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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ 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						
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 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	
1/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ MOCA CON LECHE	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/04/2025	DESAYUNO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS	240 UND	240 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
1/04/2025	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	36 LTS	36 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	8	9	X		NINGUNA
1/04/2025	ALMUERZO	POLLOA LA CRIOLLA	POLLO MUSLOS	300 UND	300 UND	X			X	X		60 MIN	45,6°C	77°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
1/04/2025	ALMUERZO	ARROZ	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
1/04/2025	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
1/04/2025	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA COMUN PAREJA	30000 GRS	24000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/04/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	8	9	10	X		NINGUNA
1/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/04/2025	ONCES	QUESO EN LA FRUTA	QUESO	12500 gr	12500 gr		x		x		x				9	8	9	10	x		NINGUNA
1/04/2025	CENA	IGADO ASADO CON CEBOLLA Y CILANTRO PICADO	HIGADO DE RES	17500 GR	17500 GR	X			X	X		45 MIN	51,7ºC	85,3ºC	9	9	9	9	X		NIGUNA
1/04/2025	CENA	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	18000 GRS	18000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
1/04/2025	CENA	NSALADA DE TOMATE, LECHUGA, CILANTRO Y LIM	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
1/04/2025	CENA	JUGO DE MANGO	MANGO	20000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6,8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ 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						
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 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	
2/04/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE CON LECHE	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2025	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	10800 GRS	10800 GRS	X		X			X	N.A	NA	4,5ºC	9	8	9	9	X		NINGUNA
2/04/2025	NUEVES	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2025	ALMUERZO	ESTOFADO DE CARNE	CARNE BOLA DE PIERNA	27500 GRS	27500 GRS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
2/04/2025	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
2/04/2025	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA COCIDA	PAPA CRIOLLA	18000 GRS	18000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE PASTA	CONCHITAS	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, ZANAHORIA Y MANZANA CON VINAGRETA NATURAL	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, ZANAHORIA Y MANZANA CON VINAGRETA NATURAL	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
2/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2025	CENA	FRICASE DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2025	CENA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
2/04/2025	CENA	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	35000 GR	27000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
2/04/2025	CENA	JUGO DE LULO	LULO	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ 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						
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 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	
3/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
3/04/2025	DESAYUNO	HUEVO FRITO	HUEVOS	300 UND	300 UND	X		X		X		12 MIN	46°C	66°C	9	8	9	10	X		NINGUNA
3/04/2025	NUEVES	NATILLA CON MERMERADA DE MORA	LECHE	36 LTS	36 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
3/04/2025	ALMUERZO	CERDO A LAS FINAS HIERBAS	PULPA DE CERDO	27500 GR	27500 GR	X			X	X		70 MIN	55ºC	84,8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
3/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N.A	N.A	X		X		X		N.A	NA	9.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/04/2025	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	PLATANO MADURO	30000 GRS	25000 GR	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA EN HOJUELAS	6000 GR	6000 GR	X		X		X		60 MIN	62°C	74°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
3/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE MARACUTA	MARACUYA	20000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6,8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/04/2025	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X			X	N.A	N.A	5,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
3/04/2025	CENA	CARNE ASADA	BOLA DE PIERNA	27500 GRS	27500 GRS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
3/04/2025	CENA	ARROZ AL TOMATE	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
3/04/2025	CENA	ACELGA CON MAIZ TIERNO	ACELGA	24000 GR	24000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
3/04/2025	CENA	LIMONADA	LIMON	15000 GRS	15000 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ 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						
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 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	
4/04/2025	DESAYUNO	AVENA CON LECHE	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		60 MIN	40°C	88.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
4/04/2025	DESAYUNO	HUEVO PERICOS	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	48°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
4/04/2025	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	36 LTS	36 LTS	X		X		X		60 MIN	40°C	88.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
4/04/2025	ALMUERZO	CERDO A LA CRIOLLA	CARNE DE CERDO	28500 GRS	28500 GRS	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
4/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	18000 GRS	18000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/04/2025	ALMUERZO	TORTA DE AHUYAMA	AHUYAMA	25000 GR	18500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/04/2025	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	10000 GR	10000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/04/2025	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
4/04/2025	ALMUERZO	LIMONADA	LIMON	15000 GRS	15000 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
4/04/2025	CENA	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO	30000 GRS	30000 GRS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
4/04/2025	CENA	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
4/04/2025	CENA	HABICHUELA A LA DIABLA	HABICHUELA	220000GRS	220000GRS	X		X		X		60 MIN	42,5ºC	96 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/04/2025	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: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ 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						
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 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	
5/04/2025	DESAYUNO	TETERO	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		55 MIN	45,3ºC	85,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
5/04/2025	DESAYUNO	QUESO	QUESO	10800 GRS	10800 GRS	X		X			X	N.A	NA	4,5ºC	9	8	9	9	X		NINGUNA
5/04/2025	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MIEL MOSTAZA	PECHUGA	27500 GRS	27500 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2025	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
5/04/2025	ALMUERZO	YUCA SUDADA	YUCA	25500GRS	18000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA	ARVEJA	13000 GR	18500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE NARANJA PIÑA	NA	N.A	NA	X		X			X	N.A	N.A	7,4ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2025	ONCES	LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2025	CENA	POLLO AL WOK	PECHUGA DE POLLO	30000 GRS	30000 GRS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
5/04/2025	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
5/04/2025	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
5/04/2025	CENA	JUGO DE PIÑA	PIÑA	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ 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						
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 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	
6/04/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE CLAVOS Y CANELA	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
6/04/2025	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS CON QUESO	HUEVOS	240 UND	240 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
6/04/2025	NUEVE	LECHE ACHOCOLATADA	LECHE	36 LTS	36 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/04/2025	ALMUERZO	CARNE ENCEBOLLADA	CARNE BOLA DE PIERNA	50 LBS	50 LBS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
6/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	14000 GRS	14000 GR	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
6/04/2025	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
6/04/2025	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	30000 GRS	25000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	4500 GR	4500 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	14000 GR	14000 GR	X		X			X	N.A	N.A	4,7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
6/04/2025	ONCES	PETO	LECHE	36 LTS	36 LTS	X		X		X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
6/04/2025	CENA	CARNE DE HAMBUEGUESA Y QEUSO	CARNE MOLIDA DE RES	50 LBS	50 LBS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
6/04/2025	CENA	PAPA EN CASCOS DORADA	PAPA COMUN PAREJA	10000 GR	10.000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/04/2025	CENA	TOMATE Y CEBOLLA GRILLE Y ADICIONAL LECHUGA FRESCA	TOMATE Y CEBOLLA GRILLE Y ADICIONAL LECHUGA FRESCA	47500 GR	40000 GR	X		X			X	60 MIN	61,4ºC	89,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/04/2025	CENA	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	17000 GR	17000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6,8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ 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						
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	
7/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
7/04/2025	DESAYUNO	QUESO	QUESO CAMPESINO	10.000 gr	10.000 gr	X			X		X	N.A	N.A	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
7/04/2025	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
7/04/2025	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA DE VERDURAS	PECHUGA DE POLLO	50 lbs	50 lbs	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2025	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	14000 gr	14000 gr	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
7/04/2025	ALMUERZO	DA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA, CILANTRO Y	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA, CILANTRO Y VINAGRE	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2025	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	PLATANO MADURO	18000 gr	18000 gr	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	8000 gr	8000gr	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	17000 gr	17000 gr	X		X			X	15 MIN	N.A	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2025	ONCES	BATIDO DE BANANO	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
7/04/2025	CENA	CARNE EN ASADA	CARNE BOLA DE PIERNA	50 lbs	50 lbs	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
7/04/2025	CENA	CONCHITAS GUISADAS	CONCHITAS	11000 gr	11000 gr	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2025	CENA	VERDURAS GLACE (ZANAHORIA Y HABICHUELA)	ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, MANZANA CON VINAGRETA DULCE	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2025	CENA	JUGO DE FRUTOS ROJOS (UVA, FRESA, MORA)	JUGO DE FRUTOS ROJOS	12 lbs de c/f	10 lbs de c/f	X		X			X	N.A	N.A	7.8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ 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						
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 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	
8/05/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
8/05/2025	NUEVES	GELATINA CON LECHERA Y QUESO	QUESO	10800 GR	10800 GR	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
8/05/2025	ALMUERZO	CARNE EN CUADROS EN SALSA ROJA	CARNE DE BOLA	50 lbs	50 lbs	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
8/05/2025	ALMUERZO	ESPAGUETIS GUISADOS	ESPAGUETIS	12000 gr	12000 gr	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
8/05/2025	ALMUERZO	E PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGRE	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGRETA NATURAL	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/05/2025	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMUN PAREJA	22000 GRS	14500 GRS	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/05/2025	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
8/05/2025	ALMUERZO	JUGO DE MANZANA	MANZANA	16000 gr	15000 gr	X		X			X	N.A	N.A	4,7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
8/05/2025	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	34 lts	34 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
8/05/2025	CENA	LOMO DE CERDO ASADO	LOMO DE CERDO	25000 gr	25000 gr	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
8/05/2025	CENA	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	14000 gr	14000 gr	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/05/2025	CENA	PEPINO GUISADO	PEPINO GUISADO	40000 gr	40.000 gr	X		X			X	60 MIN	61,4ºC	89,2ºC	10	9	10	9	X		NINGUNA
8/05/2025	CENA	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	16000 gr	10000 gr	X		X			X	N.A	N.A	4,7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ 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						
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 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	
9/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
9/04/2025	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
9/04/2025	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
9/04/2025	ALMUERZO	FAJITAS DE PECHUGA	PECHUGA DE POLLO	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
9/04/2025	ALMUERZO	SALADA DE AGUACATE, LECHUGA, CILANTRO Y LI	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
9/04/2025	ALMUERZO	TAJADAS DE MADURO	PLATANO MADIRO	30000 GRS	25000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/04/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/04/2025	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	LIMON	10000 GR	10000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/04/2025	CENA	CARNE EN ASADA	CARNE BOLA DE PIERNA	30000 GR	30000 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
9/04/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/04/2025	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
9/04/2025	CENA	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE FEIJOA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ 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						
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 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	
10/04/2025	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
10/04/2025	DESAYUNO	QUESO	QUESO	10800 GR	10800 GR	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
10/04/2025	NUEVES	SORBETE DE MORA	MORA	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
10/04/2025	ALMUERZO	CERDO AL TOMILLO	PULPA DE CERDO	27500 GRS	27500 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
10/04/2025	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
10/04/2025	ALMUERZO	MONEDITAS DE PLATANO	PLATANO	30000 GRS	25000 GR	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	9000 GR	9000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2025	ONCES	LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
10/04/2025	CENA	PECHUGA DESMECHADA	PECHUGA DE POLLO SIN HUESO	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2025	CENA	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
10/04/2025	CENA	CALABAZA AREVJA GUSADA GUISADA	CALABAZA CON ARVEJA GUISADA	42500 GR	40000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
10/04/2025	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: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ 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						
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	
11/04/2025	DESAYUNO	TETERO	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
11/04/2025	DESAYUNO	HUEVO FRITO	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
11/04/2025	NUEVES	FLAN	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
11/04/2025	ALMUERZO	POLLO ASADO	MUSLOS DE POLLO	280 UND	280 UND	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/04/2025	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
11/04/2025	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
11/04/2025	ALMUERZO	PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	12000 GRS	12000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/04/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
11/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
11/04/2025	ONCES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
11/04/2025	CENA	ESTOFADO DE CARNE	CARNE BOLA DE PIERNA	27500 GRS	27500 GRS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
11/04/2025	CENA	ARROZ CON MAZORCA	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
11/04/2025	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
11/04/2025	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: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ 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						
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 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	
12/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
12/04/2025	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO TAJADO	10800 GRS	10800 GRS	X			X		X	N.A	N.A	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
12/04/2025	NUEVES	QUESO	QUESO DOBLE CREMA	10800 GR	10800 GR	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
12/04/2025	NUEVES	JUGO MARACUYA	MARACUYA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
12/04/2025	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA BBQ	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/04/2025	ALMUERZO	ARROZ ROJO (EXTRACTO DE REMOLACHA)	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
12/04/2025	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	34000 GR	27000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
12/04/2025	ALMUERZO	YUCA SUDADA	YUCA	25500GRS	18000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO DE TRIGO	6000 GR	6000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/04/2025	ALMUERZO	JUGO MORA	MORA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
12/04/2025	CENA	CERDO EN SALSA AGRIDULCE	PULPA DE CERDO	27500 GR	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
12/04/2025	CENA	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
12/04/2025	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: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ 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						
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 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	
13/04/2025	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
13/04/2025	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
13/04/2025	ALMUERZO	CARNE EN BISTECK	BOLA DE PIERNA	27500 GRS	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
13/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
13/04/2025	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
13/04/2025	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	12000 GRS	12000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CUCHUGO DETRIGO	24300 grs	22000 grs	X		X		X		45 MIN	56°C	77,°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
13/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE PAPAYA	PAPAYA	18000 GRS	17000 GRS	X		X			X	N.A	NA	8,8ºC	9	9	10	10	X		NINGUNA
13/04/2025	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		60 MIN	86.4°C	10.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
13/04/2025	CENA	POLLO (PIERNA) DORADO	POLLO MUSLO	350 UND	350 UND		x		X	X		50 MIN	61°C	76,6°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
13/04/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, FRESA Y MIEL	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
13/04/2025	CENA	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, FRESA Y MIEL	HABICHUELA, ZANAHORIA Y ARVE	N.A	N.A	X		X		X		60 MIN	42,5ºC	96 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/04/2025	CENA	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	18000 GRS	18000 GRS	X		X			X	N.A	NA	8,8ºC	9	9	10	10	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ 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						
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 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	
15/04/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE CON CANELA	LECHE	42 LTS	42 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/04/2024	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	300 UND	300 UND	X		X		X		12 MIN	46°C	66°C	9	8	9	10	X		NINGUNA
15/04/2024	DESAYUNO	AREPA	HARINA	26 LBS	26 LBS		X		X	X		40 MIN	46°C	66°C	9	8	9	10	X		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DESHUESADA	27500 GRS	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
15/04/2024	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
15/04/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	12000 GRS	12000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE MAIZ PETO	MAIZ PÉTO	24300 grs	22000 grs	X		X		X		45 MIN	56°C	77,°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	22000 GRS	19000 GRS	X		X			X	N.A	NA	8,8ºC	9	9	10	10	X		NINGUNA
15/04/2024	ONCES	AVENA FRIA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		60 MIN	86,4°C	10,4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
15/04/2024	CENA	ALBONDIGAS DE CARNE ATOMATADAS	CARNE MOLIDA DE RES	27500 GRS	27500 GRS		x		X	X		50 MIN	61°C	76,6°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
15/04/2024	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
15/04/2024	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
15/04/2024	CENA	JUGO DE UVA	UVA	18000 GRS	18000 GRS	X		X			X	N.A	NA	8,8ºC	9	9	10	10	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ 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						
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 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	
15/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	42 LTS	42 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
15/04/2025	DESAYUNO	HUEVO FRITO	HUEVOS	240 UND	240 UND	X		X		X		12 MIN	46°C	66°C	9	8	9	10	X		NINGUNA
15/04/2025	NUEVES	LECHE	LECHE PASTEURIZADA	36 LTS	36 LTS	X		X		X		60 MIN	86.4°C	10.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
15/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
15/04/2025	ALMUERZO	MONEDITAS DE PLATANO	PLATANO VERDE	25000 GR	20.000 GR	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/04/2025	ALMUERZO	CERDO EN SALSA AGRIDULCE	PULPA DE CERDO	27500 GR	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
15/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/04/2025	ALMUERZO	JUGO TROPICAL	BANANO, PAPAYA, MANZANA	NA	NA	X		X			X	N.A	N.A	7,4ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/04/2025	CENA	CARNE RAGU	BOLA DE PIERNA	27500 GRS	27500 GRS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
15/04/2025	CENA	ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		45 MIN	52ºC	78ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/04/2025	CENA	ENSALADA ROJA	ENSALADA ROJA	30000 GRS	25000 GR	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
15/04/2025	CENA	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	20000 GR	18000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6,8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ 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						
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	
16/04/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	42 LTS	42 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	240 UND	240 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	NUEVES	ARROZ CON LECHE	LECHE	36 LTS	36 LTS	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
16/04/2025	ALMUERZO	ROLLO DE POLLO	POLLO MOLIDO	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	13000 GR	13000 GR	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
16/04/2025	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA	18000 GR	13000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	8000 GR	8000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE FRUTOS ROJOS	JUGO DE FRUTOS ROJOS	21000 GR	21000 GR	X		X			X	N.A	N.A	7.8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	0NCES	JUGO DE LULO	LULO	21000 GR	21000 GR	X		X			X	N.A	N.A	7.8°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	CENA	CERDO A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE CERDO	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		15 MIN	55°C	77°C	10	8	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	CENA	ARROZ VERDE	ARROZ	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	45°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	CENA	VERDURAS ORIENTALES	ZUKINY	11000 GR	11000 GR	X		X			X	45 MIN	56°C	78°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	CENA	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	20000 GR	12000GR	X		X			X	N.A	N.A	5°C	9	9	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ 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						
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 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	
17/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ MOCA EN LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	8	9	X		NINGUNA
17/04/2025	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
17/04/2025	ALMUERZO	CERDO EN SALSA DE MORA	PULPA DE CERDO	27500 GR	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
17/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON MAZORCA	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
17/04/2025	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	ENSALADA ROJA	N.A	N.A	X		X		X		75 MIN	63°C	77°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
17/04/2025	ALMUERZO	PLATANO AL VAPOR	PLATANO MADURO	25000 GR	25000 GR	X		X		X		60 MIN	60°C	71°C	9	9	10	8	X		NINGUNA
17/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA EN HOJUELAS	6000 GR	6000 GR	X		X		X		60 MIN	62°C	74°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
17/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE MANDARINA	MANDARINA	220 UND	220 UND	X		X			X	35 MIN	57°C	72°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/04/2025	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X			X	N.A	N.A	5,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
17/04/2025	CENA	POLLO DORADO	POLLO MUSLOS	300 UND	300 UND	X			X	X		60 MIN	45,6°C	77°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
17/04/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/04/2025	CENA	ACELGA GRATINADA	ACELGAS	24000 GR	24000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
17/04/2025	CENA	JUGO DE UVA	UVA	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 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: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ 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
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		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	
18/04/2025	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/04/2025	DESAYUNO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
18/04/2025	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	62°C	95,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
18/04/2025	ALMUERZO	TILAPIA EN SALSA NAPOLITANA CON MAIZ	BOLA DE PIERNA	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/04/2025	ALMUERZO	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
18/04/2025	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS CON RAIZ CHINA	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADAS	N.A	N.A	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/04/2025	ALMUERZO	PAPA AL CHUPE	PAPA	30000 GRS	24000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	ARROZ PARTIDO	6000 GRS	6000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE FRUTOS AMARILLOS	GUAYABA	15200 GRS	15000 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.3°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/04/2025	CENA	LOMOM DE CERDO ASADO	LOMO DE CERDO	27500 GR	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
18/04/2025	CENA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
18/04/2025	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
18/04/2025	CENA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - CAROLINA VARGAS-ANGELICA GALICIA - DEISY ROJAS 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						
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 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	
19/04/2025	DESAYUNO	TETERO	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/04/2025	DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON PLATANO MADURO	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
19/04/2025	NUEVES	CAPUCHINO DE VAINILLA Y CANELA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	62°C	95,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
19/04/2025	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
19/04/2025	ALMUERZO	PAPA EN CASCOS DORADA	PAPA	30000 GRS	24000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/04/2025	ALMUERZO	PECHUGA DORADA	PECHUGA DE POLLO	35000 gr	35000 gr	X			X	X		15 MIN	62°C	81°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
19/04/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	12000 GRS	12000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/04/2025	ALMUERZO	FLAN DE MARACUYA	ZUMO LIMON	8 LTS	8 LTS		X	X			X	N.A	N.A	15 C	9	9	9	9	9		NINGUNA
19/04/2025	ONCES	CARNE EN GOULASH	LECHE	42 LTS	42 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/04/2025	CENA	ARROZ PAJARITO	CARNE DE CERDO	27500 GR	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
19/04/2025	CENA	JUGO DE LULO	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
19/04/2025	CENA	PEPINO GRATINADO	PEPINO	35000 GR	27000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO 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 TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/04/2025	DESAYUNO	SORBETE DE MORA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2025	DESAYUNO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
20/04/2025	NUEVES	ARROZ CON FRÍJOL CABECITA NEGRA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	62°C	95,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
20/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	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
20/04/2025	ALMUERZO	YUCA DORADA	PAPA	30000 GRS	24000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	PECHUGA DE POLLO	35000 gr	35000 gr	X			X	X		15 MIN	62°C	81°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE FRESA	GARBANZOS	12000 GRS	12000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2025	ALMUERZO	AVENA FRIA	ZUMO LIMON	8 LTS	8 LTS		X	X			X	N.A	N.A	15 C	9	9	9	9	9		NINGUNA
20/04/2025	ONCES	CARNE DE CERDO SUDADA	LECHE	42 LTS	42 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2025	CENA	ARROZ CON AJONJOLI	CARNE DE CERDO	27500 GR	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
20/04/2025	CENA	POTECA DE AHUYAMA	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2025	CENA	JUGO DE MORA	PEPINO	35000 GR	27000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO 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						
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 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	
21/04/2025	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	HUEVOS	240 und	240 und	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
21/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CUCHUCO DE CEBADA	6000 GR	6000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/04/2025	ALMUERZO	ALBONDIGA DE RES	CARNES MOLIDA	22500 GR	22500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
21/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
21/04/2025	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA	25000 GR	25000 GR	X		X		X		60 MIN	60°C	71°C	9	9	10	8	X		NINGUNA
21/04/2025	ALMUERZO	ESPAGUETI GUISADO	ESPAGUETTI	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	63 °C	85.9°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/04/2025	CENA	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA	27500 GR	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
21/04/2025	CENA	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	16000 GR	16000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/04/2025	CENA	CALABACIN Y MAÍZ GUISADOS	CALABACIN Y MAÍZ GUISADOS	35000 GR	27000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
21/04/2025	CENA	JUGO DE MANGO	MANGO	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO 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						
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	
22/04/2025	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2025	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	240 und	240 und	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
22/04/2025	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	36 lts	36 lts	X		X			X	N.A	N.A	5,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
22/04/2025	ALMUERZO	CARNE MOLIDA AL LAUREL	CARNE MOLIDA DE RES	25000 GRS	25000 GRS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
22/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	12000 gr	12000 gr	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
22/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, PEPINO, CILANTRO Y LIMON	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
22/04/2025	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA PASTUSA	30000 GRS	24500 GRS	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL RADICAL	6000 GR	6000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	20000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2025	ONCES	SORBETE DE FEIJOA	FEIJOA	18000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2025	CENA	CERDO EN SALSA AGRIDULCE	PULPA DE CERDO	27500 GRS	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
22/04/2025	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	18000 GR	18000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2025	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
22/04/2025	CENA	JUGO DE LULO	LULO	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO 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						
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 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	
23/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		60 MIN	40°C	88.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
23/04/2025	DESAYUNO	QUESO	QUESO	8000 gr	8000 gr	X			X	X		N.A	N.A	6.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
23/04/2025	NUEVES	SORBETE DE MANGO	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/04/2025	ALMUERZO	HIGADO ASADO CON CEBOLLA Y CILANTRO PICADOS	HIGADO DE RES	17500 GR	17500 GR	X			X	X		45 MIN	51,7ºC	85,3ºC	9	9	9	9	X		NIGUNA
23/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
23/04/2025	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA	CALABAZA GUISADA	42500 GR	40000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
23/04/2025	ALMUERZO	PLÁTANO MELAO	PLATANO MADURO	30000 GRS	25000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE MAIZ PETO	MAIZ PETO	11000 GR	11000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	CURUBA	18000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/04/2025	ONCES	LECHE CON CANELA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/04/2025	CENA	PECHUGA DESMECHADA A LA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO SIN HUESO	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/04/2025	CENA	ARROZ CON VERDURAS (ZANAHORIA, HABICHUELAS Y ARVEJA)	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
23/04/2025	CENA	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MANZANA CON VONAGRETA DULCE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MANZANA CON VONAGRETA DULCE	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/04/2025	CENA	JUGO DE PIÑA	PIÑA	20000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	7,4ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO 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						
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 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	
24/04/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	HUEVOS	240 und	240 und	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	NUEVES	GELATINA CON LECHERA Y QUESO	QUESO	8000 gr	8000 gr	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
24/04/2025	ALMUERZO	POLLO DORADO	POLLO MUSLO DE POLLO	240 und	240 und	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	ALMUERZO	MACARRONES GRATINADOS	PASTA MACARRON	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		45 MIN	52ºC	78ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO Y LIMON	E REMOLACHA, ZANAHORIA, CILAN	N.A	N.A	X		X		X		70 MIN	51ºC	84,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	ALMUERZO	PLÁTANO ASADO	PLATANO MADURO	30000 GRS	25000 GR	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	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
24/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	20000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6,8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	CENA	CARNE EN BISTECK	CARNE BOLA DE PIERNA	27500 GRS	27500 GRS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
24/04/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
24/04/2025	CENA	TORTA DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	24000 GR	24000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	CENA	JUGO DE MELON	MELON	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO 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						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/04/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/04/2025	NUEVES	ARROZ CON LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/04/2025	ALMUERZO	CERDO A LA NARANJA	PULPA CERDO	27500 GRS	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
25/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
25/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, MANGO Y MIEL	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
25/04/2025	ALMUERZO	PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	12000 GRS	12000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	14000 GR	14000 GR		X		X	X		45 MIN	66°C	82°c	9	8	9	9	X		NINGUNA
25/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
25/04/2025	ONCES	LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/04/2025	CENA	PECHUGA EN SALSA BBQ	PECHUGA	27500 GRS	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
25/04/2025	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
25/04/2025	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
25/04/2025	CENA	JUGO DE NARANJA	NARANJA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO 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						
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 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	
26/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ MOCA EN LECHE	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/04/2025	DESAYUNO	HUEVO FRITO	HUEVOS	240 und	240 und	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
26/04/2025	ALMUERZO	POLLO A LA CRIOLLA	POLLO MUSLO DE POLLO	240 und	240 und	X			X	X		60 MIN	45,6°C	77°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
26/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
26/04/2025	ALMUERZO	ENSALDA DE LECHUGA, AGUACATE, MAIZ Y TOMATE CON VINAGRETA	CHUGA, AGUACATE, MAIZ Y TOMATE	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,7°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
26/04/2025	ALMUERZO	PAPA EN CASCOS DORADA	PAPA COMUN	12000 GRS	12000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/04/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
26/04/2025	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/04/2025	CENA	ALBONDIGAS DE CARNE	CARNE MOLIDA	25000 gr	25000 gr		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
26/04/2025	CENA	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
26/04/2025	CENA	TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	42500 GR	40000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
26/04/2025	CENA	JUGO DE MORA	MORA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	10	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO 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						
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 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	
27/04/2025	DESAYUNO	TETERO	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		55 MIN	45,3ºC	85,2ºC	9	10	10	9	X		NINGUNA
27/04/2025	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
27/04/2025	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
27/04/2025	ALMUERZO	CARNE ASADA	CARNE BOLA DE PIERNA	25000 gr	25000 gr		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
27/04/2025	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
27/04/2025	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
27/04/2025	ALMUERZO	YUCA FRITA	YUCA SUDADA	30000 GRS	24000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/04/2025	ALMUERZO	LIMNONADA DE HIERBABUENA	LIMON	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
27/04/2025	ONCES	COLADA DE AVENA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		.			X	N.A	N.A	5,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
27/04/2025	CENA	CERDO DESMECHADO	PULPA DE CERDO	25000 gr	25000 gr	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
27/04/2025	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
27/04/2025	CENA	CALABAZIN GUISADO	CALABAZIN	34000 GR	27000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
27/04/2025	CENA	JUGO DE FRUTOS ROJOS	FRESA, MORA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO 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						
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 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	
28/04/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/04/2025	DESAYUNO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
28/04/2025	NUEVES	PETO	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
28/04/2025	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO	FILETE DE PESCADO	240 und	240 und	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
28/04/2025	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
28/04/2025	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
28/04/2025	ALMUERZO	PATACON	PLATANO VERDE	12000 GRS	12000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/04/2025	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
28/04/2025	ONCES	SORBETE DE BANANO	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X			X	N.A	N.A	5,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
28/04/2025	CENA	PECHUGA ADOBADA ASADA	PECHUGA DE POLLO	25000 gr	25000 gr		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
28/04/2025	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
28/04/2025	CENA	HABICHUELAS A LA DIABLA	HABICHUELA	34000 GR	27000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
28/04/2025	CENA	JUGO DE MANGO	MANGO	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO 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						
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 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	
29/04/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		60 MIN	47,6ºC	82,3ºC	9	10	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	DESAYUNO	CALDO DE CARNE CON PAPA	CARNE BOLA DE PIERNA	10000 gr	10000 gr	X			X	X		75 MIN	51,7ºC	87,6ºC	9	10	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	NUEVES	NATILLA	LECHE	40 lts	40 lts	X		X		X		50 MIN	67,2º	89,1ºC	10	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	ALMUERZO	CERDO A LA PLANCHA	PULPA DE CERDO	25000 gr	25000 gr	X			X	X		70 MIN	55ºC	84,8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	61ºC	84,,3ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	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
29/04/2025	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA PASTUSA	60000 GR	50000 GR	X		X		X		75 MIN	54,3ºC	89,3ºC	9	10	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	12500 GR	12500 GR	X			X	X		70 MIN	59,1ºC	86,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	ALMUERZO	LIMONADA	LIMON	15000 GR	15000 GR	X		X			X	NA	N.A	8,7ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		60 MIN	47,6ºC	82,3ºC	9	10	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	CENA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE BOLA DE PIERNA	30000 GR	30000 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
29/04/2025	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	CENA	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, APIO , UVAS PASAS CON YOGURT	ECHUGA, MANZANA, APIO , UVAS PAS	N.A	N.A	X		X		X		N.A	NA	9.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	CENA	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	15000 GRS	15000 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRATRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO 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						
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 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	
30/04/2025	DESAYUNO	COLADA DE MAIZENA	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	DESAYUNO	QUESO	QUESO	8000 gr	8000 gr	X		X			X	N.A	NA	4,5ºC	9	8	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	ALMUERZO	PECHUGA SUDADA	PECHUGA DE POLLO	25000 gr	25000 gr	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	15000 gr	15000 gr	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
30/04/2025	ALMUERZO	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
30/04/2025	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA	30000 GRS	24000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	ARROZ PARTIDO	6000 GRS	6000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	15200 GRS	15000 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.3°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	CENA	ROLLO DE CARNE	CARNE MOLIDA	300 UND	300 UND	X			X	X		60 MIN	45,6°C	77°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	CENA	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	35000 GR	27000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
30/04/2025	CENA	JUGO DE MORA	MORA	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS