	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240216 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/05/2025	DESAYUNO	CAFÉ MOCA CON LECHE	LECHE	36 lts	36 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/05/2025	DESAYUNO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS	240 UND	240 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
1/05/2025	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
1/05/2025	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
1/05/2025	ALMUERZO	ARROZ	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
1/05/2025	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
1/05/2025	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
1/05/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJA	12500 GR	12500 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	8	9	10	X		NINGUNA
1/05/2025	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
1/05/2025	ONCES	QUESO EN LA FRUTA	QUESO	12500 gr	12500 gr		x		x		x				9	8	9	10	x		NINGUNA
1/05/2025	CENA	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
1/05/2025	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
1/05/2025	CENA	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, PEPINO, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
1/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240216 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/05/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE CON LECHE	LECHE	36 lts	36 lts	x		x		x		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	x		NINGUNA
2/05/2025	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	8000 gr	8000 gr	X		X			X	N.A	NA	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
2/05/2025	NUEVES	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	40 lts	40 lts	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/05/2025	ALMUERZO	ESTOFADO DE CARNE	CARNE BOLA DE PIERNA	25000 gr	25000 gr		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
2/05/2025	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	14000 gr	14000 gr	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
2/05/2025	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA COCIDA	PAPA CRIOLLA	14000 gr	14000 gr	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/05/2025	ALMUERZO	SOPA DE PASTA	CONCHITAS	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/05/2025	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
2/05/2025	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
2/05/2025	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
2/05/2025	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
2/05/2025	CENA	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	35000 GR	27000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
2/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240216 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/05/2025	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
3/05/2025	DESAYUNO	HUEVO FRITO	HUEVOS	300 UND	300 UND	X		X		X		12 MIN	46°C	66°C	9	8	9	10	X		NINGUNA
3/05/2025	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
3/05/2025	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
3/05/2025	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
3/05/2025	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N.A	N.A	X		X		X		N.A	NA	9.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/05/2025	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	PLATANO MADURO	30000 GRS	25000 GR	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/05/2025	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
3/05/2025	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	20000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6,8ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/05/2025	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
3/05/2025	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
3/05/2025	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
3/05/2025	CENA	ACELGA CON MAZ TIERNO	ACELGA	24000 GR	24000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
3/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 02024021816 - 20240208 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/05/2025	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
4/05/2025	DESAYUNO	HUEVO PERICOS	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	48°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
4/05/2025	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
4/05/2025	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
4/05/2025	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
4/05/2025	ALMUERZO	TORTA DE AHUYAMA	AHUYAMA	25000 GR	18500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/05/2025	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
4/05/2025	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
4/05/2025	ALMUERZO	LIMONADA	LIMON	15000 GRS	15000 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
4/05/2025	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
4/05/2025	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
4/05/2025	CENA	HABICHUELA A LA DIABLA	HABICHUELA	220000GRS	220000GRS	X		X		X		60 MIN	42,5°C	96 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 02024021816 - 20240208 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/05/2025	DESAYUNO	TETERO	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		55 MIN	45,3°C	85,2°C	9	10	10	9	X		NINGUNA
5/05/2025	DESAYUNO	QUESO	QUESO	10800 GRS	10800 GRS	X		X			X	N.A	NA	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
5/05/2025	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
5/05/2025	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
5/05/2025	ALMUERZO	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADA	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADA	N.A	(.	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
5/05/2025	ALMUERZO	YUCA SUDADA	YUCA	25500GRS	18000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/05/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA	ARVEJA	13000 GR	18500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/05/2025	ALMUERZO	JUGO DE NARANJA PIÑA	NA	N.A	NA	X		X			X	N.A	N.A	7,4°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/05/2025	ONCES	LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48,6°C	95,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/05/2025	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
5/05/2025	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
5/05/2025	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
5/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-263 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240216 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	
6/05/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE CLAVOS Y CANELA	LECHE	36 LTS	36 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
6/05/2025	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
6/05/2025	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
6/05/2025	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
6/05/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	14000 GRS	14000 GR	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
6/05/2025	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	9,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/05/2025	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
6/05/2025	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	4500 GR	4500 GR				X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/05/2025	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
6/05/2025	ONCES	PETO	LECHE	36 LTS	36 LTS	X		X		X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
6/05/2025	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
6/05/2025	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
6/05/2025	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	61,4°C	89,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/05/2025	CENA	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	17000 GR	17000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6,8°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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240216 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									ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN												
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/05/2025	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
7/05/2025	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
7/05/2025	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
7/05/2025	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
7/05/2025	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	14000 gr	14000 gr	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
7/05/2025	ALMUERZO	LADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA, CILANTRO Y VIN	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA, CILANTRO Y VINAGRE	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/05/2025	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
7/05/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	8000 gr	8000gr	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/05/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	17000 gr	17000 gr	X		X			X	15 MIN	N.A	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/05/2025	ONCES	BATIDO DE BANANO	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
7/05/2025	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
7/05/2025	CENA	CONCHITAS GUISADAS	CONCHITAS	11000 gr	11000 gr	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/05/2025	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	9,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240216 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									ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN												
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
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	DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGRET	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGRETA NATURAL	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2°C	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	9,2°C	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	61,4°C	89,2°C	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-263 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240216 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								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/05/2025	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
9/05/2025	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	240 und	240 und	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
9/05/2025	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
9/05/2025	ALMUERZO	FAJITAS DE PECHUGA	PECHUGA DE POLLO	25000 gr	25000 gr	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/05/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
9/05/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA, CILANTRO Y LIMÓ	ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/05/2025	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
9/05/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/05/2025	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
9/05/2025	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
9/05/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/05/2025	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	9.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
9/05/2025	CENA	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE FEIJOA	18000 gr	16000 gr	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240216 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL 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	
10/05/2025	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
10/05/2025	DESAYUNO	QUESO	QUESO	10800 GR	10800 GR	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
10/05/2025	NUEVES	SORBETE DE MORA	MORA	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
10/05/2025	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
10/05/2025	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
10/05/2025	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
10/05/2025	ALMUERZO	MONEDITAS DE PLATANO	PLATANO	30000 GRS	25000 GR	X		X		X		50 MIN	55ºC	85ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/05/2025	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	9000 GR	9000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/05/2025	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
10/05/2025	ONCES	LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
10/05/2025	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
10/05/2025	CENA	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
10/05/2025	CENA	CALABAZA AREVJA GUISADA GUISADA	CALABAZA CON ARVEJA GUISADA	42500 GR	40000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
10/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240216 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/05/2025	DESAYUNO	TETERO	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
11/05/2025	DESAYUNO	HUEVO FRITO	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
11/05/2025	NUEVES	FLAN	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
11/05/2025	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
11/05/2025	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
11/05/2025	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
11/05/2025	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
11/05/2025	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
11/05/2025	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
11/05/2025	ONCES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
11/05/2025	CENA	ESTOFADO DE CARNE	CARNÉ BOLA DE PIERNA	27500 GRS	27500 GRS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
11/05/2025	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
11/05/2025	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
11/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240208 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/05/2025	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
12/05/2025	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
12/05/2025	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
12/05/2025	NUEVES	JUGO MARACUYA	MARACUYA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
12/05/2025	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
12/05/2025	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
12/05/2025	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	34000 GR	27000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
12/05/2025	ALMUERZO	YUCA SUDADA	YUCA	25500GRS	18000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
12/05/2025	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
12/05/2025	ALMUERZO	JUGO MORA	MORA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
12/05/2025	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
12/05/2025	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
12/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240208 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/05/2025	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
13/05/2025	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
13/05/2025	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
13/05/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
13/05/2025	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
13/05/2025	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
13/05/2025	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
13/05/2025	ALMUERZO	JUGO DE PAPAYA	PAPAYA	18000 GRS	17000 GRS	X		X			X	N.A	NA	8,8°C	9	9	10	10	X		NINGUNA
13/05/2025	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
13/05/2025	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
13/05/2025	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
13/05/2025	CENA	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, FRESA Y MIEL	HABICHUELA, ZANAHORIA Y ARVEJA GUISADAS	N.A	N.A	X		X		X		60 MIN	42,5°C	96 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/05/2025	CENA	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	18000 GRS	18000 GRS	X		X			X	N.A	NA	8,8°C	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240216 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °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	OBSERVACIONES
14/05/2025	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
14/05/2025	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	300 UND	300 UND	x		x		x		12 MIN	46°C	66°C	9	8	9	10	x		NINGUNA
14/05/2025	DESAYUNO	AREPA	HARINA	26 LBS	26 LBS		x		x	x		40 MIN	46°C	66°C	9	8	9	10	x		NINGUNA
14/05/2025	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
14/05/2025	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
14/05/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	x		x		x		60 MIN	42,5°C	96 °C	9	9	9	9	x		NINGUNA
14/05/2025	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
14/05/2025	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
14/05/2025	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	22000 GRS	19000 GRS	x		x			x	N.A	NA	8,8°C	9	9	10	10	x		NINGUNA
14/05/2025	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
14/05/2025	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
14/05/2025	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	x			x	x		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	x		NINGUNA
14/05/2025	CENA	HABICHUELA, ZANAHORIA Y ARVEJA GUISADAS	HABICHUELA, ZANAHORIA Y ARVEJA GUISADAS	N.A	N.A	x		x		x		60 MIN	42,5°C	96 °C	9	9	9	9	x		NINGUNA
14/05/2025	CENA	JUGO DE UVA	UVA	18000 GRS	18000 GRS	x		x			x	N.A	NA	8,8°C	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240216 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 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °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	OBSERVACIONES
15/05/2025	DESAYUNO	CAFE CON LECHE	LECHE	42 LTS	42 LTS	x		x		x		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	x		NINGUNA
15/05/2025	DESAYUNO	HUEVO FRITO	HUEVOS	240 UND	240 UND	x		x		x		12 MIN	46°C	66°C	9	8	9	10	x		NINGUNA
15/05/2025	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
15/05/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	x			x	x		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	x		NINGUNA
15/05/2025	ALMUERZO	MONEDITAS DE PLATANO	PLATANO VERDE	25000 GR	20.000 GR	x		x		x		50 MIN	55°C	85°C	9	9	9	9	x		NINGUNA
15/05/2025	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
15/05/2025	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	12500 GR	12500GR	x			x	x		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	x		NINGUNA
15/05/2025	ALMUERZO	JUGO TROPICAL	BANANO, PAPAYA, MANZANA	NA	NA	x		x			x	N.A	N.A	7.4°C	9	9	9	9	x		NINGUNA
15/05/2025	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
15/05/2025	CENA	ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	x			x	x		45 MIN	52°C	78°C	9	9	9	9	x		NINGUNA
15/05/2025	CENA	ENSALADA ROJA	ENSALADA ROJA	30000 GRS	25000 GR	x		x		x		50 MIN	55°C	85°C	9	9	9	9	x		NINGUNA
15/05/2025	CENA	JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	20000 GR	18000 GR	x		x			x	N.A	N.A	6,8°C	9	9	9	9	x		NINGUNA

g

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 20240218161 - 20240218161 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 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									ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN												
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/05/2025	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
16/05/2025	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	240 UND	240 UND	x			x	x		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	x		NINGUNA
16/05/2025	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
16/05/2025	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
16/05/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	13000 GR	13000 GR	x			x	x		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	x		NINGUNA
16/05/2025	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
16/05/2025	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
16/05/2025	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
16/05/2025	ONCES	JUGO DE LULO	LULO	21000 GR	21000 GR	X		X			X	N.A	N.A	7.8°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
16/05/2025	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
16/05/2025	CENA	ARROZ VERDE	ARROZ	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	45°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/05/2025	CENA	VERDURAS ORIENTALES	ZUKINY	11000 GR	11000 GR	X		X			X	45 MIN	56°C	78°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 20240218161 - 20240218161 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 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									ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN												
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/05/2025	DESAYUNO	CAFÉ MOCA EN LECHE	LECHE	36 lts	36 lts	x		x		x		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	8	9	x		NINGUNA
17/05/2025	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	36 lts	36 lts	x		x		x		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	x		NINGUNA
17/05/2025	ALMUERZO	CERDO EN SALSA DE MORA	PULPA DE CERDO	25000 gr	25000 gr	x			x	x		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	x		NINGUNA
17/05/2025	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
17/05/2025	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
17/05/2025	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
17/05/2025	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
17/05/2025	ALMUERZO	JUGO DE MANDARINA	MANDARINA	220 UND	220 UND	x		x			x	35 MIN	57°C	72°C	9	9	9	9	x		NINGUNA
17/05/2025	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	36 lts	36 lts	x		x			x	N.A	N.A	5.2 °C	9	9	9	10	x		NINGUNA
17/05/2025	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
17/05/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	x			x	x		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	x		NINGUNA
17/05/2025	CENA	ACELGA GRATINADA	ACELGAS	24000 GR	24000 GR	x		x		x		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	x		NINGUNA
17/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - [illegible] 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 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/05/2025	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
18/05/2025	DESAYUNO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS	300 UND	300 UND	x			x	x		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	x		NINGUNA
18/05/2025	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
18/05/2025	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
18/05/2025	ALMUERZO	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
18/05/2025	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
18/05/2025	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
18/05/2025	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
18/05/2025	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
18/05/2025	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
18/05/2025	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
18/05/2025	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
18/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - [illegible] 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 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/05/2025	DESAYUNO	TETERO	LECHE	48 LTS	48 LTS	x		x		x		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	x		NINGUNA
19/05/2025	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
19/05/2025	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
19/05/2025	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
19/05/2025	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
19/05/2025	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
19/05/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	12000 GRS	12000 GRS	x			x	x		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	x		NINGUNA
19/05/2025	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
19/05/2025	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
19/05/2025	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
19/05/2025	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
19/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240208 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 SOTELO 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 °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	
20/05/2025	DESAYUNO	SORBETE DE MORA	LECHE	36 LTS	36 LTS	x		x		x		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	x		NINGUNA
20/05/2025	DESAYUNO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	HUEVOS	240 UND	240 UND	x			x	x		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	x		NINGUNA
20/05/2025	NUEVES	ARROZ CON FRIJOL CABECITA NEGRA	LECHE	36 LTS	36 LTS	X		X		X		50 MIN	62°C	95,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
20/05/2025	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
20/05/2025	ALMUERZO	YUCA DORADA	PAPA	30000 GRS	24000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/05/2025	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
20/05/2025	ALMUERZO	JUGO DE FRESA	GARBANZOS	12000 GRS	12000 GRS	x			x	x		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	x		NINGUNA
20/05/2025	ALMUERZO	AVENA FRIA	ZUMO LIMON	8 LTS	8 LTS		x	x			x	N.A	N.A	15 C	9	9	9	9	9		NINGUNA
20/05/2025	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
20/05/2025	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
20/05/2025	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
20/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240208 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 SOTELO 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 °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	
21/05/2025	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	HUEVOS	240 und	240 und	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
21/05/2025	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
21/05/2025	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
21/05/2025	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
21/05/2025	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
21/05/2025	ALMUERZO	ESPAGUETI GUISADO	ESPAGUETTI	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	63 °C	85.9°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/05/2025	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
21/05/2025	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
21/05/2025	CENA	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	16000 GR	16000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/05/2025	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
21/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240206 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 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/05/2025	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
22/05/2025	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	240 und	240 und	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
22/05/2025	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
22/05/2025	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
22/05/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	12000 gr	12000 gr	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
22/05/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, PEPINO, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, PEPINO, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
22/05/2025	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
22/05/2025	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
22/05/2025	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
22/05/2025	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
22/05/2025	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
22/05/2025	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
22/05/2025	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
22/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240206 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 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/05/2025	DESAYUNO	CAFE EN LECHE	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		60 MIN	40°C	88.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
23/05/2025	DESAYUNO	QUESO	QUESO	8000 gr	8000 gr	X			X	X		N.A	N.A	6.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
23/05/2025	NUEVES	SORBETE DE MANGO	LECHE	36 LTS	36 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/05/2025	ALMUERZO	HIGADO ASADO CON CEBOLLA Y CILANTRO PICADOS	HIGADO DE RES	17500 GR	17500 GR	X			X	X		45 MIN	51,7°C	85,3°C	9	9	9	9	X		NIGUNA
23/05/2025	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
23/05/2025	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA	CALABAZA GUISADA	42500 GR	40000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
23/05/2025	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
23/05/2025	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
23/05/2025	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
23/05/2025	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
23/05/2025	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
23/05/2025	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
23/05/2025	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	9,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/05/2025	CENA	JUGO DE PIÑA	PIÑA	20000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	7,4°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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240619 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 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/05/2025	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
24/05/2025	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	HUEVOS	240 und	240 und	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/05/2025	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
24/05/2025	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
24/05/2025	ALMUERZO	MACARRONES GRATINADOS	PASTA MACARRON	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		45 MIN	52°C	78°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/05/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO Y LIMÓN	LADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO Y L	N.A	N.A	X		X		X		70 MIN	51°C	84,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/05/2025	ALMUERZO	PLÁTANO ASADO	PLATANO MADURO	30000 GRS	25000 GR	X		X		X		50 MIN	55°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/05/2025	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
24/05/2025	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	20000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6,8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/05/2025	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
24/05/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
24/05/2025	CENA	TORTA DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	24000 GR	24000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240619 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 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									ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN											
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/05/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/05/2025	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
25/05/2025	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
25/05/2025	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
25/05/2025	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
25/05/2025	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
25/05/2025	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	14000 GR	14000 GR		X		X	X		45 MIN	66°C	82°c	9	8	9	9	X		NINGUNA
25/05/2025	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
25/05/2025	ONCES	LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/05/2025	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
25/05/2025	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
25/05/2025	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
25/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240206 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 SOTELO 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 °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	
26/05/2025	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
26/05/2025	DESAYUNO	HUEVO FRITO	HUEVOS	240 und	240 und	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
26/05/2025	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
26/05/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
26/05/2025	ALMUERZO	ENSALDA DE LECHUGA, AGUACATE, MAIZ Y TOMATE CON VINAGRETA	D,A DE LECHUGA, AGUACATE, MAIZ Y TOMATE CON VINA	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,7°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
26/05/2025	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
26/05/2025	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
26/05/2025	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
26/05/2025	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
26/05/2025	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
26/05/2025	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
26/05/2025	CENA	TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	42500 GR	40000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
26/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 20240206 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 SOTELO 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 °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	
27/05/2025	DESAYUNO	TETERO	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		55 MIN	45,3°C	85,2°C	9	10	10	9	X		NINGUNA
27/05/2025	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
27/05/2025	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
27/05/2025	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
27/05/2025	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
27/05/2025	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
27/05/2025	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
27/05/2025	ALMUERZO	SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
27/05/2025	ALMUERZO	LIMONADA DE HIERBABUENA	LIMON	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
27/05/2025	ONCES	COLADA DE AVENA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X					X	N.A	N.A	5,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
27/05/2025	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
27/05/2025	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
27/05/2025	CENA	CALABAZIN GUISADO	CALABAZIN	34000 GR	27000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
27/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - [illegible] 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 SOTELO 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 °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/05/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/05/2025	DESAYUNO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
28/05/2025	NUEVES	PETO	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
28/05/2025	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
28/05/2025	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
28/05/2025	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	N/A	9.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/05/2025	ALMUERZO	PATACON	PLATANO VERDE	12000 GRS	12000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/05/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
28/05/2025	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
28/05/2025	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
28/05/2025	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
28/05/2025	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
28/05/2025	CENA	HABICHUELAS A LA DIABLA	HABICHUELA	34000 GR	27000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		
28/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - [illegible] 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 SOTELO 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 °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/05/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		60 MIN	47,6ºC	82,3ºC	9	10	9	9	X		NINGUNA
29/05/2025	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
29/05/2025	NUEVES	NATILLA	LECHE	40 lts	40 lts	X		X		X		50 MIN	67,2ª	89,1ºC	10	9	9	9	X		NINGUNA
29/05/2025	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
29/05/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	61ºC	84,,3ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/05/2025	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	N/A	9,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/05/2025	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA PASTUSA	60000 GR	50000 GR	X		X		X		75 MIN	54,3ºC	89,3ºC	9	10	9	9	X		NINGUNA
29/05/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOL	12500 GR	12500 GR	X			X	X		70 MIN	59,1ºC	86,2ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/05/2025	ALMUERZO	LIMONADA	LIMON	15000 GR	15000 GR	X		X			X	NA	N.A	8,7ºC	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/05/2025	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		60 MIN	47,6ºC	82,3ºC	9	10	9	9	X		NINGUNA
29/05/2025	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
29/05/2025	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
29/05/2025	CENA	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, APIO , UVAS PASAS CON YOGURT	ADA DE LECHUGA, MANZANA, APIO , UVAS PASAS CON Y	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N/A	9.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - [illegible] 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 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									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 °c	FINAL °c	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	
30/05/2025	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
30/05/2025	DESAYUNO	QUESO	QUESO	8000 gr	8000 gr	X		X			X	N.A	NA	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
30/05/2025	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
30/05/2025	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
30/05/2025	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
30/05/2025	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
30/05/2025	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
30/05/2025	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
30/05/2025	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
30/05/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/05/2025	CENA	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	35000 GR	27000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
30/05/2025	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - [illegible] 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 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									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 °c	FINAL °c	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	
31/05/2025	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
31/05/2025	DESAYUNO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS	10800 GRS	10800 GRS	X		X			X	N.A	NA	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
31/05/2025	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
31/05/2025	ALMUERZO	CERDO AL TOMILLO	CERDO AL TOMILLO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
31/05/2025	ALMUERZO	ARROZ PIEMNTON	ARROZ	N.A	N.A	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
31/05/2025	ALMUERZO	ENSALDA ROJA	ENSALDA ROJA	30000 GRS	24000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
31/05/2025	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	PLATANO	6000 GRS	6000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
31/05/2025	ALMUERZO	SOPA DE PASTA	PASTA AALIEMTICIA	6000 GRS	6000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
31/05/2025	CENA	HAMBURGUESA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO MOLIDO	300 UND	300 UND	X			X	X		60 MIN	45,6°C	77°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
31/05/2025	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
31/05/2025	CENA	VERDURA SALTEADA	ZUKINNY	35000 GR	27000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
31/05/2025	CENA	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	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