

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div></div>				PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS												Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1					
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/Modalidad: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12																					
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ OPERADOR: FUNDIR																					
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/lccl unidades)	PESO NETO (g/lccl unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
1/04/2025	DESAYUNO	Café Moca con leche	Leche	42 lts	42 lts	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/04/2025	DESAYUNO	Huevo revuelto	Huevos	240 UND	240 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
1/04/2025	NUEVES	Avena fría	Leche	36 LTS	36 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	8	9	X		NINGUNA
1/04/2025	ALMUERZO	Pollo a la criolla	Pollo muslos	300 UND	300 UND	X			X	X		60 MIN	45.6°C	77°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
1/04/2025	ALMUERZO	Arroz	Arroz blanco	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
1/04/2025	ALMUERZO	Acelga sudada	Acelga sudada	N.A	N.A	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/04/2025	ALMUERZO	Papa salada	Papa común pareja	30000 GRS	24000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/04/2025	ALMUERZO	Cazuela de lentejas	Lenteja	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	8	9	10	X		NINGUNA
1/04/2025	ALMUERZO	Jugo de tomate de árbol	Tomate de árbol	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
1/04/2025	ONCES	Queso en la fruta	Queso	12500 gr	12500 gr		X		X		X				9	8	9	10	X		NINGUNA
1/04/2025	CENA	Hígado asado con cebolla y cilantro picado	Hígado de res	17500 GR	17500 GR	X			X	X		45 MIN	51.7°C	85.3°C	9	9	9	9	X		NIGUNA
1/04/2025	CENA	Arroz con pimentón	Arroz blanco	18000 GRS	18000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
1/04/2025	CENA	Ensalada de tomate, lechuga, cilantro y limón	Ensalada de tomate, lechuga, pepino, cilantro y limón	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7.7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
1/04/2025	CENA	Jugo de mango	Mango	20000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: TECNÓLOGO DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNÓLOGO DE ALIEMNTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNÓLOGO DE ALIMENTOS																					

<div><div>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div></div>				PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS												Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1					
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA				UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12													
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ										OPERADOR: FUMDIR											
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO		ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C						Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10
2/04/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE CON LECHE	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2025	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	10800 GRS	10800 GRS	X		X			X	N.A	NA	4.5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
2/04/2025	NUEVES	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2025	ALMUERZO	ESTOFADO DE CARNE	CARNE BOLA DE PIERNA	27500 GRS	27500 GRS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
2/04/2025	ALMUERZO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
2/04/2025	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA COCIDA	PAPA CRIOLLA	18000 GRS	18000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE PASTA	CONCHITAS	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, ZANAHORIA Y MANZANA CON VINAGRETA NATURAL	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, ZANAHORIA Y MANZANA CON VINAGRETA NATURAL	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7.7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
2/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2025	CENA	FRICASE DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
2/04/2025	CENA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
2/04/2025	CENA	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	35000 GR	27000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
2/04/2025	CENA	JUGO DE LULO	LULO	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS																					

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL 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 0204021816 - 09/08/2024																	
	Página: 1 de 1																	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:		SUBA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA	UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12														
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ										OPERADOR: FUMDIR										

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10
3/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
3/04/2025	DESAYUNO	HUEVO FRITO	HUEVOS	300 UND	300 UND	X		X		X		12 MIN	46°C	66°C	9	8	9	10	X		NINGUNA
3/04/2025	NUEVES	NATILLA CON MERMERADA DE MORA	LECHE	36 LTS	36 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
3/04/2025	ALMUERZO	CERDO A LAS FINAS HIERBAS	PULPA DE CERDO	27500 GR	27500 GR	X			X	X		70 MIN	55°C	84,8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
3/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N.A	N.A	X		X		X		N.A	NA	9,7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/04/2025	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	PLATANO MADURO	30000 GRS	25000 GR	X		X		X		50 MIN	55°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA EN HOJUELAS	6000 GR	6000 GR	X		X		X		60 MIN	62°C	74°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
3/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE MARACUTA	MARACUYA	20000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6,8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
3/04/2025	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X			X	N.A	N.A	5,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
3/04/2025	CENA	CARNE ASADA	BOLA DE PIERNA	27500 GRS	27500 GRS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
3/04/2025	CENA	ARROZ AL TOMATE	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
3/04/2025	CENA	ACELGA CON MAZ TIERNO	ACELGA	24000 GR	24000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
3/04/2025	CENA	LIMONADA	LIMON	15000 GRS	15000 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS																					

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES															Código: FOR-PSS-243	
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Versión: 3	
																Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024	
																Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:		SUBA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA		UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12	
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ						OPERADOR: FUMDIR			

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C							
4/04/2025	DESAYUNO	AVENA CON LECHE	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		60 MIN	40°C	88.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
4/04/2025	DESAYUNO	HUEVO PERICOS	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	48°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
4/04/2025	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	36 LTS	36 LTS	X		X		X		60 MIN	40°C	88.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
4/04/2025	ALMUERZO	CERDO A LA CRIOLLA	CARNE DE CERDO	28500 GRS	28500 GRS	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
4/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	18000 GRS	18000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/04/2025	ALMUERZO	TORTA DE AHUYAMA	AHUYAMA	25000 GR	18500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/04/2025	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	10000 GR	10000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	N.A	N.A	X			X	X		75 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/04/2025	ALMUERZO	LMONADA	LIMON	15000 GRS	15000 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
4/04/2025	CENA	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO	30000 GRS	30000 GRS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
4/04/2025	CENA	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
4/04/2025	CENA	HABICHUELA A LA DIABLA	HABICHUELA	220000GRS	220000GRS	X		X		X		60 MIN	42.5°C	96 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
4/04/2025	CENA	JUGO DE ZANAHORIA CON NARANJA	JUGO DE ZANAHORIA CON NARANJA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS									
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS									

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA			
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS			

<div><p>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p></div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES															Código: FOR-PSS-243					
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS																		Versión: 3		
																			Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024		
																			Página: 1 de 1		

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA	UNIDAD OPERATIVA:	CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12
---------------------------------	------	----------------------------	-------------------------------------	-------------------	--

COORDINADOR O RESPONSABLE:	ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ	OPERADOR:	FUMDIR
----------------------------	---	-----------	--------

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/lcc/ unidades)	PESO NETO (g/lcc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO					OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO								SI	NO	
5/04/2025	DESAYUNO	TETERO	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		55 MIN	45,3°C	85,2°C	9	10	10	9	X		NINGUNA
5/04/2025	DESAYUNO	QUESO	QUESO	10800 GRS	10800 GRS	X		X			X	N.A	NA	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
5/04/2025	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MIEL MOSTAZA	PECHUGA	27500 GRS	27500 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2025	ALMUERZO	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADA	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADA	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
5/04/2025	ALMUERZO	YUCA SUDADA	YUCA	25500GRS	18000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA	ARVEJA	13000 GR	18500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE NARANJA PIÑA	NA	N.A	NA	X		X			X	N.A	N.A	7,4°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2025	ONCES	LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48,6°C	95,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
5/04/2025	CENA	POLLO AL WOK	PECHUGA DE POLLO	30000 GRS	30000 GRS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
5/04/2025	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
5/04/2025	CENA	ENSALADA CRIOLLA (TOMATE,CEBOLLA,PEREJIL,LIMON , SAL Y ACEITE)	ENSALADA CRIOLLA (TOMATE,CEBOLLA,PEREJIL,LIMON , SAL Y ACEITE)	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
5/04/2025	CENA	JUGO DE PIÑA	PIÑA	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6,5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS							
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:	JEFERSON BASTO NAVARRO	TIPO DE DOCUMENTO	CC	Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	1105306038	CARGO:	TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA							
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:	CRISTIAN BATISTA MUÑOZ	TIPO DE DOCUMENTO:	CC	No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	1014247974	CARGO:	TECNOLOGO DE ALIMENTOS

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL 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 0204021816 - 09/08/2024	
															Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA	UNIDAD OPERATIVA:	CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12
---------------------------------	------	----------------------------	-------------------------------------	-------------------	--

COORDINADOR O RESPONSABLE:	ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ	OPERADOR:	FUMDIR
----------------------------	---	-----------	--------

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
6/04/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE CLAVOS Y CANELA	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
6/04/2025	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS CON QUESO	HUEVOS	240 UND	240 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
6/04/2025	NUEVE	LECHE ACHOCOLATA	LECHE	36 LTS	36 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/04/2025	ALMUERZO	CARNE ENCEBOLLADA	CARNE BOLA DE PIERNA	50 LBS	50 LBS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
6/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	14000 GRS	14000 GR	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
6/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE, LIMON, ACEITE Y SAL.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE, LIMON, ACEITE Y SAL.	N.A	N.A	X		X			X	N.A	NA	9,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/04/2025	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	30000 GRS	25000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	4500 GR	4500 GR	X				X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9		X	NINGUNA
6/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE FEUOA	FEUOA	14000 GR	14000 GR	X		X			X	N.A	N.A	4,7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
6/04/2025	ONCES	PETO	LECHE	36 LTS	36 LTS	X		X		X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
6/04/2025	CENA	CARNE DE HAMBUEGUESA Y QUESO	CARNE MOLIDA DE RES	50 LBS	50 LBS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
6/04/2025	CENA	PAPA EN CASCOS DORADA	PAPA COMUN PAREJA	10000 GR	10.000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/04/2025	CENA	TOMATE Y CEBOLLA GRILLE Y ADICIONAL LECHUGA FRESCA	TOMATE Y CEBOLLA GRILLE Y ADICIONAL LECHUGA FRESCA	47500 GR	40000 GR	X		X			X	60 MIN	61,4°C	89,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
6/04/2025	CENA	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	17000 GR	17000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6,8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS													
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA			
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS			

<div><div>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div></div>				PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS												Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1					
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA				UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12													
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ												OPERADOR: FUMDIR									
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
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			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C					SI	NO	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO										
7/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
7/04/2025	DESAYUNO	QUESO	QUESO CAMPESINO	10.000 gr	10.000 gr	X			X		X	N.A	N.A	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
7/04/2025	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
7/04/2025	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA DE VERDURAS	PECHUGA DE POLLO	50 lbs	50 lbs	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2025	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	14000 gr	14000 gr	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
7/04/2025	ALMUERZO	PA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA, CILANTRO Y	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA, CILANTRO Y VINAGRE	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2025	ALMUERZO	TAJADAS DE PLATANO	PLATANO MADURO	18000 gr	18000 gr	X		X		X		65 MIN	49°C	79,7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	8000 gr	8000gr	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	17000 gr	17000 gr	X		X			X	15 MIN	N.A	N.A	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2025	ONCES	BATIDO DE BANANO	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
7/04/2025	CENA	CARNE EN ASADA	CARNE BOLA DE PIERNA	50 lbs	50 lbs	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
7/04/2025	CENA	CONCHITAS GUIADAS	CONCHITAS	11000 gr	11000 gr	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2025	CENA	VERDURAS GLACE (ZANAHORIA Y HABICHUELA)	ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, MANZANA CON VINAGRETA DULCE	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
7/04/2025	CENA	JUGO DE FRUTOS ROJOS (UVA, FRESA, MORA)	JUGO DE FRUTOS ROJOS	12 lbs de c/f	10 lbs de c/f	X		X			X	N.A	N.A	7,8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS																					

<div><div>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</div><div>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL DE BOGOTÁ D.C.</div><div>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div></div>				PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS												Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1					
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA				UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12													
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ														OPERADOR: FUMDIR							
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
8/05/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	42 lts	42 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
8/05/2025	NUEVES	GELATINA CON LECHERA Y QUESO	QUESO	10800 GR	10800 GR	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
8/05/2025	ALMUERZO	CARNE EN CUADROS EN SALSA ROJA	CARNE DE BOLA	50 lbs	50 lbs	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
8/05/2025	ALMUERZO	ESPAGUETIS GUISADOS	ESPAGUETIS	12000 gr	12000 gr	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
8/05/2025	ALMUERZO	PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGRE	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGRETA NATURAL	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/05/2025	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMUN PAREJA	22000 GRS	14500 GRS	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/05/2025	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/05/2025	ALMUERZO	JUGO DE MANZANA	MANZANA	16000 gr	15000 gr	X		X			X	N.A	N.A	4.7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
8/05/2025	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	34 lts	34 lts	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
8/05/2025	CENA	LOMO DE CERDO ASADO	LOMO DE CERDO	25000 gr	25000 gr	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
8/05/2025	CENA	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	14000 gr	14000 gr	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
8/05/2025	CENA	PEPINO GUISADO	PEPINO GUISADO	40000 gr	40.000 gr	X		X			X	60 MIN	61.4°C	89.2°C	10	9	10	9	X		NINGUNA
8/05/2025	CENA	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	16000 gr	10000 gr	X		X			X	N.A	N.A	4.7°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLGO DE ALIEMNTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLGO DE ALIMENTOS																					

<div><div>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div></div>				PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS												Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1									
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA				UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12																	
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ												OPERADOR: FUMDIR													
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)											
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			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES				
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
						SI	NO	SI	NO	SI	NO														
9/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA				
9/04/2025	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA				
9/04/2025	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA				
9/04/2025	ALMUERZO	FAJITAS DE PECHUGA	PECHUGA DE POLLO	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
9/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA				
9/04/2025	ALMUERZO	SALADA DE AGUACATE, LECHUGA, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
9/04/2025	ALMUERZO	TAJADAS DE MADURO	PLATANO MADURO	30000 GRS	25000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
9/04/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE FRUOLES	FRUOLES	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
9/04/2025	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	LIMON	10000 GR	10000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
9/04/2025	CENA	CARNE EN ASADA	CARNE BOLA DE PIERNA	30000 GR	30000 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA				
9/04/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
9/04/2025	CENA	ENSALADA DE HABICHUELA, TOMATE , CEBOLLA Y MAYONESA	ENSALADA DE HABICHUELA, TOMATE , CEBOLLA Y MAYONESA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
9/04/2025	CENA	JUGO DE FEUJOA	JUGO DE FEUJOA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																									
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLGO DE ALIEMNTOS																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																									
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLGO DE ALIMENTOS																									

<div> ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES												Código: FOR-PSS-243			
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS												Versión: 3			
													Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024			
													Página: 1 de 1			

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA	UNIDAD OPERATIVA:	CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12
---------------------------------	------	----------------------------	-------------------------------------	-------------------	--

COORDINADOR O RESPONSABLE:	ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ	OPERADOR:	FUMDIR
----------------------------	---	-----------	--------

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/lcc/ unidades)	PESO NETO (g/lcc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
10/04/2025	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
10/04/2025	DESAYUNO	QUESO	QUESO	10800 GR	10800 GR	X		X		X		N.A	N.A	2.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
10/04/2025	NUEVES	SORBETE DE MORA	MORA	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
10/04/2025	ALMUERZO	CERDO AL TOMILLO	PULPA DE CERDO	27500 GRS	27500 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
10/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2025	ALMUERZO	MONEDITAS DE PLATANO	PLATANO	30000 GRS	25000 GR	X		X		X		50 MIN	55°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	9000 GR	9000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2025	ONCES	LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
10/04/2025	CENA	PECHUGA DESMECHADA	PECHUGA DE POLLO SIN HUESO	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
10/04/2025	CENA	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
10/04/2025	CENA	CALABAZA AREVJA GUSADA GUISADA	CALABAZA CON ARVEJA GUISADA	42500 GR	40000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
10/04/2025	CENA	JUGO DE TROPICAL (BANANO, PAPAYA, MANZANA)	BANANO, PAPAYA, MANZANA	NA	NA	X		X			X	N.A	N.A	7.4°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS													
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA			
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS			

<div><div>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div></div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS													Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1											
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12																									
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ										OPERADOR: FUMDIR															
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)												
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		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES				
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
						SI	NO	SI	NO	SI	NO														
12/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA				
12/04/2025	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO TAJADO	10800 GRS	10800 GRS	X			X		X	N.A	N.A	4,5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA				
12/04/2025	NUEVES	QUESO	QUESO DOBLE CREMA	10800 GR	10800 GR	X		X		X		N.A	N.A	2,4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA				
12/04/2025	NUEVES	JUGO MARACUYA	MARACUYA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA				
12/04/2025	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA BBQ	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
12/04/2025	ALMUERZO	ARROZ ROJO (EXTRACTO DE REMOLACHA)	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA				
12/04/2025	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	34000 GR	27000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA				
12/04/2025	ALMUERZO	YUCA SUDADA	YUCA	25500GRS	18000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
12/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO DE TRIGO	6000 GR	6000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA				
12/04/2025	ALMUERZO	JUGO MORA	MORA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA				
12/04/2025	CENA	CERDO EN SALSA AGRIDULCE	PULPA DE CERDO	27500 GR	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA				
12/04/2025	CENA	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA				
12/04/2025	CENA	VERDURAS ORIENTALES	VERDURAS ORIENTALES	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																									
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																									
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS																									

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES															Código: FOR-PSS-243					
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS																		Versión: 3		
																			Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024		
																			Página: 1 de 1		

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA	UNIDAD OPERATIVA:	CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12
---------------------------------	------	----------------------------	-------------------------------------	-------------------	--

COORDINADOR O RESPONSABLE:	ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ	OPERADOR:	FUMDIR
----------------------------	---	-----------	--------

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/lcl/ unidades)	PESO NETO (g/lcl/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
13/04/2025	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
13/04/2025	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		N.A	N.A	N.A	9	8	9	10	X		NINGUNA
13/04/2025	ALMUERZO	CARNE EN BISTECK	BOLA DE PIERNA	27500 GRS	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
13/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
13/04/2025	ALMUERZO	CALABACIN Y ZANAHORIA GUISADOS	CALABACIN Y ZANAHORIA GUISADOS	N.A	N.A	X		X			x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	10	X		NINGUNA
13/04/2025	ALMUERZO	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	PAPA PASTUSA	12000 GRS	12000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CUCHUGO DETRIGO	24300 grs	22000 grs	X		X		X		45 MIN	56°C	77°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
13/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE PAPAYA	PAPAYA	18000 GRS	17000 GRS	X		X			X	N.A	NA	8,8°C	9	9	10	10	X		NINGUNA
13/04/2025	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		60 MIN	86,4°C	10,4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
13/04/2025	CENA	POLLO (PIERNA) DORADO	POLLO MUSLO	350 UND	350 UND		x		X	X		50 MIN	61°C	76,6°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
13/04/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, FRESA Y MIEL	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	62°C	84°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
13/04/2025	CENA	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, FRESA Y MIEL	HABICHUELA, ZANAHORIA Y ARVE	N.A	N.A	X		X		X		60 MIN	42,5°C	96 °C	9	9	9	9	X		NINGUNA
13/04/2025	CENA	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	18000 GRS	18000 GRS	X		X			X	N.A	NA	8,8°C	9	9	10	10	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS
--

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

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

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

<div> ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Código: FOR-PSS-243	
	Versión: 3																
	Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024																
	Página: 1 de 1																

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA	UNIDAD OPERATIVA:	CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 7,10,12
---------------------------------	------	----------------------------	-------------------------------------	-------------------	--

COORDINADOR O RESPONSABLE:	ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - MONICA PEREZ	OPERADOR:	FUMDIR
----------------------------	---	-----------	--------

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10
15/04/2024	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE CON CANELA	LECHE	42 LTS	42 LTS	X		X		X		50 MN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X			NINGUNA
15/04/2024	DESAYUNO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	300 UND	300 UND	X		X		X		12 MN	46°C	66°C	9	8	9	10	X			NINGUNA
15/04/2024	DESAYUNO	AREPA	HARINA	26 LBS	26 LBS		X		X	X		40 MN	46°C	66°C	9	8	9	10	X			NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA A LAS FINAS HERBAS	PECHUGA DESHUESADA	27500 GRS	27500 GR	X			X	X		50 MN	49°C	82°C	8	9	8	9	X			NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MN	58°C	71°C	9	10	9	9	X			NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE, CILANTRO Y LIMON	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE, CILANTRO Y LIMON	N.A	N.A	X		X		X		60 MN	42.9°C	96 °C	9	9	9	9	X			NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA	PAPA PASTUSA	12000 GRS	12000 GRS				X	X		70 MN	43°C	81°C	9	9	9	9	X			NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE MAIZ PETO	MAIZ PÉTO	24300 grs	22000 grs	X		X		X		45 MN	56°C	77.°C	9	10	9	9	X			NINGUNA
15/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	22000 GRS	19000 GRS	X		X			X	N.A	NA	8.8°C	9	9	10	10	X			NINGUNA
15/04/2024	ONCES	AVENA FRIA	LECHE	48 LTS	48 LTS		X		X		X	60 MN	88.4°C	10.4°C	9	9	10	9	X			NINGUNA
15/04/2024	CENA	ALBONDIGAS DE CARNE ATOMATADAS	CARNE MOLIDA DE RES	27500 GRS	27500 GRS		x		X	X		50 MN	61°C	76.6°C	9	10	9	9	X			NINGUNA
15/04/2024	CENA	ARROZ PAJARITO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MN	62°C	84°C	9	10	9	9	X			NINGUNA
15/04/2024	CENA	HABICHUELA, ZANAHORIA Y ARVEJA GUISADAS	HABICHUELA, ZANAHORIA Y ARVEJA GUISADAS	N.A	N.A	X		X		X		60 MN	42.9°C	96 °C	9	9	9	9	X			NINGUNA
15/04/2024	CENA	JUGO DE UVA	UVA	18000 GRS	18000 GRS	X		X			X	N.A	NA	8.8°C	9	9	10	10	X			NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

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

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

<div><div>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div></div>						PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS												Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1					
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA						SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA						UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7											
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ												OPERADOR: FUMDIR											
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD				
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10
15/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	42 LTS	42 LTS	X		X		X		NA	NA	NA	9	8	9	10	X		NINGUNA		
15/04/2025	DESAYUNO	HUEVO FRITO	HUEVOS	240 UND	240 UND	X		X		X		12 MN	46°C	66°C	9	8	9	10	X		NINGUNA		
15/04/2025	NIEVES	LECHE	LECHE PASTEURIZADA	36 LTS	36 LTS	X		X		X		60 MN	86.4°C	10.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA		
15/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MN	58°C	71°C	9	10	9	9	X		NINGUNA		
15/04/2025	ALMUERZO	MONEDITAS DE PLATANO	PLATANO VERDE	25000 GR	20.000 GR	X		X		X		50 MN	55°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
15/04/2025	ALMUERZO	CERDO EN SALSA AGRDULCE	PULPA DE CERDO	27500 GR	27500 GR	X			X	X		50 MN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA		
15/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
15/04/2025	ALMUERZO	JUGO TROPICAL	BAÑANO, PAPAYA, MANZANA	NA	NA	X		X			X	NA	NA	7.4°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
15/04/2025	CENA	CARNE RAGU	BOLA DE PIERNA	27500 GRS	27500 GRS		X		X	X		50 MN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA		
15/04/2025	CENA	ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		45 MN	52°C	78°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
15/04/2025	CENA	ENSALADA ROJA	ENSALADA ROJA	30000 GRS	25000 GR	X		X		X		50 MN	55°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
15/04/2025	CENA	JUGO DE FUEJA	FUEJA	20000 GR	18000 GR	X		X			X	NA	NA	6.8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																							
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLGO DE ALIEMNTOS																							
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																							
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLGO DE ALIMENTOS																							

<div> ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES		Código: FOR-PSS-243
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Versión: 3
			Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:		SUBA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA		UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7														
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ						OPERADOR: FUMDIR															
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
16/04/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	42 LTS	42 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	240 UND	240 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	NIEVES	ARROZ CON LECHE	LECHE	36 LTS	36 LTS	X			X	X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
16/04/2025	ALMUERZO	ROLLO DE POLLO	POLLO MOLIDO	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ	13000 GR	13000 GR	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
16/04/2025	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA	18000 GR	13000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	8000 GR	8000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE FRUTOS ROJOS	JUGO DE FRUTOS ROJOS	21000 GR	21000 GR	X		X			X	NA	NA	7.8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	ONCES	JUGO DE LULO	LULO	21000 GR	21000 GR	X		X			X	NA	NA	7.8°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	CENA	CERDO A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE CERDO	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		15 MIN	55°C	77°C	10	8	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	CENA	ARROZ VERDE	ARROZ	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	45°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	CENA	VERDURAS ORIENTALES	ZUKINY	11000 GR	11000 GR	X		X			X	45 MIN	56°C	78°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
16/04/2025	CENA	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	20000 GR	12000GR	X		X			X	NA	NA	5°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA			
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ			
TIPO DE DOCUMENTO: CC			
No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974			
CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS			

<div><p>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p></div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES		Código: FOR-PSS-243
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Versión: 3
			Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:		SUBA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA		UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7													
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ						OPERADOR: FUMDIR															
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
17/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ MOCA EN LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	8	9	X		NINGUNA
17/04/2025	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
17/04/2025	ALMUERZO	CERDO EN SALSA DE MORA	PULPA DE CERDO	27500 GR	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
17/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON MAZORCA	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
17/04/2025	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	ENSALADA ROJA	NA	NA	X		X		X		75 MIN	63°C	77°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
17/04/2025	ALMUERZO	PLATANO AL VAPOR	PLATANO MADURO	25000 GR	25000 GR	X		X		X		60 MIN	60°C	71°C	9	9	10	8	X		NINGUNA
17/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA EN HOJUELAS	6000 GR	6000 GR	X		X		X		60 MIN	62°C	74°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
17/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE MANDARINA	MANDARINA	220 UND	220 UND	X		X			X	35 MIN	57°C	72°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/04/2025	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X			X	NA	NA	5.2°C	9	9	9	10	X		NINGUNA
17/04/2025	CENA	POLLO DORADO	POLLO MUSLOS	300 UND	300 UND	X			X	X		60 MIN	45.6°C	77°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
17/04/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
17/04/2025	CENA	ACELGA GRATINADA	ACELGAS	24000 GR	24000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
17/04/2025	CENA	JUGO DE UVA	UVA	15000 GR	15000 GR	X		X			X	NA	NA	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS																					

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ

TIPO DE DOCUMENTO: CC

No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974

CARGO: TECNOLGO DE ALIMENTOS

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-243
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Versión: 3
		Fecha: Memo 0024021816 - 09/08/2024
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:		SUBA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA		UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7																
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ						OPERADOR: FUMDIR																	
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD				
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10
18/04/2025	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
18/04/2025	DESAYUNO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA		
18/04/2025	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	62°C	95.2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA		
18/04/2025	ALMUERZO	TILAPIA EN SALSA NAPOLITANA CON MAIZ	BOLA DE PIERNA	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
18/04/2025	ALMUERZO	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA		
18/04/2025	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS CON RAIZ CHINA	CALABAZA Y ZANAHORIA GUIRADAS	N.A	N.A	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
18/04/2025	ALMUERZO	PAPA AL CHUPE	PAPA	30000 GRS	24000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
18/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	ARROZ PARTIDO	6000 GRS	6000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
18/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE FRUTOS AMARILLOS	GUAYABA	15200 GRS	15000 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.3°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
18/04/2025	CENA	LOMOM DE CERDO ASADO	LOMO DE CERDO	27500 GR	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA		
18/04/2025	CENA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
18/04/2025	CENA	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGRETA NATURAL	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGRETA NATURAL	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8.7°C	9	8	9	9	X		NINGUNA		
18/04/2025	CENA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																							
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLGO DE ALIEMNTOS																							

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div></div>						PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS														Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1			
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		SUBA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA		UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7															
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - CAROLINA VARGAS-ANGELICA GALICIA - DEISY ROJAS										OPERADOR: FUMDIR													
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD				
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10
19/04/2025	DESAYUNO	TETERO	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
19/04/2025	DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON PLATANO MADURO	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA		
19/04/2025	NUEVES	CAPUCHINO DE VAINILLA Y CANELA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	62°C	95,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA		
19/04/2025	ALMUERZO	VERDURAS ORENTALES (ZUQUINI, ZANAHORIA, PIMENTON Y CEBOLLA Y SALSA SOYA	VERDURAS ORENTALES (ZUQUINI, ZANAHORIA, PIMENTON Y CEBOLLA Y SALSA SOYA	N.A	N.A	X			X		x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	10	X		NINGUNA		
19/04/2025	ALMUERZO	PAPA EN CASCOS DORADA	PAPA	30000 GRS	24000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
19/04/2025	ALMUERZO	PECHUGA DORADA	PECHUGA DE POLLO	35000 gr	35000 gr	X			X	X		15 MIN	62°C	81°C	10	9	9	9	X		NINGUNA		
19/04/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	12000 GRS	12000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
19/04/2025	ALMUERZO	FLAN DE MARACUYA	ZUMO LIMON	8 LTS	8 LTS		X	X			X	N.A	N.A	15°C	9	9	9	9	9		NINGUNA		
19/04/2025	ONCES	CARNE EN GOULASH	LECHE	42 LTS	42 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
19/04/2025	CENA	ARROZ PAJARITO	CARNE DE CERDO	27500 GR	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA		
19/04/2025	CENA	JUGO DE LULO	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
19/04/2025	CENA	PEPINO GRATINADO	PEPINO	35000 GR	27000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA		
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																							
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS																							
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																							
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS																							

<div><div>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div></div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1					
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7																					
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO OPERADOR: FUMDIR																					
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
20/04/2025	DESAYUNO	SORBETE DE MORA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2025	DESAYUNO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
20/04/2025	NUEVES	ARROZ CON FRÍJOL CABECITA NEGRA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	62°C	95,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
20/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE, CILANTRO Y LIMON	VERDURAS ORIENTALES (ZUQUINI, ZANAHORA, PIMENTON Y CEBOLLA Y SALSA SOYA	N.A	N.A	X			X		x	N.A	N.A	N.A	9	9	9	10	X		NINGUNA
20/04/2025	ALMUERZO	YUCA DORADA	PAPA	30000 GRS	24000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	PECHUGA DE POLLO	35000 gr	35000 gr	X			X	X		15 MIN	62°C	81°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE FRESA	GARBANZOS	12000 GRS	12000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2025	ALMUERZO	AVENA FRIA	ZUMO LIMON	8 LTS	8 LTS		X	X			X	N.A	N.A	15°C	9	9	9	9	9		NINGUNA
20/04/2025	ONCES	CARNE DE CERDO SUDADA	LECHE	42 LTS	42 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2025	CENA	ARROZ CON AJONJOLI	CARNE DE CERDO	27500 GR	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
20/04/2025	CENA	POTECA DE AHUYAMA	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
20/04/2025	CENA	JUGO DE MORA	PEPINO	35000 GR	27000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS																					

<div><div>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div></div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1					
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7																					
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO OPERADOR: FUMDIR																					
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
21/04/2025	DESAYUNO	CHANGUA CON HUEVO	HUEVOS	240 und	240 und	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
21/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CUCHUCO DE CEBADA	6000 GR	6000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/04/2025	ALMUERZO	ALBONDIGA DE RES	CARNES MOLIDA	22500 GR	22500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
21/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7,7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
21/04/2025	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA	25000 GR	25000 GR	X		X		X		60 MIN	60°C	71°C	9	9	10	8	X		NINGUNA
21/04/2025	ALMUERZO	ESPAGUETI GUISADO	ESPAGUETTI	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	63 °C	85.9°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6,5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/04/2025	CENA	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA	27500 GR	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
21/04/2025	CENA	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	16000 GR	16000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
21/04/2025	CENA	CALABACIN Y MAÍZ GUISADOS	CALABACIN Y MAÍZ GUISADOS	35000 GR	27000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
21/04/2025	CENA	JUGO DE MANGO	MANGO	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6,5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS																					

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES															Código: FOR-PSS-243		
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Versión: 3		
																Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024		
																Página: 1 de 1		

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:		SUBA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA		UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7													
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO												OPERADOR: FUMDIR									
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
22/04/2025	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2025	DESAYUNO	HUEVOS PERICOS	HUEVOS	240 und	240 und	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
22/04/2025	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	36 lts	36 lts	X		X			X	N.A	N.A	5.2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA
22/04/2025	ALMUERZO	CARNE MOLIDA AL LAUREL	CARNE MOLIDA DE RES	25000 GRS	25000 GRS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
22/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	12000 gr	12000 gr	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
22/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, PEPINO, CILANTRO Y LIMON	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, PEPINO, CILANTRO Y LIMON	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7.7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
22/04/2025	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA PASTUSA	30000 GRS	24500 GRS	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIOLES	FRIJOL RADICAL	6000 GR	6000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	20000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2025	ONCES	SORBETE DE FEIJOA	FEIJOA	18000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2025	CENA	CERDO EN SALSA AGRDULCE	PULPA DE CERDO	27500 GRS	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
22/04/2025	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	18000 GR	18000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
22/04/2025	CENA	VERDURAS ORIENTALES	VERDURAS ORIENTALES	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	7.7°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
22/04/2025	CENA	JUGO DE LULO	LULO	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLGO DE ALIEMNTOS																					

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES															Código: FOR-PSS-243		
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Versión: 3		
																Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024		
																Página: 1 de 1		

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO										OPERADOR: FUMDIR									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/lcl/ unidades)	PESO NETO (g/lcl/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
23/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		60 MIN	40°C	88.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
23/04/2025	DESAYUNO	QUESO	QUESO	8000 gr	8000 gr	X			X	X		N.A	N.A	6.2°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
23/04/2025	NUEVES	SORBETE DE MANGO	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/04/2025	ALMUERZO	HIGADO ASADO CON CEBOLLA Y CILANTRO PICADOS	HIGADO DE RES	17500 GR	17500 GR	X			X	X		45 MIN	51.7°C	85.3°C	9	9	9	9	X		NIGUNA
23/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
23/04/2025	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA	CALABAZA GUISADA	42500 GR	40000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
23/04/2025	ALMUERZO	PLÁTANO MELAO	PLATANO MADURO	30000 GRS	25000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE MAIZ PETO	MAIZ PETO	11000 GR	11000 GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE CURUBA	CURUBA	18000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/04/2025	ONCES	LECHE CON CANELA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/04/2025	CENA	PECHUGA DESMECHADA A LA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO SIN HUESO	30000 GRS	30000 GRS	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/04/2025	CENA	ARROZ CON VERDURAS (ZANAHORIA, HABICHUELAS Y ARVEJA)	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
23/04/2025	CENA	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MANZANA CON VONAGRETA DULCE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MANZANA CON VONAGRETA DULCE	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	9.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
23/04/2025	CENA	JUGO DE PIÑA	PIÑA	20000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	7.4°C	9	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS																					

<div><div>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div></div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS																Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1				
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7																					
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO OPERADOR: FUMDIR																					
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
24/04/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		50 MIN	48,6°C	95,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	HUEVOS	240 und	240 und	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	NUEVES	GELATINA CON LECHE Y QUESO	QUESO	8000 gr	8000 gr	X		X		X		N.A	N.A	2,4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
24/04/2025	ALMUERZO	POLLO DORADO	POLLO MUSLO DE POLLO	240 und	240 und	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	ALMUERZO	MACARRONES GRATINADOS	PASTA MACARRON	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		45 MIN	52°C	78°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO Y LIMON	REMOLACHA, ZANAHORIA, CILAN	N.A	N.A	X		X		X		70 MIN	51°C	84,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	ALMUERZO	PLATANO ASADO	PLATANO MADURO	30000 GRS	25000 GR	X			X	X		50 MIN	55°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	N.A	N.A	X			X	X		75 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	MANGO	20000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6,8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	CENA	CARNE EN BISTECK	CARNE BOLA DE PIERNA	27500 GRS	27500 GRS		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
24/04/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
24/04/2025	CENA	TORTA DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	24000 GR	24000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
24/04/2025	CENA	JUGO DE MELON	MELON	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLGO DE ALIEMNTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLGO DE ALIMENTOS																					

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

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO OPERADOR: FUMDIR

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
25/04/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/04/2025	NUEVES	ARROZ CON LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/04/2025	ALMUERZO	CERDO A LA NARANJA	PULPA CERDO	27500 GRS	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
25/04/2025	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
25/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, MANGO Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, MANGO Y MIEL	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,7°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
25/04/2025	ALMUERZO	PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	12000 GRS	12000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	14000 GR	14000 GR		X		X	X		45 MIN	66°C	82°c	9	8	9	9	X		NINGUNA
25/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
25/04/2025	ONCES	LECHE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
25/04/2025	CENA	PECHUGA EN SALSA BBQ	PECHUGA	27500 GRS	27500 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
25/04/2025	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
25/04/2025	CENA	VERDURAS GUIADAS	VERDURAS GUIADAS	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8,7°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
25/04/2025	CENA	JUGO DE NARANJA	NARANJA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS

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

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

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div></div>				PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS												Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1					
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA				UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA GRUPOS 2,3,4,7													
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO														OPERADOR: FUMDIR							
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
26/04/2025	DESAYUNO	CAFÉ MOCA EN LECHE	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/04/2025	DESAYUNO	HUEVO FRITO	HUEVOS	240 und	240 und	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
26/04/2025	ALMUERZO	POLLO A LA CRIOLLA	POLLO MUSLO DE POLLO	240 und	240 und	X			X	X		60 MIN	45.6°C	77°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
26/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
26/04/2025	ALMUERZO	ENSALDA DE LECHUGA, AGUACATE, MAÍZ Y TOMATE CON VINAGRETA	CHUGA, AGUACATE, MAÍZ Y TOMATE	N.A	N.A	X		X		X		N.A	N.A	8.7°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
26/04/2025	ALMUERZO	PAPA EN CASCOS DORADA	PAPA COMUN	12000 GRS	12000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/04/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE FEJOA	FEJOA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
26/04/2025	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
26/04/2025	CENA	ALBONDIGAS DE CARNE	CARNE MOLIDA	25000 gr	25000 gr		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
26/04/2025	CENA	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
26/04/2025	CENA	TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	42500 GR	40000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
26/04/2025	CENA	JUGO DE MORA	MORA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	10	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLÓGICO DE ALIMENTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLÓGICO DE ALIMENTOS																					

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES															Código: FOR-PSS-243					
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS																		Versión: 3		
																			Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024		
																			Página: 1 de 1		

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:		SUBA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA		UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7															
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO										OPERADOR: FUMDIR													
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD				
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10
27/04/2025	DESAYUNO	TETERO	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		55 MIN	45,3°C	85,2°C	9	10	10	9	X		NINGUNA		
27/04/2025	DESAYUNO	HUEVO COCIDO	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	85°C	9	8	9	9	X		NINGUNA		
27/04/2025	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		60 MIN	43°C	82,4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA		
27/04/2025	ALMUERZO	CARNE ASADA	CARNE BOLA DE PIERNA	25000 gr	25000 gr		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA		
27/04/2025	ALMUERZO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA		
27/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE REPOLLO MORADO, LECHUGA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO MORADO, LECHUGA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X		X		N.A	NA	9,7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
27/04/2025	ALMUERZO	YUCA FRITA	YUCA SUDADA	30000 GRS	24000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79,7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
27/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA		
27/04/2025	ALMUERZO	LIMONADA DE HERBABUENA	LIMON	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA		
27/04/2025	ONCES	COLADA DE AVENA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X					X	N.A	N.A	5,2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA		
27/04/2025	CENA	CERDO DESMECHADO	PULPA DE CERDO	25000 gr	25000 gr	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA		
27/04/2025	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA		
27/04/2025	CENA	CALABAZIN GUISADO	CALABAZIN	34000 GR	27000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA		
27/04/2025	CENA	JUGO DE FRUTOS ROJOS	FRESA, MORA	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA		
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																							
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS																							

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</div><div>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div></div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES															Código: FOR-PSS-243		
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS															Versión: 3		
																Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024		
																Página: 1 de 1		

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA																				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA																				UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7																			
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO																				OPERADOR: FUMDIR																																							
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)																																												
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES																																						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD																																								
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO																																		
28/04/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA																																						
28/04/2025	DESAYUNO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS	300 UND	300 UND	X			X	X		45 MIN	54°C	80°C	9	8	9	9	X		NINGUNA																																						
28/04/2025	NUEVES	PETO	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		60 MIN	43°C	82.4°C	9	9	10	9	X		NINGUNA																																						
28/04/2025	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO	FILETE DE PESCADO	240 und	240 und	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA																																						
28/04/2025	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	10	9	9	X		NINGUNA																																						
28/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE REPOLLO MORADO, LECHUGA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO MORADO, LECHUGA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X		X		N.A	NA	9.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA																																						
28/04/2025	ALMUERZO	PATACON	PLATANO VERDE	12000 GRS	12000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA																																						
28/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	12500 GR	12500GR	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA																																						
28/04/2025	ALMUERZO	JUGO ZANAHORIA Y NARANJA	JUGO ZANAHORIA Y NARANJA	N.A	N.A	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA																																						
28/04/2025	ONCES	SORBETE DE BANANO	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X			X	N.A	N.A	5.2 °C	9	9	9	10	X		NINGUNA																																						
28/04/2025	CENA	PECHUGA ADOBADA ASADA	PECHUGA DE POLLO	25000 gr	25000 gr		X		X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA																																						
28/04/2025	CENA	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA																																						
28/04/2025	CENA	HABICHUELAS A LA DIABLA	HABICHUELA	34000 GR	27000 GR	X		X		X		50 MIN	55 °C	87°C	9	8	9	9	X		NINGUNA																																						
28/04/2025	CENA	JUGO DE MANGO	MANGO	27000 GRS	22200 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA																																						
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																																																											
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																																																											
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLGO DE ALIEMNTOS																																																											

<div><p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p></div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS																Código: FOR-PSS-243				
																		Versión: 3			
																		Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024			
																		Página: 1 de 1			
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7																					
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ -ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO																		OPERADOR: FUMDIR			
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS												DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c					Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10
29/04/2025	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		60 MIN	47,6°C	82,3°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	DESAYUNO	CALDO DE CARNE CON PAPA	CARNE BOLA DE PIERNA	10000 gr	10000 gr	X			X	X		75 MIN	51,7°C	87,6°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	NUEVES	NATILLA	LECHE	40 lts	40 lts	X		X		X		50 MIN	67,2°	89,1°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	ALMUERZO	CERDO A LA PLANCHA	PULPA DE CERDO	25000 gr	25000 gr	X			X	X		70 MIN	55°C	84,8°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	61°C	84,3°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE, APIO, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE, APIO, CILANTRO Y LIMÓN	N.A	N.A	X		X			X	N.A	NA	9,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA PASTUSA	60000 GR	50000 GR	X		X		X		75 MIN	54,3°C	89,3°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	ALMUERZO	CAZUELA DE FRUJLES	FRUOL	12500 GR	12500 GR	X			X	X		70 MIN	59,1°C	86,2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	ALMUERZO	LIMONADA	LIMON	15000 GR	15000 GR	X		X			X	NA	N.A	8,7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	48 LTS	48 LTS	X		X		X		60 MIN	47,6°C	82,3°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	CENA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE BOLA DE PIERNA	30000 GR	30000 GR	X			X	X		50 MIN	49°C	82°C	8	9	8	9	X		NINGUNA
29/04/2025	CENA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	16000 GRS	16000 GRS	X			X	X		60 MIN	47°C	85°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	CENA	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, APIO , UVAS PASAS CON YOGURT	LECHUGA, MANZANA, APIO , UVAS PASAS	N.A	N.A	X		X		X		N.A	NA	9,7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
29/04/2025	CENA	JUGO DE FEJUA	FEJUA	15000 GRS	15000 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8,2°C	10	9	9	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLGO DE ALIEMNTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLGO DE ALIMENTOS																					

<div><div>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div></div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS																Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 0204021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1				
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCION INTERNA UNIDAD OPERATIVA: CENTROS INTEGRARTRTE ATENCION INTERNA GRUPOS 2,3,4,7																					
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER MORENO - JUAN CARLOS RODRIGUEZ - ANGELICA GALICIA - MONICA PEREZ SOTELO OPERADOR: FUMDIR																					
DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO				COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO		ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C						Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10
30/04/2025	DESAYUNO	COLADA DE MAIZENA	LECHE	36 lts	36 lts	X		X		X		50 MIN	48.6°C	95.2°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	DESAYUNO	QUESO	QUESO	8000 gr	8000 gr	X		X			X	N.A	NA	4.5°C	9	8	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	ALMUERZO	PECHUGA SUDADA	PECHUGA DE POLLO	25000 gr	25000 gr	X			X	X		50 MIN	55°C	90°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	ALMUERZO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	15000 gr	15000 gr	X			X	X		65 MIN	60°C	77°C	8	9	10	9	X		NINGUNA
30/04/2025	ALMUERZO	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADAS	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADAS	N.A	N.A	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	ALMUERZO	PAPA A LA FRANCESA	PAPA	30000 GRS	24000 GR	X		X		X		65 MIN	49°C	79.7°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	ARROZ PARTIDO	6000 GRS	6000 GRS	X			X	X		70 MIN	43°C	81°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	15200 GRS	15000 GRS	X		X			X	N.A	N.A	8.3°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	CENA	ROLLO DE CARNE	CARNE MOLIDA	300 UND	300 UND	X			X	X		60 MIN	45,6°C	77°C	9	10	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	CENA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	16000 GR	16000 GR	X			X	X		50 MIN	54°C	82°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
30/04/2025	CENA	POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	35000 GR	27000 GR	X		X		X		65 MIN	52°C	80°C	9	9	10	9	X		NINGUNA
30/04/2025	CENA	JUGO DE MORA	MORA	15000 GR	15000 GR	X		X			X	N.A	N.A	6.5°C	9	9	9	9	X		NINGUNA
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JEFERSON BASTO NAVARRO TIPO DE DOCUMENTO CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1105306038 CARGO: TECNOLOGO DE ALIEMNTOS																					
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA																					
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CRISTIAN BATISTA MUÑOZ TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014247974 CARGO: TECNOLOGO DE ALIMENTOS																					