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 20224021816 - 09/05/2022A	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin infantil UNIDAD OPERATIVA: Entre nubes paseo II

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yury Martinez OPERADOR: Fundación Paseo

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	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
21-7-26	8 am		Leche Sorbete de guanabana no	107.1	450 225	✓		✓		✓	✓	NA			9	9	9	9	✓		
21-7-26	7.40	de pollo pechuga	Sandwich de pollo	62.5		✓			✓	✓		NA			9	9	9	9	✓		
21-7-26	10 am	Tortilla de cogote	finamente picados con huevo			✓			✓	✓		30m	97c	47c	8	9	9	9	✓		
21-7-26	10:20	Arroz con	cilantro	66g	66g.	✓			✓	✓		30m	9.5c	49c	9	9	9	9	✓		
21-7-26	11:am	Ensalada de	espinaca mango y fresa y miel			✓		✓			✓	NA			9	9	9	9	✓		
21-7-26	10:am	yuca cocida	cocida	68.8	55.0	✓			✓	✓		30m.	90c	47	8	8	9	9	✓		
21-7-26	9.50	sopa de	Zanahoria vidos arvejay habc	5.5g	5.5g	✓			✓	✓		45m	98c	47	9	9	9	9	✓		
21-7-26	11:10	Fruta	Pera con limón	94.1	80	✓		✓			✓	NA		4c	8	9	9	8	✓		
21-7-26	3pm		Leche	1500	1500	✓		✓			✓	NA			9	9	9	9	✓		
21 7 26	3pm		Pongue	30g	30g		✓		✓		✓	NA			9	9	9	9	✓		
21-7-26	3pm		cascos Galdarma en	300	210	✓		✓			✓	NA			8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mercedes Roa TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Manipuladora de alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Y TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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 I2024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin infantil — UNIDAD OPERATIVA: Entre nubes pepaso 11

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yury Martinez — OPERADOR: Fundación Pepaso

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	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
22-7-26	8-am	chocolate	leche chocolate	600m 36g.		✓		✓		✓		10m	92c	47c	9	9	9	9	✓		
22-7-26	8-20		Queso campesino	120g.		*	✓		✓		✓	NA			9	9	9	9	✓		
22-7-26	8-30		pan coco	Hun			✓		✓		✓	NA			8	8	8	8	✓		
22-7-26	8-10		Melón	600g.	300g.	✓		✓			✓	NA			9	9	9	9	✓		
22-7-26	10.50	pechuga de	pollo asada en	275.2g. 20		✓			✓	✓		20m	97c	45c	9	9	9	9	✓		
			Trozos pequeños a																		
			las finas hierbas	1.6g. 1.6g.																	
22-7-26	10-40	arroz con	Fideos	88+8	88+8	✓			✓	✓		30m	99c	47c	9	9	9	9	✓		
22-7-26	10-0	Tortilla de	espinaca y zanahoria	266.8g.	160g.	✓		✓		✓		20m			8	8	8	8	✓		
22-7-26	10.50	papa criolla	cocida	220	216g.	✓			✓	✓		20m	97.	45c	8	8	9	9	✓		
22-7-26	10-0	Sopa de	verduras			✓		✓		✓		50m	98.	46c	9	9	9	9	✓		
22-7-26	11-20		Naranja en cascos	5.33 20	3.20g.	✓		✓			✓	NA			9	9	9	9	✓		
22-7-26	2-50		Sorbete de fresa	294.8g.	280g.	✓		✓			✓	NA		4c	8	8	9	9	✓		
			Leche		600	✓		✓			✓	NA									
22-7-26	3 pm		Torte queso sabora		5 un.		✓	*	✓		✓	NA			9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mercedes Roa — TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Manipuladora de alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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 I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Infantil UNIDAD OPERATIVA: Entre nubes pepaso II

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yury Martinez OPERADOR: Fundacion Pepaso

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	
23.7.26	7:50	Changua	con huevo	1Un	600m	✓			✓	✓		91-C	47c		9	9	9	9	✓		
			2 ehc. Tostada	4 un	4 un																
23.7.26	8:10		granadilla	600g	180g	✓		✓			✓	NA			9	9	9	9	✓		
23.7.26	11:am	Lomo de	cerdo apanado	220g	220g	✓			✓	✓		93c	46c		9	9	9	9	✓		
23.7.26	10:50	Spaguettis		80g	80g		✓		✓	✓		97c	47c		9	9	9	9	✓		
23.7.26	11:am	Ensalada	Zanahoria, piña	136 132	136 132	✓		✓			✓	NA			9	9	9	9	✓		
23.7.26			uvas pasas-		32g		✓		✓		✓				8	8	8	9	~		
23.7.26			Yogurt griego		60g		✓		✓		✓										
23.7.26	10:40	papa en	cascos cocida	220g	220g	✓			✓	✓		95.C	45c		8	8	8	9	~		
23.7.26	11:10		jugo de lulo	300g	180g	✓		✓			✓	NA	HC		9	9	9	9	✓		
23.7.26	3:pm		Yogurt	360m	360ml	✓		✓			✓	NA	HC		9	9	9	9	✓		
23.7.26	3pm		Galletas de leche				✓		✓		✓	NA			9	9	9	9	✓		
23.7.26	3pm		Fresas picadas	294.80g	280g	✓		✓			✓	NA			8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mercedes Roa TIPO DE DOCUMENTO:_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Manipulador de alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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 I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin infantil UNIDAD OPERATIVA: Entre nubes Pepaso II

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yury Martinez OPERADOR: Fundacion Pepaso

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24.7.26	8.30		Kumis		360 ml	✓		✓			✓	NA			9	9	9	9	✓		
24.7.26	8.0	Hamburguesa de carne molida de Res			200g		✓		✓	✓		20m	90c	45c	9	9	9	9	✓		
					~~1 un~~																
24.7.26	8.30		Hogolla		41 un		✓		✓		✓	NA									
24.7.26	8.20		Patilla en trozos		2 Lb.	✓		✓			✓	NA			8	8	8	8	✓		
24.7.26	10.50	Carne de	res molida		220 g.	✓			✓	✓		25m	95c	47c	9	9	9	9	✓		
			guisada																		
24.7.26	10.40	Frijoles verdes guisados			114 g.	✓			✓	✓		20m	93c	45c	8	8	8	8	✓		
24.7.26	90.45	Arroz blanco			88	✓			✓	✓		30m	97c	43c	9	9	9	9	✓		
24.7.26	11.30		Aguacate en trozos		1 Lb	✓		✓			✓	NA			9	9	9	9	✓		
24.7.26	11.0	platano maduro asado		230 g	220 g.	✓			✓	✓		20m	95c	43c	8	8	8	8	✓		
24.7.26	11.10	Jugo	de fresa	294.8g	280 g.	✓		✓			✓	NA		Hc	8	8	8	8	✓		
24.7.26	2.50		Queso rayado		80g.		✓		✓		✓	NA			9	9	9	9	✓		
24.7.26	3pm		Galletas wafer		4 pq.		✓		✓		✓	NA			8	8	8	8	✓		
24.7.26	2.50	Fruta picada Manzana		385	375	✓		✓			✓	NA			9	9	9	9	✓		
			y banano			✓		✓			✓	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mercedes Roa TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Manipulador de alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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 I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: jardin infantil UNIDAD OPERATIVA: Entrenubes Pyaso II

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yury Martinez OPERADOR: Fundacion pyaso

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
27.7.26	8.0		sorbete de frutos		600	✓		✓			✓				9	9	9	9	✓		
			rojos fresa, Mora		326.4	✓		✓			✓										
			uva isabelina																		
27.7.26	8.20	Sandwich	de queso		85		✓		✓		✓				8	8	8	8	✓		
27.7.26	10.50	pechuga de	pollo adobada		275	✓			✓	✓		25m	97.	49c	9	9	9	9	✓		
			en trozos pequeños																		
27.7.26	10 50	Arroz con	fideos	100 + 10		✓			✓	✓		30	96c	47c	9	9	9	9	✓		
27.7.26	11 am	tortilla de	espinaca y maiz	430 + 40		✓		✓		✓		25	97c	45c	9	9	9	9	✓		
27.7.26	11 am	chips de	arracacha	275	220	✓			✓	✓		30	95c	45c	8	8	8	8	✓		
27.7.26	1120		jugo de mora		300	✓			✓		✓			4	8	8	8	8	✓		
27.7.26	250		sorbete de gua-		200	✓		✓			✓			4	9	9	9	9	✓		
			nabana		600		✓		✓		✓										
27.7.26	3 pm		pandebono				✓		✓		✓				9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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 12024021816 - 09/08/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin Paso UNIDAD OPERATIVA: Entrenubes paso II

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yury Martinez OPERADOR: Fundacion Paso

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	
28.7.26	8.0	Agua de	panela con	54		✓		✓		✓		10m	90c	45c	9	9	9	9	✓		
			leche		750	✓		✓		✓											
28.7.26	8.10	Huevos	revueltos	6		✓			✓	✓		10m	94c	47c	8	8	8	8	✓		
28.7.26	7.50	arepa de	Harina maiz		72		✓		✓	✓		20m	91c	40c	9	9	9	9	✓		
28.7.26	8.20		Mango			✓		✓			✓	NA			9	9	9	9	✓		
28.7.26	10.50	Carne de	res molida		330	✓	✓	✓		✓		30m	97c	45c	9	9	9	9	✓		
			guisada																		
28.7.26	10.40	Lentejas	guisadas		120	✓			✓	✓		20m	95c	47c	8	8	8	8	✓		
28.7.26	10.30	Arroz	blanco		120	✓			✓	✓		25m	97c	48c	9	9	9	9	✓		
28.7.26	11.0		Tomate pica-		3150	✓		✓			✓	NA		4	8	8	8	8	✓		
			do con perejil		15	✓		✓			✓	NA									
28.7.26	10.50	papa criolla	dorada	330	220	✓			✓	✓		20m	95c	40c	9	9	9	9	✓		
28.7.26	11.10		Jugo de piña		2945	✓		✓			✓	NA		4	9	9	9	9	✓		
28.7.26	2.50		Kumis		400	✓		✓			✓	NA		4	9	9	9	9	✓		
28.7.26	2.50		cereal		80		✓		✓		✓	NA									
28.7.26	2.50		Banano	400	380	✓		✓			✓	NA			9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mercedes Roa TIPO DE DOCUMENTO: _____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Manipulador de alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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 I2024021816 - 09/09/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin infantil UNIDAD OPERATIVA: Entre nubes Paso II

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yury Martinez OPERADOR: Fundacion Pisaso

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	
29-7-26	8:30		Yogurt		400	✓		✓			✓	NA		11C	9	9	9	9	✓		
29-7-26	7:50	Pechuga	de pollo en		270	✓			✓	✓		20m	91C	41S	8	8	8	8	✓		
			Trozos dorada				✓		✓		✓	NA			9	9	9	9	✓		
29-7-26	8:30		Mantecada									NA			8	8	8	8	✓		
29-7-26	8:10	Mix de	melón y papaya	285	200	✓		✓			✓	NA			8	8	8	8	✓		
			En trozos pequ	Melon 350	Papa 175																
29-7-26	10:50	carne de	cerdo en trozos			✓			✓	✓		25m	95C	47C	9	9	9	9	✓		
		pequeños con Tomillo																			
29-7-26	10:50	Arroz	verde		110	✓			✓	✓		25m	97	45C	9	9	9	9	✓		
29-7-26	11:0	Ancheta	guisada			✓		✓		✓		20m	94C	46C	8	8	8	8	✓		
29-7-26	10:40	platano	maduro asado	385	275	✓		✓		✓		50m	97C	45C	9	9	9	9	✓		
		con queso y	bocadillo	3:50	45:0																
29-7-26	10:0	sopa de	pajarilla Finamen-			✓			✓	✓		60m	95C	45C	9	9	9	9	✓		
			te picada																		
29-7-26	11:15		patilla en trozos			✓		✓			✓	NA			8	8	8	8	✓		
29-7-26	2:40		Helado - Brownie				✓		✓		✓	NA			9	9	9	9	✓		
29-7-26	2:40		Fresas picadas			✓		✓			✓	NA			8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mercedes Roa TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Manipuladora 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: 3
Fecha: Memo 20240021816 - 09/09/2024
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardin infantil UNIDAD OPERATIVA: Entre nubes pepaso II

COORDINADOR O RESPONSABLE: Yury Martinez OPERADOR: Fundación Pepaso

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	
30-7-26	8:10	Sorbete	de pregiba	500g	452	✓		✓			✓	NA		HC	9	9	9	9	✓		
			Leche		750	✓		✓			✓										
30-7-26	7:50	Huevo	cocido			✓	~~✓~~		✓	✓	~~✓~~	20m			8	8	8	8	✓		
30-7-26	8:30		Croissant		5 un		✓		✓		✓	NA			8	8	8	8	✓		
30-7-26	10:40	Albondigas en Salsa			330	✓			✓	✓		20m	91C	43C	9	9	9	9	✓		
30-7-26	10:50	Tornillos Guisados			110		✓		✓	✓		25m	94C	45C	9	9	9	9	✓		
30-7-26	11:0	Ensalada roja, remolac			✓		✓		✓			30m		HC	8	8	8	8	✓		
			cha, zanahoria																		
			Tomate y cilantro																		
30-7-26	10:30	papa	Guisada	300		✓			✓	✓		25m	93C	44C	9	9	9	9	✓		
30-7-26	2:40		yogurt		450	✓		✓			✓	NA		HC	9	9	9	9	✓		
30-7-26	2:40		Torta de banano		5 un		✓		✓		✓	NA			8	8	8	8	✓		
30-7-26	2:40		Manzana en luna			✓		✓			✓	NA			9	9	9	9	✓		
30-7-26			con gotas de limón																		
30-7-26	11:am		jugo de tomate de arbol		400	✓		✓			✓	NA		HC	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mercedes Roa TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Manipulador de alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mercedes Roa TIPO DE DOCUMENTO: _____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Manipuladora 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: 3
Fecha: Memo 12024021616 - 09/09/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTÓBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDINES INFANTILES | UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL DIURNO - CC SED ENTRENUBES PEPASO II

COORDINADOR O RESPONSABLE: YURY MARTINEZ | OPERADOR: FUNDACIÓN PEPASO

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	
31-7-26	7:50	Colada de	avena			✓		✓		✓		15m			9	9	9	9	✓		
31-7-26	8:0	Huevos	pericos			✓			✓	✓		15m			9	9	9	9	✓		
31-7-26	8:30	Galletas	Crakers saborizadas				✓		✓		✓	NA			8	8	8	8	✓		
31-7-26	3:20	Mandarina en Cascos				✓		✓			✓	NA			8	8	8	8	✓		
31-7-26	10:0	Sancocho	de pollo en trozos pequeños cocidos			✓			✓	✓		25m			9	9	9	9	✓		
31-7-26	10:20	Arroz con	cilantro			✓			✓	✓		30m			9	9	9	9	✓		
31-7-26	11:20		Aguacate			✓		✓			✓	NA			9	9	9	9	✓		
31-7-26	10:0	Ajiaco	Tubérculo en			✓			✓	✓		50m			9	9	9	9	✓		
31-7-26	11:30	Cascos	de naranja			✓		✓			✓	NA			8	8	8	8	✓		
31-7-26	2:40	Queso	rallado				✓		✓		✓	NA									
31-7-26	2:40		Galletas wafers				✓		✓		✓	NA			9	9	9	9	✓		
31-7-26	2:20	Fruta	picada																		
			Papaya, Banano			✓		✓			✓	NA			9	9	9	9	✓		
			Manzana y fresa			✓		✓			✓	NA									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mercedes Roa | TIPO DE DOCUMENTO: _____ | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ | CARGO: Manipuladora de alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ | TIPO DE DOCUMENTO: _____ | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ | CARGO: _____