ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1-oct-24	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE DE SOYA	7000	7000	✗		✗		✗		60	84	75	9	10	9	10	✗		
1-oct-24	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON HUEVO	HUEVO	100	100	✗			X	✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
1-oct-24	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	2	3	10	10	9	10	✗		
1-oct-24	ALMUERZO	CARNE DE CERDO MECHADA	CARNE	7500	7500		X		X	✗		60	100	85	10	9	9	9	✗		
1-oct-24	ALMUERZO	PASTA EN SALSA	SPAGHETTI	3500	3500	✗			X	✗		50	100	80	9	9	10	10	✗		
1-oct-24	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	NA	NA	✗		✗		X		45	T.A	T.A	10	9	10	9	✗		
1-oct-24	ALMUERZO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA PASTUSA	6000	5000	✗		✗		✗		40	100	83	9	10	10	10	✗		
1-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	NA	NA	✗			X	✗		60	100	85	9	10	9	10	✗		
1-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL	6000	6000	✗		✗			✗	0	3	5	9	9	10	9	✗		
1-oct-24	ONCES	FRUTA PICADA CON QUESO	FRUTA PICADA CON QUESO	NA	NA	✗			X	✗		60	100	85	10	9	9	10	✗		
1-oct-24	CENA	FILETE DE PESCADO DORADO	FILETE DE TILAPIA	7000	7000		X		X	✗		60	180	90	9	10	9	9	✗		
1-oct-24	CENA	TORTILLA DE VERDURAS	TORTILLA DE VERDURAS	NA	NA	✗		✗		✗		90	100	81	9	9	9	9	✗		
1-oct-24	CENA	PURÉ DE PAPA	PURÉ DE PAPA	5000	5000	✗			X	✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
1-oct-24	CENA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	NA	NA	✗			X	✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
1-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	NA	NA	✗			X	✗		60	100	83	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2-oct-24	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000	✗			X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
2-oct-24	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	100	100		X		X	✗		40	100	85	9	9	10	9	✗		
2-oct-24	NUEVES	TÉ EN LECHE	LECHE	6000	6000	✗		✗			✗	0	2	4	9	10	9	10	✗		
2-oct-24	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO	7000	7000		X		X	✗		60	120	90	10	10	9	10	✗		
2-oct-24	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	NA	NA		X		X	✗		50	100	85	10	9	9	9	✗		
2-oct-24	ALMUERZO	PURÉ DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	5000	5000	✗		✗		✗		30	100	85	9	9	10	10	✗		
2-oct-24	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	3500	3500	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	10	9	✗		
2-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	85	9	10	10	10	✗		
2-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	6000	6000	✗		✗			✗	0	1	3	9	10	9	10	✗		
2-oct-24	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE	6000	6000		X		X	✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
2-oct-24	CENA	CARNE DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑÓN	CARNE DE RES	6000	6000	✗		✗		✗		60	100	84	10	9	9	10	✗		
2-oct-24	CENA	PLÁTANO COCIDO	PLATANO MADURO	6000	5000	✗		✗		✗		50	100	88	9	10	9	9	✗		
2-oct-24	CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	NA	NA	✗			X	✗		50	100	80	9	9	9	9	✗		
2-oct-24	CENA	VERDURA EN LA SOPA	VERDURA EN LA SOPA	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	87	9	9	10	9	✗		
2-oct-24	CENA	AROMÀTICA DE HIERBAS CON FRESA	AROMÀTICA DE HIERBAS CON FRESA	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	87	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3-oct-24	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000	✗		✗	X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
3-oct-24	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	100	100	✗		✗		✗		40	100	78	9	9	10	9	✗		
3-oct-24	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	6000	6000	✗		✗			✗	0	T.A	T.A	9	10	9	10	✗		
3-oct-24	ALMUERZO	POLLO EN SALSA BBQ	PERNIL DE POLLO	100	100		X		X	✗		60	100	81	10	10	9	10	✗		
3-oct-24	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	3500	3500	✗			X	✗		50	100	83	10	9	9	9	✗		
3-oct-24	ALMUERZO	CUBIOS GUISADOS	CUBIOS	5000	5000	✗		✗			✗	0	2	4	10	9	10	9	✗		
3-oct-24	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	7000	6000	✗		✗		✗		60	100	86	9	10	10	10	✗		
3-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA	✗		✗		✗		80	200	90	9	10	9	10	✗		
3-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	6000	6000	✗		✗			X	0	4	6	9	9	10	9	✗		
3-oct-24	ONCES	PETO DE MAÍZ DULCE	LECHE	6000	6000	✗		✗			X	0	6	8	85	9	9	10	✗		
3-oct-24	CENA	TERNERA GUISADA	CARNE DE TERNERA	6000	6000		X		X	✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		
3-oct-24	CENA	VERDURA MIXTA (ARVEJA, HABICHUELA Y	VERDURA MIXTA (ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTÓN)	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		
3-oct-24	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	2500	2500		X		X	✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		
3-oct-24	CENA	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NA	NA		X		X	✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		
3-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4-oct-24	DESAYUNO	COLADA DE MAIZ	LECHE DE SOYA	7000	7000		X		X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
4-oct-24	DESAYUNO	HUEVOS EN TORTILLA	HUEVOS	100	100		X		X	✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
4-oct-24	NUEVES	CUAJADA	CUAJADA	4000	4000		X		X	X		0	3	3	9	10	9	10	✗		
4-oct-24	NUEVES	AGUA DE PANELA	PANELA	NA	NA			✗			✗	0	3	3	9	10	9	10	✗		
4-oct-24	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA GUISADA	CARNE DE RES	7000	7000	✗		✗		✗		60	100	85	10	10	9	10	✗		
4-oct-24	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	3500|	3500	✗		✗		✗		30	100	83	10	9	9	9	✗		
4-oct-24	ALMUERZO	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	TOMATE	4000	4000	X		✗			X	0	3	3	9	9	10	10	✗		
4-oct-24	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	6000	5000	✗		✗		✗		50	100	85	10	9	10	9	✗		
4-oct-24	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	NA	NA	✗		✗		✗		100	100	85	9	10	10	10	✗		
4-oct-24	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	LIMON	6000	6000	✗		✗			✗	0	1	3	9	10	9	10	✗		
4-oct-24	ONCES	TÉ EN LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	✗		60	100	86	9	9	10	9	✗		
4-oct-24	CENA	PECHUGA MECHADA	POLLO	6000	6000		X		X	✗		60	100	80	10	9	9	10	✗		
4-oct-24	CENA	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	NA	NA	✗		✗		✗		50	100	80	9	10	9	9	✗		
4-oct-24	CENA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	2500	2500	✗			X	✗		60	100	88	9	9	9	9	✗		
4-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	NA	NA		X		X	✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5-oct-24	DESAYUNO	CAFÈ CON LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000		X		X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
5-oct-24	DESAYUNO	QUESO CAMPESINO	QUESO	4000	4000		X		X	X		90	3	3	9	9	10	9	✗		
5-oct-24	NUEVES	BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA	LECHE	6000	6000	✗		✗			X	0	3	3	10	10	9	10	✗		
5-oct-24	ALMUERZO	CARNE DE CERDO CARAMELIZADO	ARROZ AL PEREJIL	7000	7000		X		X	✗		60	180	80	10	9	9	9	✗		
5-oct-24	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	NA	NA	✗			X	✗		30	3	3	9	10	10	10	✗		
5-oct-24	ALMUERZO	PAPA EN CHUPE	PAPA EN CHUPE	6000	5000	✗		✗		✗		30	100	90	9	10	9	10	✗		
5-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	NA	NA	✗		✗		X		45	T.A	T.A	9	9	10	9	✗		
5-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	6000	6000	✗		✗		X		90	T.A	T.A	9	9	10	9	✗		
5-oct-24	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ AL PEREJIL	3500	3500	✗		✗			✗	0	T.A	T.A	9	9	10	9	✗		
5-oct-24	ONCES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	NA	NA		X		X	✗		60	T.A	90	10	9	9	10	✗		
5-oct-24	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	6000	6000		X		X	✗		60	100	80	9	10	9	9	✗		
5-oct-24	CENA	SPAGHETTI	SPAGHETTI	2500	2500	X			X	✗		60	100	80	9	10	9	9	✗		
5-oct-24	CENA	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	9	✗		
5-oct-24	CENA	AROMÁTICA CON HIERBAS CON FRESA	AROMÁTICA CON HIERBAS CON FRESA	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	10	9	✗		
5-oct-24	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6-oct-24	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	PANELA	1000	1000		X		X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
6-oct-24	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	HUEVOS	100	100	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
6-oct-24	DESAYUNO	TOSTADAS	TOSTADAS	200	200		X		X	✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
6-oct-24	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO DOBLE CREMA	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO DOBLE CREMA	NA	NA		X		X		X	50	100	85	9	10	9	10	✗		
6-oct-24	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO A LAS FINAS HIERBAS	FILETE DE PESCADO A LAS FINAS HIERBAS	7000	7000		X		X	✗		60	100	80	10	10	9	10	✗		
6-oct-24	ALMUERZO	ARROZ CON COCO	ARROZ	3500	3500	✗			X	✗		50	100	88	10	9	9	9	✗		
6-oct-24	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y CILANTRO	NA	NA	✗		✗			X	30	3	3	9	9	10	10	✗		
6-oct-24	ALMUERZO	CHIPS DE YUCA	YUCA	6000	6000	✗		✗		✗		50	100	78	10	9	10	9	✗		
6-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	NA	NA	✗		✗		✗		100	100	80	9	10	10	10	✗		
6-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	6000	6000	✗		✗			✗	0	0	6	9	10	9	10	✗		
6-oct-24	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	6000	6000		X		X	✗		60	3	3	9	9	10	9	✗		
6-oct-24	ONCES	TORTA DE BANANO	TORTA DE BANANO	NA	NA		X		X	✗		60	3	3	9	9	10	9	✗		
6-oct-24	CENA	POLLO A LA JARDINERA	PECHUGA DE POLLO	6000	6000		X		X	✗		60	100	80	10	9	9	10	✗		
6-oct-24	CENA	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	NA	NA		X		X	✗		50	100	85	9	10	9	9	✗		
6-oct-24	CENA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	2500	2500	✗		✗		✗		60	100	88	9	9	9	9	✗		
6-oct-24	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON TOMATE DE ARBOL	AROMÁTICA DE HIERBAS CON TOMATE DE ARBOL	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	82	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7-oct-24	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE DE SOYA	7000	7000		X		X	✗		60	95	75	9	10	9	10	✗		
7-oct-24	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	4000	4000		X		X	✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
7-oct-24	NUEVES	SORBETE DE FEIJOA	LECHE	6000	6000	✗		✗			✗	0	98	80	9	10	9	10	✗		
7-oct-24	ALMUERZO	POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CUADRO DE POLLO	100	100		X		X	✗		60	100	88	10	10	9	10	✗		
7-oct-24	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4000	4000	X			X	✗		50	100	88	10	9	9	9	✗		
7-oct-24	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO.	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE Y VINAGRE	NA	NA	✗		✗			X	30	100	87	9	9	10	10	✗		
7-oct-24	ALMUERZO	PURÉ DE YUCA	YUCA	6000	5000	✗		✗		✗		30	200	80	10	9	10	9	✗		
7-oct-24	ALMUERZO	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	NA	NA	✗		✗		✗		100	100	82	9	10	10	10	✗		
7-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYÁ	MARACUYÁ	6000	6000	✗		✗			✗	0	0	3	9	10	9	10	✗		
7-oct-24	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	✗		30	3	3	9	9	10	9	✗		
7-oct-24	CENA	CARNE DE RES PICADA	CARNE DE RES	6000	6000		X		X	✗		90	180	85	10	9	9	10	✗		
7-oct-24	CENA	SANCOCHITO	SANCOCHITO	NA	NA	✗		✗		✗		50	100	85	9	10	9	9	✗		
7-oct-24	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	2500	2500	X			X	✗		50	100	87	9	9	9	9	✗		
7-oct-24	CENA	AROMATICAS DE HIBERBAS NATURALES CON	AROMATICAS DE HIBERBAS NATURALES CON MORA Y HIBERBUENA	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
7-oct-24	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8-oct-24	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000		X		X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
8-oct-24	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	4000	4000	✗		✗		✗		30	100	84	9	9	10	9	✗		
8-oct-24	NUEVES	TÉ EN LECHE	LECHE	6000	6000	✗		✗			✗	0	3	3	10	10	9	10	✗		
8-oct-24	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA DE RES	7000	7000		X		X	✗		60	100	88	10	9	9	9	✗		
8-oct-24	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4000	4000	✗			X	✗		50	100	82	9	9	10	10	✗		
8-oct-24	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	6000	6000	✗		✗		X		45	90	75	10	9	10	9	✗		
8-oct-24	ALMUERZO	PAPA AL PEREJIL	PAPA SABANERA	5000	5000	✗		✗		✗		45	100	80	9	10	10	10	✗		
8-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA	✗		✗		✗		120	100	92	9	10	9	10	✗		
8-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	6000	6000	✗		✗			✗	0	3	6	9	9	10	9	✗		
8-oct-24	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	6000	6000		X		X	X		45	90	77	10	9	9	10	✗		
8-oct-24	CENA	CARNE DE CERDO BBQ	CARNE DE CERDO	5000	5000		X		X	✗		60	100	85	9	10	9	9	✗		
8-oct-24	CENA	SOPA DE MAZORCA	SOPA DE MAZORCA	NA	NA	✗		✗		✗		50	100	87	9	9	9	9	✗		
8-oct-24	CENA	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ	2500	2500	✗			X	✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
8-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS CON TOMATE DE ÁRBOL	AROMÁTICA DE HIERBAS CON TOMATE DE ÁRBOL	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)										
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
9-oct-24	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000		X		X	✗		60	100	80	9	10		9		10		✗				
9-oct-24	TAMAL	TAMAL	100	100	✗		✗		✗		40	100	84	9	9		10		9		✗				
9-oct-24	PICADO DE PATILLA Y MELÓN CON	PICADO DE PATILLA Y MELÓN CON YOGURTH	NA	NA		X		X		X	0	100	81	9	10		9		10		✗				
9-oct-24	CARNE DE RES Y PECHUGA	CARNE DE RES Y PECHUGA PICADA	NA	NA		X		X	X		60	110	85	10	10		9		10		✗				
9-oct-24	ARROZ BLANCO	ARROZ	4000	4000	✗			X	✗		60	100	88	10	9		9		9		✗				
9-oct-24	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y	NA	NA	✗		✗		✗		45	100	82	9	9		10		10		✗				
9-oct-24	YUCA COCIDA	YUCA	6000	5000	✗		✗		X		60	110	75	10	9		10		9		✗				
9-oct-24	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	NA	NA	✗		✗		✗		90	180	80	9	10		10		10		✗				
9-oct-24	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	6000	6000	✗		✗			X	0	3	6	9	10		9		10		✗				
9-oct-24	COLADA DE FECULA	LECHE	6000	6000	✗		✗		X		45	100	80	9	9		10		9		✗				
9-oct-24	TERNERA A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE TERNERA	6000	6000		X	X		✗		50	100	85	9	10		9		9		✗				
9-oct-24	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NA	NA	✗		✗		✗		50	100	87	9	9		9		9		✗				
9-oct-24	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ CON AJONJOLÍ	2500	2500	✗			X	✗		60	100	85	9	9		10		9		✗				
9-oct-24	AROMATICA DE HIERBAS CON LULO	AROMÁTICA DE HIERBAS CON LULO	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	80	9	9		10		9		✗				
9-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10		9		9		✗			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10-oct-24	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE DE SOYA	7000	7000		X		X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
10-oct-24	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	100	100		X		X	X		90	110	79	9	10	9	10	✗		
10-oct-24	DESAYUNO	ARROZ BLANCO	ARROZ	2500	2500		X		X	✗		45	100	80	9	9	10	9	✗		
10-oct-24	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	6000	6000	✗		✗			✗	0	4	5	9	10	9	10	✗		
10-oct-24	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA	12000	12000		X		X	✗		60	100	88	10	10	9	10	✗		
10-oct-24	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ AL PEREJIL	4000	4000	✗			X	✗		60	100	85	10	9	9	9	✗		
10-oct-24	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	NA	NA	✗		✗			✗	0	6	10	9	9	10	10	✗		
10-oct-24	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA PASTUSA	6000	6000	✗		✗		✗		35	200	80	10	9	10	9	✗		
10-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	NA	NA	✗		✗		✗		120	100	90	9	10	10	10	✗		
10-oct-24	ALMUERZO	NARANJADA	NARANJA	6000	6000	✗		✗			✗	0	4	6	9	10	9	10	✗		
10-oct-24	ONCES	SORBETE DE CURUBA	CURUBA	4000	4000		X		X	✗		45	100	85	9	9	10	9	✗		
10-oct-24	CENA	POLLO GUISADO	MUSLO DE POLLO	100	100		X		X	✗		90	180	85	10	9	9	10	✗		
10-oct-24	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	2500	2500	✗			X	✗		60	100	85	9	10	9	9	✗		
10-oct-24	CENA	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	NA	NA	✗		✗		✗		90	100	88	9	9	9	9	✗		
10-oct-24	CENA	LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE CALIENTE CON MIEL	3500	3500		X		X	X		85	100	88	9	9	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11-oct-24	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000		X		X	✗		50	100	80	9	10	9	10	✗		
11-oct-24	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PESCADO	PESCADO	4000	4000	✗		✗		✗		45	100	80	9	10	9	10	✗		
11-oct-24	DESAYUNO	AREPA	HARINA DE MAIZ	3000	3000	✗		✗		✗		45	100	80	9	10	9	10	✗		
11-oct-24	NUEVES	SORBETE DE MARACCUYÁ	LECHE DE SOYA	6000	6000		X		X		X	0	4	6	9	9	10	9	✗		
11-oct-24	ALMUERZO	GOULASH DE CARNE DE RES	CARNE DE RES	7000	7000		X		X	X		90	120	82	9	10	9	10	✗		
11-oct-24	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ	4000	4000	✗			X	✗		60	100	88	10	10	9	10	✗		
11-oct-24	ALMUERZO	VERDURA MIXTA	VERDURA MIXTA	NA	NA	✗		✗		✗		45	100	88	10	9	9	9	✗		
11-oct-24	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	6000	6000	✗		✗		✗		35	100	87	9	9	10	10	✗		
11-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	NA	NA	✗		✗		✗		120	120	80	10	9	10	9	✗		
11-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE UVA	JUGO DE UVA	6000	6000	✗		✗			X	6	8	82	9	10	10	10	✗		
11-oct-24	ONCES	AGUA DE PANELA CON QUESO	QUESO DOBLE CREMA	4000	4000		X		X	✗		60	100	81	9	9	10	9	✗		
11-oct-24	CENA	LENGUA EN SALSA	LENGUA	NA	NA	✗		✗		✗		45	180	85	10	9	9	10	✗		
11-oct-24	CENA	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	NA	NA	✗			X	✗		50	100	85	9	10	9	9	✗		
11-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS CON TOMATE DE ÁRBOL	AROMÁTICA DE HIERBAS CON TOMATE DE ÁRBOL	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
11-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)													
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
12-oct-24	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000		X		X	✗		60	100	80	9		10		9		10		✗		
12-oct-24	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	4000	4000		X		X		X	0	2	5	9		9		10		9		✗		
12-oct-24	NUEVES	BATIDO DE GUANABANA CON MIEL	LECHE	6000	6000		X		X	X		45	100	80	9		10		9		10		✗		
12-oct-24	NUEVES	GALLETA DE AVENA	GALLETA DE AVENA	100	100		X		X	X		45	250	65	9		10		9		10		✗		
12-oct-24	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO	7000	7000		X		X	✗		90	100	80	10		10		9		10		✗		
12-oct-24	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	4000	4000		X	X		✗		50	100	85	10		9		9		9		✗		
12-oct-24	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA	POTEVA DE AHUYAMA	NA	NA	✗		✗		✗		40	100	80	9		9		10		10		✗		
12-oct-24	ALMUERZO	PLÁTANO CON QUESO Y BOCADILLO	PLÁTANO	7000	6000	✗		✗		✗		45	180	85	10		9		10		9		✗		
12-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	NA	NA		X		X	✗		90	100	90	9		10		10		10		✗		
12-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	6000	6000	✗		✗			✗	0	2	6	9		10		9		10		✗		
12-oct-24	ONCES	PETO DE MAIZ DULCE	LECHE	6000	6000		X		X	✗		60	100	85	9		9		10		9		✗		
12-oct-24	CENA	CARNE DE RES PICADA	CARNE DE RES	6000	6000		X		X	✗		50	100	87	9		10		9		9		✗		
12-oct-24	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	3000	3000	✗		✗		✗		90	100	84	9		9		9		9		✗		
12-oct-24	CENA	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	NA	NA		X		X	✗		60	100	85	9		9		10		9		✗		
12-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	80	9		9		10		9		✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13-oct-24	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	PANELA	4000	4000		X		X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
13-oct-24	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO	100	100	✗		✗		✗		60	100	91	9	9	10	9	✗		
13-oct-24	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURTH	NA	NA	NA		X		X	✗		60	100	85	10	10	9	10	✗		
13-oct-24	ALMUERZO	ALBONDIGAS	CARNE DE RES	7000	7000		X		X	✗		50	100	85	10	9	9	9	✗		
13-oct-24	ALMUERZO	SPAGHETTI	SPAGHETTI	3500	3500		X		X	✗		45	100	80	9	9	10	10	✗		
13-oct-24	ALMUERZO	ENSALADA ROJA	REMOLACHA	5000	5000	✗		✗		X		35	100	3	10	9	10	9	✗		
13-oct-24	ALMUERZO	PLÁTANO COCIDO	PLÁTANO	7000	6000	✗		✗		✗		60	100	85	9	10	10	10	✗		
13-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE MENUDENCIAS	SOPA DE MENUDENCIAS	NA	NA	✗		✗			✗	0	2	5	9	9	10	9	✗		
13-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	JUGO DE CURUBA	6000	6000	✗		✗			X	0	3	3	10	9	9	10	✗		
13-oct-24	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE	6000	6000		X		X	✗		45	250	90	9	10	9	9	✗		
13-oct-24	CENA	FILETE DE PESCADO	FILETE DE PESCADO	NA	NA	✗		✗		✗		60	120	87	9	9	9	9	✗		
13-oct-24	CENA	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	6000	6000	✗		✗		✗		50	100	87	9	9	10	9	✗		
13-oct-24	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
13-oct-24	CENA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	6000	6000	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
13-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
14-oct-24	DESAYUNO	TÉ EN LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000		X		X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
14-oct-24	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	4000	4000		X		X	✗		40	100	80	9	9	10	9	✗		
14-oct-24	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	LECHE DE SOYA	6000	6000	✗		✗			✗	0	8	10	9	10	9	10	✗		
14-oct-24	ALMUERZO	POLLO DORADO	PECHUGA DE POLLO	7000	7000		X		X	✗		60	100	82	10	10	9	10	✗		
14-oct-24	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4000	4000	✗			X	✗		60	100	88	10	9	9	9	✗		
14-oct-24	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO, TOMATE Y VINAGRE	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO, TOMATE Y VINAGRE	NA	NA	✗		✗			✗	0	NA	NA	9	9	10	10	✗		
14-oct-24	ALMUERZO	YUCA COCIDA	YUCA	6000	6000	✗		✗		✗		60	100	80	10	9	10	9	✗		
14-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	NA	NA	X		X		✗		120	100	80	9	10	10	10	✗		
14-oct-24	ALMUERZO	LIMONADA CON AZUCAR	LIMONADA CON AZUCAR	6000	6000	✗		✗			✗	0	0	4	9	10	9	10	✗		
14-oct-24	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	6000	6000	✗		✗			✗	0	2	6	9	9	10	9	✗		
14-oct-24	CENA	CARNE DE CERDO MECHADA	CARNE DE CERDO	6000	6000		X		X	✗		60	100	80	10	9	9	10	✗		
14-oct-24	CENA	ARROZ AJONJOLI	ARROZ AJONJOLI	3500	3500	✗		✗		✗		50	100	85	9	10	9	9	✗		
14-oct-24	CENA	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	NA	NA		X		X	✗		120	100	88	9	9	9	9	✗		
14-oct-24	CENA	AROMÁTICA CON HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA CON HIERBAS NATURALES CON LIMÓN	NA	NA		X		X	✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
14-oct-24	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15-oct-24	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE DE SOYA	7000	7000		X		X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
15-oct-24	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS CON QUESO	HUEVOS	100	100		X		X	✗		60	100	82	9	9	10	9	✗		
15-oct-24	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	6000	6000		X		X		✗	0	-18	-10	9	10	9	10	✗		
15-oct-24	ALMUERZO	CARNE DE CERDO DORADA	CARNE DE CERDO	7000	7000		X		X	✗		60	180	90	10	10	9	10	✗		
15-oct-24	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4000	4000		X		X	✗		50	100	88	10	9	9	9	✗		
15-oct-24	ALMUERZO	GUACAMOLE	AGUACATE	6000	6000	✗		✗			✗	0	8	10	9	9	10	10	✗		
15-oct-24	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA	6000	6000	✗		✗		✗		60	100	90	10	9	10	9	✗		
15-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE LENTEJAS	SOPA DE LENTEJAS	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	82	9	10	10	10	✗		
15-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	6000	6000	✗		✗			✗	0	3	7	9	10	9	10	✗		
15-oct-24	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE	6000	6000		X		X	✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
15-oct-24	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	6000	6000		X		X	✗		60	180	80	10	9	9	10	✗		
15-oct-24	CENA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	NA	NA	✗		✗		✗		45	100	85	9	10	9	9	✗		
15-oct-24	CENA	SPAGHETTI	SPAGHETTI	3500	3500		X		X	✗		50	100	88	9	9	9	9	✗		
15-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
15-oct-24	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16-oct-24	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000		x		x	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
16-oct-24	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVO	100	100	✗		✗		✗		40	100	82	9	9	10	9	✗		
16-oct-24	DESAYUNO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4500	4500		x		x	✗		50	100	80	9	10	9	10	✗		
16-oct-24	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	6000	6000	✗		✗			✗	0	6	7	10	10	9	10	✗		
16-oct-24	ALMUERZO	CERDO Y RES EN EL COCIDO	CARNE DE RES Y CERDO	NA	NA		x		x	✗		50	100	85	10	9	9	9	✗		
16-oct-24	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4500	4500		x		x	✗		50	100	80	9	9	10	10	✗		
16-oct-24	ALMUERZO	EN EL COCIDO	EN EL COCIDO	5000	5000	✗		✗		✗		30	3	3	10	9	10	9	✗		
16-oct-24	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA DORADA	6000	5500	✗		✗		✗		50	100	85	9	10	10	10	✗		
16-oct-24	ALMUERZO	COCIDO BOYACENSE	COCIDO BOYACENSE	NA	NA		x		x	✗		90	100	87	9	10	9	10	✗		
16-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	6000	6000	✗		✗			✗	0	4	7	9	9	10	9	✗		
16-oct-24	ONCES	COLADA DE FECULA CON MAIZ Y FRESA	LECHE	6000	6000		X		X	✗		60	100	3	10	9	9	10	✗		
16-oct-24	CENA	PECHUGA GRATINADA	PECHUGA DE POLLO	6000	6000		X		X	✗		50	100	85	9	10	9	9	✗		
16-oct-24	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	3500	3500	✗		✗		✗		50	100	88	9	9	9	9	✗		
16-oct-24	CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
16-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS CON FRESA Y CANELA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON FRESA Y CANELA	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17-oct-24	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE M AIZ	LECHE DE SOYA	7000	7000		x		x	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
17-oct-24	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	HUEVO	100	100	✗		✗			X	15	3	6	9	9	10	9	✗		
17-oct-24	DESAYUNO	COMPOTA DE MANZANA	MANZANA	6000	6000		x		x	✗		65	100	80	9	10	9	10	✗		
17-oct-24	NUEVES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	6000	6000	✗		✗			✗	10	1	6	10	10	9	10	✗		
17-oct-24	ALMUERZO	CARNE DE RES A LA FINAS HIERBAS	CERDO	7500	7500		x		x	✗		60	200	85	10	9	9	9	✗		
17-oct-24	ALMUERZO	ARROZ PAJARITO	ARROZ	4000	4000		x		x	✗		50	100	80	9	9	10	10	✗		
17-oct-24	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	AHUYAMA	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	10	9	✗		
17-oct-24	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	PAPA CRIOLLA	6000	5500	✗		✗		✗		60	100	85	9	10	10	10	✗		
17-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	NA	NA		x		x	✗		60	100	89	9	10	9	10	✗		
17-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	6000	6000	✗		✗			✗	10	2	5	9	9	10	9	✗		
17-oct-24	ONCES	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	LECHE DE SOYA	6000	6000	X		X			X	30	-20	-18	10	9	9	10	✗		
17-oct-24	CENA	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	6000	6000		X		X	✗		60	100	85	9	10	9	9	✗		
17-oct-24	CENA	TORTILLA DE VERDURAS	TORTILLA DE VERDURAS	NA	NA	✗		✗		✗		60	180	90	9	9	9	9	✗		
17-oct-24	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA	✗		✗		✗		40	100	85	9	9	10	9	✗		
17-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS CON MARACUYÁ	AROMÁTICA DE HIERBAS CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18-oct-24	DESAYUNO	LECHE CALIENTE	LECHE DE SOYA	6000	6000		x		x	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
18-oct-24	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	4000	4000	✗		✗			X	15	3	6	9	9	10	9	✗		
18-oct-24	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	6000	6000	✗		✗			✗	10	1	6	10	10	9	10	✗		
18-oct-24	ALMUERZO	POLLO DORADO	COLOMBINA DE POLLO	100	100		x		x	✗		60	200	85	10	9	9	9	✗		
18-oct-24	ALMUERZO	SPAGHETTI	SPAHETTI	4000	4000		x		x	✗		50	100	80	9	9	10	10	✗		
18-oct-24	ALMUERZO	TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA	TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	10	9	✗		
18-oct-24	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA PASTUSA	6000	5500	✗		✗		✗		60	100	85	9	10	10	10	✗		
18-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	NA	NA		x		x	✗		60	100	89	9	10	9	10	✗		
18-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	PIÑA	6000	6000	✗		✗			✗	10	2	5	9	9	10	9	✗		
18-oct-24	ONCES	SORBETEDE GUANABANA	SORBETE DE GUANABANA	NA	NA	X		X			X	30	-20	-18	10	9	9	10	✗		
18-oct-24	CENA	CARNE DE RES AL PIMENTÓN	CARNE DE RES	6000	6000		X		X	✗		60	100	85	9	10	9	9	✗		
18-oct-24	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	3500	3500	✗		✗		✗		60	180	90	9	9	9	9	✗		
18-oct-24	CENA	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NA	NA	✗		✗		✗		40	100	85	9	9	10	9	✗		
18-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS CON MARACUYÁ	HIERBAS, MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19-oct-24	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
19-oct-24	DESAYUNO	QUESO CAMPESINO	QUESO	4000	4000	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
19-oct-24	DESAYUNO	AREPA	HARINA DE MAIZ	3000	3000	✗		✗			X	60	60	3	9	10	9	10	✗		
19-oct-24	NUEVES	BATIDO DE BANANO	LECHE	6000	6000	✗		✗			X	45	3	3	9	10	9	10	✗		
19-oct-24	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA HAWAIANA	CARNE DE CERDO	7000	7000	✗		✗		✗		60	180	90	10	10	9	10	✗		
19-oct-24	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	4000	4000	✗		✗		✗		50	100	88	10	9	9	9	✗		
19-oct-24	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA SALADA	5000	5000	✗		✗			✗	0	4	6	9	9	10	10	✗		
19-oct-24	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	NA	NA	✗		✗		✗		60	180	80	10	9	10	9	✗		
19-oct-24	ALMUERZO	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	5000	5000	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	10	10	✗		
19-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	6000	6000	✗		✗			✗	0	-1	4	9	10	9	10	✗		
19-oct-24	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	6000	6000	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
19-oct-24	CENA	CARNE DE RES BBQ	CARNE DE RES	6000	6000	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	9	10	✗		
19-oct-24	CENA	TAJADA DE PLATANO	TAJADA DE PLATANO	NA	NA	✗		✗			✗	0	4	6	9	10	9	9	✗		
19-oct-24	CENA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	3500	3500	✗		✗		✗		60	100	88	9	9	9	9	✗		
19-oct-24	CENA	AROMÁTICA CON FRUTAS	AROMÁTICA CON FRUTAS	6000	6000	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20-oct-24	DESAYUNO	COLADA DE HARINA DE PLATANO	LECHE DE SOYA	7000	7000	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
20-oct-24	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	4000	4000	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
20-oct-24	NUEVES	TÉ EN LECHE	LECHE	6000	6000	✗		✗		✗		45	100	85	9	10	9	10	✗		
20-oct-24	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO DORADO	FILETE DE TILAPIA	100	100	✗		✗		✗		60	100	90	10	10	9	10	✗		
20-oct-24	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	4000	4000	✗		✗		✗		50	100	88	10	9	9	9	✗		
20-oct-24	ALMUERZO	ENSALADA AGRIDULCE	ENSALADA AGRIDULCE	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	82	9	9	10	10	✗		
20-oct-24	ALMUERZO	PURE DE PAPA	PURE DE PAPA	5000	5000	✗		✗		✗		60	100	80	10	9	10	9	✗		
20-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	10	10	✗		
20-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL	6000	6000	✗		✗			✗	0	-2	3	9	10	9	10	✗		
20-oct-24	ONCES	FLAN	LECHE DE SOYA	6000	6000	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
20-oct-24	CENA	POLLO EN SALSA	POLLO EN SALSA	100	100	✗		✗		✗		60	100	85	10	9	9	10	✗		
20-oct-24	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	3500	3500	✗		✗		✗		50	100	85	9	10	9	9	✗		
20-oct-24	CENA	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	NA	NA	✗		✗		✗		90	100	88	9	9	9	9	✗		
20-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS CON UCHUVA	HIERBAS, UCHUVA	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
20-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21-oct-24	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000		X		X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
21-oct-24	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PESCADO	FILETE DE TILAPIA	4000	4000		X		X	✗		40	100	80	9	9	10	9	✗		
21-oct-24	NUEVES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	6000	6000	✗		✗			✗	0	1	3	9	10	9	10	✗		
21-oct-24	ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRI	CARNE DE RES	NA	NA		X		X	✗		60	100	83	10	10	9	10	✗		
21-oct-24	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SALTEADAS	10000	7000	✗			X	✗		50	100	88	10	9	9	9	✗		
21-oct-24	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS	6000	7000	✗		✗			✗	0	4	6	9	9	10	10	✗		
21-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	80	10	9	10	9	✗		
21-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	6000	6000	✗		✗		✗		60	100	91	9	10	10	10	✗		
21-oct-24	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ	4000	4000	✗		✗			✗	0	0	3	9	10	9	10	✗		
21-oct-24	ONCES	CANDIL	LECHE	6000	6000		X		X	✗		60	92	90	9	9	10	9	✗		
21-oct-24	CENA	POLLO DORADO	COLOMBIANA DE POLLO	100	100		X	✗		✗		60	90	85	10	9	9	10	✗		
21-oct-24	CENA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	NA	NA	✗		✗		✗		50	96	80	9	10	9	9	✗		
21-oct-24	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ PAJARITO	3500	3500	✗			X	✗		50	91	88	9	9	9	9	✗		
21-oct-24	CENA	AROMÁTICA CON FRESAS	AROMÁTICA CON FRESAS	NA	NA	✗		✗		✗		60	99	85	9	9	10	9	✗		
21-oct-24	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22-oct-24	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE DE SOYA	7000	7000		X		X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
22-oct-24	DESAYUNO	HUEVO EN TORTILLA	HUEVOS	100	1000		X		X	✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
22-oct-24	NUEVES	KUMIS	KUMIS	20000	20000		X		X	X		0	3	3	9	10	9	10	✗		
22-oct-24	NUEVES	TORTILLA DE AVENA Y BANANO	TORTILLA DE AVENA Y BANANO	NA	NA			✗			✗	0	3	3	9	10	9	10	✗		
22-oct-24	ALMUERZO	CARNE DE CERDO AL AJILLO	CARNE DE CERDO	7000	7000	✗		✗		✗		60	100	85	10	10	9	10	✗		
22-oct-24	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	4000	4000	✗		✗		✗		30	100	83	10	9	9	9	✗		
22-oct-24	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	10000	10000	X		✗			X	0	3	3	9	9	10	10	✗		
22-oct-24	ALMUERZO	YUCA DORADA	YUCA	6000	6000	✗		✗		✗		50	100	85	10	9	10	9	✗		
22-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	NA	NA	✗		✗		✗		100	100	85	9	10	10	10	✗		
22-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE MORA	MORA	6000	6000	✗		✗			✗	0	1	3	9	10	9	10	✗		
22-oct-24	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	6000	6000		X		X	✗		60	100	86	9	9	10	9	✗		
22-oct-24	CENA	CARNE DE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	6000	6000		X		X	✗		60	100	80	10	9	9	10	✗		
22-oct-24	CENA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SUPO DE CUCHUCO DE TRIGO	NA	NA	✗		✗		✗		50	100	80	9	10	9	9	✗		
22-oct-24	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ PAJARITO	3500	3500	✗			X	✗		60	100	88	9	9	9	9	✗		
22-oct-24	CENA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE CALIENTE CON CANELA	6000	6000		X		X	✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23-oct-24	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000		X		X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
23-oct-24	DESAYUNO	TAMAL	TAMAL	100	100		X		X	X		90	3	3	9	9	10	9	✗		
23-oct-24	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	6000	6000	✗		✗			X	0	3	3	10	10	9	10	✗		
23-oct-24	ALMUERZO	POLLO GUISADO	MUSLO DE POLLO	100	100		X		X	✗		60	180	80	10	9	9	9	✗		
23-oct-24	ALMUERZO	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	5000	5000	✗			X	✗		30	3	3	9	10	10	10	✗		
23-oct-24	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	PLÁTANO MADURO	6000	5000	✗		✗		✗		30	100	90	9	10	9	10	✗		
23-oct-24	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	4000	4000	✗		✗		X		45	T.A	T.A	9	9	10	9	✗		
23-oct-24	ALMUERZO	AJIACO	AJIACO	NA	NA	✗		✗		X		90	T.A	T.A	9	9	10	9	✗		
23-oct-24	ALMUERZO	LIMONADA CON AZÚCAR	LIMONADA CON AZÚCAR	6000	6000	✗		✗			✗	0	T.A	T.A	9	9	10	9	✗		
23-oct-24	ONCES	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE	6000	6000		X		X	✗		60	T.A	90	10	9	9	10	✗		
23-oct-24	CENA	FILETE DE PESCADO	FILETE DE TILAPIA	100	100		X		X	✗		60	100	80	9	10	9	9	✗		
23-oct-24	CENA	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CON ESPINACA	3000	3000	X			X	✗		60	100	80	9	10	9	9	✗		
23-oct-24	CENA	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	5000	5000	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	9	✗		
23-oct-24	CENA	AROMÁTICA CON HIERBAS CON FRESA	AROMÁTICA CON HIERBAS CON FRESA	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	10	9	✗		
23-oct-24	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24-oct-24	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000		X		X	✗		60	77	65	9	10	9	10	✗		
24-oct-24	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CARNE DE RES	5000	5000	✗		✗		✗		67	65	60	9	9	10	9	✗		
24-oct-24	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO	NA	NA		X	X			✗	15	14	10	9	10	9	10	✗		
24-oct-24	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	CARNE DE RES	7000	7000		X		X	✗		60	78	68	10	10	9	10	✗		
24-oct-24	ALMUERZO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	3500	3500	✗			X	✗		30	80	70	10	9	9	9	✗		
24-oct-24	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	NA	NA	✗		✗		✗		45	74	65	9	9	10	10	✗		
24-oct-24	ALMUERZO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA PASTUSA	5000	5000	✗		✗		✗		20	81	74	10	9	10	9	✗		
24-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE CEBADA PERLADA	NA	NA	✗		✗		✗		100	84	69	9	10	10	10	✗		
24-oct-24	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	LIMÓN	6000	6000	✗		✗			✗	15	4	8	9	10	9	10	✗		
24-oct-24	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE	7000	7000		X	✗		✗		60	74	65	9	9	10	9	✗		
24-oct-24	CENA	PECHUGA MECHADA	PECHUGA DE POLLO	6000	6000		X		X	✗		60	76	69	10	9	9	10	✗		
24-oct-24	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	6000	5000	✗		✗			X	50	8	8	9	10	9	9	✗		
24-oct-24	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA	✗			X	✗		50	74	66	9	9	9	9	✗		
24-oct-24	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON FRESA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON FRESA	NA	NA	✗		✗		✗		60	84	73	9	9	10	9	✗		
24-oct-24	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25-oct-24	DESAYUNO	COLADA DE AVENA	LECHE DE SOYA	7000	7000		X		X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
25-oct-24	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVO	100	100	✗		✗		✗		60	100	87	9	9	10	9	✗		
25-oct-24	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	6000	6000	✗		✗			X	60	100	78	9	10	9	10	✗		
25-oct-24	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	CARNE DE CERDO	7000	7000		X		X	✗		120	180	80	10	10	9	10	✗		
25-oct-24	ALMUERZO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ CON AJONJOLI	3500	3500		X		X	✗		60	100	85	10	9	9	9	✗		
25-oct-24	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	5000	5000	✗		✗		✗		0	100	85	10	10	10	10	✗		
25-oct-24	ALMUERZO	PAPA DORADA	PAPA PASTUSA	6000	5000	✗		✗		✗		30	3	3	9	9	10	10	✗		
25-oct-24	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO DE RES	CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO DE RES	NA	NA	X		X		✗		120	100	90	9	10	10	10	✗		
25-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	6000	6000	✗		✗			✗	0	6	8	9	10	9	10	✗		
25-oct-24	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	6000	6000	✗		✗			✗	60	1	6	9	9	10	9	✗		
25-oct-24	ONCES	AREPA	HARINA DE MAIZ	3000	3000	✗		✗			✗	80	1	6	9	9	10	9	✗		
25-oct-24	CENA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	6000	6000		X		X	✗		50	100	88	10	9	9	10	✗		
25-oct-24	CENA	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	5000	5000	✗		✗		✗		50	100	83	9	10	9	9	✗		
25-oct-24	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	2500	2500	✗			X	✗		100	100	90	9	9	9	9	✗		
25-oct-24	CENA	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	NA	NA	✗			X	✗		100	100	90	9	9	9	9	✗		
25-oct-24	CENA	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	6000	6000	✗		✗		✗		60	100	88	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26-oct-24	DESAYUNO	TÉ EN LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000	✗		X		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
26-oct-24	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	PECHUGA DE POLLO	4000	4000		X		X	✗		40	100	78	9	9	10	9	✗		
26-oct-24	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	6000	6000	X		✗		✗		60	100	78	9	10	9	10	✗		
26-oct-24	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	FILETE TE TILAPIA	9000	9000		X		X	✗		60	180	81	10	10	9	10	✗		
26-oct-24	ALMUERZO	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ	3500	3500	✗		✗		✗		50	100	83	10	9	9	9	✗		
26-oct-24	ALMUERZO	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA CAMPESINA	NA	NA	✗		✗			✗	0	6	8	9	9	10	10	✗		
26-oct-24	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA GUISADA	5000	5000	✗		✗		✗		50	100	83	10	9	10	9	✗		
26-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	NA	NA		X		X	✗		100	100	86	9	10	10	10	✗		
26-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE PIÑA	6000	6000	✗		✗			✗	0	1	4	9	10	9	10	✗		
26-oct-24	ONCES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	6000	6000	✗		✗			✗	0	3	3	9	9	10	9	✗		
26-oct-24	CENA	COLOMBINA DE POLLO	COLOMBINA DE POLLO	100	100		X		X	✗		50	100	80	10	9	9	10	✗		
26-oct-24	CENA	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	NA	NA	✗		✗		✗		50	100	80	9	10	9	9	✗		
26-oct-24	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ	2500	2500	✗		✗		✗		30	100	80	9	9	9	9	✗		
26-oct-24	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS CON LULO	AROMÁTICA DE HIERBAS CON LIMÓN	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
26-oct-24	CENA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27-oct-24	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000	✗		✗		✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
27-oct-24	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	100	100	✗		✗		✗		40	100	78	9	9	10	9	✗		
27-oct-24	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	6000	6000	✗		✗			✗	0	T.A	T.A	9	10	9	10	✗		
27-oct-24	ALMUERZO	POLLO EN SALSA BBQ	PERNIL DE POLLO	100	100		X		X	✗		60	100	81	10	10	9	10	✗		
27-oct-24	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	3500	3500	✗			X	✗		50	100	83	10	9	9	9	✗		
27-oct-24	ALMUERZO	CUBIOS GUISADOS	CUBIOS	5000	5000	✗		✗			✗	0	2	4	10	9	10	9	✗		
27-oct-24	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	7000	6000	✗		✗		✗		60	100	86	9	10	10	10	✗		
27-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA	✗		✗		✗		80	200	90	9	10	9	10	✗		
27-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	6000	6000	✗		✗			X	0	4	6	9	9	10	9	✗		
27-oct-24	ONCES	PETO DE MAÍZ DULCE	LECHE	6000	6000	✗		✗			X	0	6	8	85	9	9	10	✗		
27-oct-24	CENA	TERNERA GUISADA	CARNE DE TERNERA	6000	6000		X		X	✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		
27-oct-24	CENA	VERDURA MIXTA (ARVEJA, HABICHUELA Y	VERDURA MIXTA (ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTÓN)	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		
27-oct-24	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	2500	2500		X		X	✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		
27-oct-24	CENA	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NA	NA		X		X	✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		
27-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28-oct-24	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000		X		X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
28-oct-24	DESAYUNO	QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	4000	4000		X		X	✗		30	100	80	9	9	10	9	✗		
28-oct-24	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	6000	6000	✗		✗			X	0	8	12	9	10	9	10	✗		
28-oct-24	ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	CARNE DE RES	7000	7000		X		X	✗		60	180	81	10	10	9	10	✗		
28-oct-24	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	3500	3500	✗			X	✗		50	100	83	10	9	9	9	✗		
28-oct-24	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	NA	NA	✗		✗		X		60	100	82	9	9	10	10	✗		
28-oct-24	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	7000	6000	✗		✗			X	0	4	6	10	9	9	10	✗		
28-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE PAJARILLA	SOPA DE PAJARILLA	NA	NA	✗		✗			X	0	4	6	10	9	9	10	✗		
28-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	6000	6000	✗		✗			X	0	4	6	10	9	9	10	✗		
28-oct-24	ONCES	TÉ EN LECHE	LECHE	6000	6000	✗			X	✗		50	180	80	9	10	9	9	✗		
28-oct-24	CENA	GOULASH DE CARNE DE CERDO	CARNE DE CERDO	6000	6000		X		X	✗		50	100	88	9	9	9	9	✗		
28-oct-24	CENA	SOPA DE GUINEO	SOPA DE GUINEO	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
28-oct-24	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ	2500	2500	✗		✗		✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
28-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA	NA	NA		X		X	✗		60	100	80	9	9	10	9	✗		
28-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29-oct-24	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000	✗		✗	X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
29-oct-24	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	100	100	✗		✗		✗		40	100	78	9	9	10	9	✗		
29-oct-24	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	6000	6000	✗		✗			✗	0	T.A	T.A	9	10	9	10	✗		
29-oct-24	ALMUERZO	POLLO EN SALSA BBQ	PERNIL DE POLLO	100	100		X		X	✗		60	100	81	10	10	9	10	✗		
29-oct-24	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	3500	3500	✗			X	✗		50	100	83	10	9	9	9	✗		
29-oct-24	ALMUERZO	CUBIOS GUISADOS	CUBIOS	5000	5000	✗		✗			✗	0	2	4	10	9	10	9	✗		
29-oct-24	ALMUERZO	TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	7000	6000	✗		✗		✗		60	100	86	9	10	10	10	✗		
29-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA	✗		✗		✗		80	200	90	9	10	9	10	✗		
29-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	6000	6000	✗		✗			X	0	4	6	9	9	10	9	✗		
29-oct-24	ONCES	PETO DE MAÍZ DULCE	LECHE	6000	6000	✗		✗			X	0	6	8	85	9	9	10	✗		
29-oct-24	CENA	TERNERA GUISADA	CARNE DE TERNERA	6000	6000		X		X	✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		
29-oct-24	CENA	VERDURA MIXTA (ARVEJA, HABICHUELA Y	VERDURA MIXTA (ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTÓN)	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		
29-oct-24	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	2500	2500		X		X	✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		
29-oct-24	CENA	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	NA	NA		X		X	✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		
29-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30-oct-24	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE DE SOYA	7000	7000	✗		✗	X	✗		60	100	80	9	10	9	10	✗		
30-oct-24	DESAYUNO	QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	4000	4000	✗		✗		✗		40	100	78	9	9	10	9	✗		
30-oct-24	NUEVES	LECHE CALIENTE	LECHE	6000	6000	✗		✗			✗	0	T.A	T.A	9	10	9	10	✗		
30-oct-24	ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	CARNE DE RES	7000	7000		X		X	✗		60	100	81	10	10	9	10	✗		
30-oct-24	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	3500	3500	✗			X	✗		50	100	83	10	9	9	9	✗		
30-oct-24	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	NA	NA	✗		✗			✗	0	2	4	10	9	10	9	✗		
30-oct-24	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	7000	6000	✗		✗		✗		60	100	86	9	10	10	10	✗		
30-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE PAJARILLA	SOPA DE PAJARILLA	NA	NA	✗		✗		✗		80	200	90	9	10	9	10	✗		
30-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	6000	6000	✗		✗			X	0	4	6	9	9	10	9	✗		
30-oct-24	ONCES	TÉ EN LECHE	LECHE	6000	6000	✗		✗			X	0	6	8	85	9	9	10	✗		
30-oct-24	CENA	GOULASH DE CARNE DE CERDO	CARNE DE CERDO	6000	6000		X		X	✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		
30-oct-24	CENA	SOPA DE GUINEO	SOPA DE GUINEO	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		
30-oct-24	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ	2500	2500		X		X	✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		
30-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA	NA	NA		X		X	✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		
30-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	NA	NA	✗		✗		✗		60	100	83	9	10	9	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO | UNIDAD OPERATIVA: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

COORDINADOR O RESPONSABLE: HNA ANABELLY CADENA_____ OPERADOR: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31-oct-24	DESAYUNO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE DE SOYA	7000	7000	✗		✗		✗		60	84	75	9	10	9	10	✗		
31-oct-24	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON HUEVO	HUEVO	100	100	✗			X	✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
31-oct-24	NUEVES	CAFÉ CON LECHE	LECHE	6000	6000		X		X	X		60	2	3	10	10	9	10	✗		
31-oct-24	ALMUERZO	CARNE DE CERDO MECHADA	CARNE	7500	7500		X		X	✗		60	100	85	10	9	9	9	✗		
31-oct-24	ALMUERZO	PASTA EN SALSA	SPAGHETTI	3500	3500	✗			X	✗		50	100	80	9	9	10	10	✗		
31-oct-24	ALMUERZO	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	NA	NA	✗		✗		X		45	T.A	T.A	10	9	10	9	✗		
31-oct-24	ALMUERZO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA PASTUSA	6000	5000	✗		✗		✗		40	100	83	9	10	10	10	✗		
31-oct-24	ALMUERZO	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	NA	NA	✗			X	✗		60	100	85	9	10	9	10	✗		
31-oct-24	ALMUERZO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL	6000	6000	✗		✗			✗	0	3	5	9	9	10	9	✗		
31-oct-24	ONCES	FRUTA PICADA CON QUESO	FRUTA PICADA CON QUESO	NA	NA	✗			X	✗		60	100	85	10	9	9	10	✗		
31-oct-24	CENA	FILETE DE PESCADO DORADO	FILETE DE TILAPIA	7000	7000		X		X	✗		60	180	90	9	10	9	9	✗		
31-oct-24	CENA	TORTILLA DE VERDURAS	TORTILLA DE VERDURAS	NA	NA	✗		✗		✗		90	100	81	9	9	9	9	✗		
31-oct-24	CENA	PURÉ DE PAPA	PURÉ DE PAPA	5000	5000	✗			X	✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
31-oct-24	CENA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	NA	NA	✗			X	✗		60	100	85	9	9	10	9	✗		
31-oct-24	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	NA	NA	✗			X	✗		60	100	83	9	9	10	9	✗		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Jefferson Hernando Ramos Castillo__ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1015464532_ CARGO: Técnico en Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____David Esteban Perdomo Sossa___ TIPO DE DOCUMENTO:_C.C_No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1144173293_ CARGO: Nutricionista

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 8478 de 2024
Componente: Nutrición y salubridad
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

FOR-PSS-243 FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE	CARGO	FIRMA
Elaboró	31/10/2024	Jefferson Ramos	Técnico de Cocina	
Revisó	31/10/2024	David Esteban Perdomo	Nutricionista	
Aprobó	31/10/2024	Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	