANAHORIA GUISADOS	N.A	N.A	X		X			x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	10	X		NINGUNA
23/04/2024	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	2800 G	2300 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CUCHUGO DETRIGO	4000 G	3100 G	X		X		X		45 MIN	56°C	77,°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
23/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE PAPAYA	PAPAYA	3000 G	2300 G	X		X			X	N.A	NA	8,8ºC	9	9	10	10	X		NINGUNA
23/04/2024	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	86.4°C	10.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
23/04/2024	CENA	POLLO (PIERNA) DORADO	POLLO MUSLO	50 UND	50 UND		x		X	X		50 MIN	61°C	76,6°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
23/04/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
23/04/2024	CENA	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, FRESA Y MIEL	HABICHUELA, ZANAHORIA Y ARVEJA GUISADAS	N.A	N.A	X		X		X		60 MIN	42,5ºC	96 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/04/2024	CENA	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	3500 G	2500 G	X		X			X	N.A	NA	8,8ºC	9	9	10	10	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ _____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES (MENU 14)
24/04/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE CON CANELA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2024	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X		X		X		12 MIN	46°C	66°C	9	8	9	10	X		NINGUNA
24/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DESHUESADA	5300 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
24/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
24/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORÍA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORÍA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X		X		60 MIN	42,5ºC	96 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	2800 G	2300 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE MAIZ PETO	MAIZ PETO	4000 G	4000 G	X		X		X		45 MIN	56°C	77,°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
24/04/2024		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	3500 G	2900 G	X		X			X	N.A	NA	8,8ºC	9	9	10	10	X		NINGUNA
24/04/2024	ONCES	AVENA FRIA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	86.4°C	10.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
24/04/2024	CENA	ALBONDIGAS DE CARNE ATOMATADAS	CARNE MOLIDA DE RES	5100 G	4900 G		x		X	X		50 MIN	61°C	76,6°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
24/04/2024	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
24/04/2024	CENA	HABICHUELA, ZANAHORIA Y ARVEJA GUISADAS	HABICHUELA, ZANAHORIA Y ARVEJA GUISADAS	N.A	N.A	X		X		X		60 MIN	42,5ºC	96 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2024	CENA	JUGO DE UVA	UVA	3200 G	2800 G	X		X			X	N.A	NA	8,8ºC	9	9	10	10	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ _____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES (MENU 15)
25/04/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE DE VAINILLA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/04/2024	DESAYUNO	CUAJADA	CUAJADA	1800 G	1800 G	X			X		X	N.A	N.A	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
25/04/2024	ALMUERZO	HAMBURGUESA DE POLLO	POLLO MOLIDO	600 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
25/04/2024	CENA	CALDO SANTAFEREÑO	PAPA COMUN	2800 G	2300 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/04/2024	CENA	CAPUCHINO	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ _____ OPERADOR: _____FUMDIR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 16)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/04/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	8 L	8L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/04/2024	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
26/04/2024	NUEVES	ARROZ CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	ROLLO DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	5500 G	4900 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA	3100 G	2800 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	2200 G	2200 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE FRUTOS ROJOS	JUGO DE FRUTOS ROJOS	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	7.8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/04/2024	CENA	CERDO A LAS FINAS HIERBAS	PULPA DE CERDO	5000 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
26/04/2024	CENA	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/04/2024	CENA	VERDURAS ORIENTALES	VERDURAS ORIENTALES	N.A	N.A	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
26/04/2024	CENA	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	3500 G	2900 G	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ _____ OPERADOR:_____FUMDIR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 17)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/04/2024	DESAYUNO	CAFÉ MOCA EN LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	8	9	X		NINGUNA
27/04/2024	DESAYUNO	QUESO	QUESO CAMPESINO	1800 G	1800 G	X			X		X	N.A	N.A	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
27/04/2024	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
27/04/2024	ALMUERZO	CERDO EN SALSA DE MORA	PULPA DE CERDO	5000 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
27/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON MAZORCA	ARROZ BLANCO	3000 G	2700 G	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
27/04/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	4300 G	3900 G	X		X		X		75 MIN	63°C	77°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
27/04/2024	ALMUERZO	PLATANO AL VAPOR	PLATANO MADURO	3800 G	3300 G	X		X		X		60 MIN	60°C	71°C	9	9	10	8	X		NINGUNA
27/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA EN HOJUELAS	1200 G	1200 G	X		X		X		60 MIN	62°C	74°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
27/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANDARINA	MANDARINA	50 UND	50 UND	X		X			X	35 MIN	57°C	72°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/04/2024	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	8 L	8 L	X		X			X	N.A	N.A	5,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
27/04/2024	CENA	POLLO DORADO	POLLO MUSLOS	50 UND	50 UND	X			X	X		60 MIN	45,6°C	77°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
27/04/2024	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/04/2024	CENA	ACELGA GRATINADA	ACELGAS	4000 G	3600 G	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
27/04/2024	CENA	JUGO DE UVA	UVA	2500 G	2500 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ _____ OPERADOR:_____FUMDIR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 18)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/04/2024	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/04/2024	DESAYUNO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
28/04/2024	NUEVES	NATILLA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	62°C	95,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
28/04/2024	ALMUERZO	CARNE A LA FINAS HIERBAS	BOLA DE PIERNA	5100 G	4800 G	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/04/2024	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
28/04/2024	ALMUERZO	LABAZA Y ZANAHORIA GUISAD	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADAS	N.A	N.A	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/04/2024	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	PAPA	3500 G	3100 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	ARROZ PARTIDO	1100 G	1100 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	2500 G	1900 G	X		X			X	N.A	N.A	8.3°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/04/2024	CENA	LOMOM DE CERDO ASADO	LOMO DE CERDO	5000 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
28/04/2024	CENA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/04/2024	CENA	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGRETA NATURAL	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGRETA NATURAL	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,7°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
28/04/2024	CENA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	2600 G	2200 G	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ _____ OPERADOR:_____FUMDIR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 19)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/04/2024	DESAYUNO	TETERO	LECHE	8 L	8 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2024	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS CON PLATANO MADURO PICADO	HUEVOS	50 UND	50 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
29/04/2024	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	8 L	8 L	X		X			X	N.A	N.A	5,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
29/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA DORADA	CARNE DE CERDO	5000 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
29/04/2024	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000 G	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
29/04/2024	ALMUERZO	VERDURAS ORIENTALES (ZUQUINI , ZANAHORIA, PIMENTÓN Y CEBOLLA Y SALSA SOYA	VERDURAS ORIENTALES (ZUQUINI , ZANAHORIA, PIMENTÓN Y CEBOLLA Y SALSA SOYA	N.A	N.A	X			X		x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	10	X		NINGUNA
29/04/2024	ALMUERZO	PAPA EN CASCOS DORADA	PAPA	3500 G	3500 G	X		X		X		65 MIN	49°C	79,7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	2000 G	2000 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2024	ALMUERZO	LIMONADA DE HIERBABUENA	ZUMO LIMON	1 L	1 L		X	X			X	N.A	N.A	15 C	9	9	9	9	9		NINGUNA
29/04/2024	ONCES	AVENA FRIA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2024	CENA	CARNE DE CERDO SUDADA	CARNE DE CERDO	5000 G	4700 G	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
29/04/2024	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	2800 G	2800 G	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2024	CENA	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	5700 G	5700 G	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
29/04/2024	CENA	JUGO DE MORA	MORA	2400 G	2000 G	X		X			X	N.A	N.A	6,5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JUAN CARLOS RODRIGUEZ _____ OPERADOR:_____FUMDIR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES (MENU 20)
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/04/2024	DESAYUNO	CAPUCHINO	LECHE	8 L	8L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2024	DESAYUNO	TORTILLA ESPAÑOLA	PAPA COMUN	2800 G	2300 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2024	NUEVES	SORBETE DE DURAZNO	LECHE	8L	8L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	8	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2024	ALMUERZO	AJIACO	PAPA COMUN	2800 G	2300 G	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2024	ALMUERZO	ARROZ ALCAPARRAO	ARROZ BLANCO	3000 G	3000G	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2024	ALMUERZO	PERNIL DE POLLO ALA CRIOLLA	PERNIL DE POLLO	50 UND	50 UND	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE FRUTOS VERDES	N.A	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2024	ONCES	CAFÉ MOKA	LECHE	8 L	8L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2024	CENA	CALDO SANTAFEREÑO	HUEVO	50 UND	50 UND	X		X		X		12 MIN	46°C	66°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2024	CENA	CAFÉ CON CLAVOS Y CANELA	LECHE	8 L	8 L	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___JOHN VELASCO___ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.061.705.546__ CARGO: _TECNOLOGO DE ALIMENTOS

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboro	30/04/2024	John Edison Velasco G.	Técnico de alimentos	
Reviso	30/04/2024	Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	
Aprobó	30/04/2024	Juan Carlos Rodriguez Bautista	Coordinador	