PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: TOP-PCO-263 | Versión: 1 | Fecha: Marzo INT 2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SIA LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras /unidad)	PESO NETO (gramos/libras /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD (Calificación de 1 a 10) SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
31823	D	Colada	leche	6510	6510		X		X	X		40	80°	79°	9	9	9	X			
		Cafe	leche	6510	6510		X		X	X		42	79°	70°	9	9	9	X			
		Colocana	Cane 10	930	930		X		X	X		60	79	71°	9	9	9	X			
		Queso,	Queso	1240	1240	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	X			
		Pan maiz	Pan maiz	1930	1930		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	X			
31823	N	Lecnlec	leche	9660	9660		X		X	X		40	79°	76°	9	9	9	X			
		torta	torta	1380	1380		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	X			
		Fiesa	fiesa	4600	4600	X		X			X	NA	NA	20°	9	9	9	X			
31823	A	Filete	filete	4600	4600	X		X		X		42	79°	69°	9	9	9	X			
		Pollo	Pollo Horno	2300	2300	X		X		X		40	80°	76°	9	9	9	X			
		Arroz	Arroz	2070	2070	X		X		X		60	84°	75°	9	9	9	X			
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	X			
		torta	torta	NA	NA		X		X		X	NA	NA	70°	9	9	9	X			
		Pure	Papa	5000	4500	X		X		X		45	90°	84°	9	9	9	X			
		Sopa	Crema	NA	NA	X		X		X		60	84°	80°	9	9	9	X			
		Jugo	naranja	2070	2070	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Hancha R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52117318 CARGO: AUXILIAR

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 108-PR01-243
Versión: 1
Fecha: Marzo del 2023 - Inscripción
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos o litros / unidad)	PESO NETO (gramos o litros / unidad)	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	Escala entre 7 y 10				SI / NO
31-8-23	O	Sorbete guyabo	Jugo	9.700	9.700										8	8	8	8	✓
		galleta Lycal	galleta	N.A	N.A										8	8	8	8	✓
31-8-23	C	Arroz blanco	Arroz	9.780	9.780	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓
		ensalada L	Lechuga	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓
		Pollo	Pechuga	3.100	3.100	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓
		Carne	goulash res	3.100	3.100	x		x		x		60	90	80	8	8	8	7	✓
		Jugo	Jugo	3.900	3.700	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓
		Sopa de Pollos	sopa	N.A	N.A							45	90	80	8	8	8	8	✓
		Jugo de Lulo	Lulo	N.A	N.A	x									8	8	8	8	✓

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Posada TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: 7-SIPOS-043
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Vigente NAT 2018/02/01 - 15/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		Color	Olor	Textura	Aspecto	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evaluar entre 2 y 10				SI	NO
30823	D	chocolate leche	leche	650	650		X		X	X		50°	80°	80°	9	9	9	9	X	
		cebolla en leche	leche	650	650		X		X	X		60°	40	80°	9	9	9	9	X	
		queso	queso	1200	1200	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X	
		huevo	huevo	1800	1800	X			X	X		40°	90°	85°	9	9	9	9	X	
		moyulla	moyulla	2880	2880		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X	
		Patilla	Patilla	6500	6500	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X	
30823	N	Batido	leche	650	650		X		X	X		50°	70°	75°	9	9	9	9	X	
		Moyulla	moyulla	2880	2880		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X	
30823	N	Calentado	Calentado	2500	2500	X			X	X		60	80°	80°	9	9	9	9	X	
		Caldo	Caldo	2500	2500	X			X	X		60	70°	80	9	9	9	9	X	
		Arroz a la Perla	Arroz a la perla	2250	2250	X			X	X		60	80°	80°	9	9	9	9	X	
		Naranja ext.	Tomate	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X	
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X	
		Pura	Pura	3750	3750	X			X	X		50°	60°	80°	9	9	9	9	X	
		Cazuela arroz	Cazuela	NA	NA		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X	
		Jugo Guanabana	Jugo Guanabana	2300	2300	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO C C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024537784 CARGO: AUX COCINA

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: 108-PR-0240
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Viernes 30/12/2022 - 30/12/2022
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	CONSISTENCIA	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evaluación entre 3 y 10				SI	NO
30/08/23	D	arroz con leche	leche	3600	3600					X		40	90	80	9	9	9	9	✓	
30/08/23	C	filete de pescado	filete de pescado	2480	2480	X				X		25	90	85	9	9	9	9	✓	
		hamburguesa de res	hamburguesa de res	2480	2480	X				X		35	90	85	9	9	9	9	✓	
		arroz con coco	arroz	2790	2790	X				X		45	90	85	9	9	9	9	✓	
		ensalada	ensalada	N/A	N/A	X		X					10°	10°	9	9	9	9	✓	
		verdura salteada	verdura salteada	N/A	N/A	X		X					90	75	9	9	9	9	✓	
		Platano	Platano	4960	4960	X				X		35	90	85	9	9	9	9	✓	
		sopa cebada	sopa cebada	N/A	N/A							45	90	85	9	9	9	9	✓	

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana TIPO DE DOCUMENTO: CC RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033068224 CARGO: Operaria.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PSIPOPOS-(no)

Versión: 1

Fecha: (dentro del SIG 2018POPOS01-(asignado)

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros Unidad)	PESO NETO (gramos/litros Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		SOLIDO	LIQUIDO	LIQUIDO	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c					Escala entre 3 y 10	
29823	D	Leche entera	Leche	6510	6510		X		X	X		50	84°	80°	9	9	9	X	SI	NO
		Café Leche	Leche	6510	6510		X		X	X		40	81°	72°	9	9	9	X		
		Caldo	carne res	1860	1860	X		X		X		60	90°	83°	9	9	9	X		
		Huevo	Huevo	31	31	X		X		X		43	84°	89°	9	9	9	X		
		Pan h.	Pan hojaldrado	1860	1860		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	X		
		Papaya	Papaya	6200	6200	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	X		
29823	N	Sabete	Leche	9630	9630		X		X		X	NA	NA	10°	9	9	9	X		
		G. Cracker	G. Cracker	736	736		X		X		X	NA	NA	20°	9	9	9	X		
29823	A	Pierna P	Pierna Pollo	3956	3956	X		X		X		45	90°	80°	9	9	9	X		
		Carnes	carne res	2300	2300	X		X		X		60	86°	72°	9	9	9	X		
		Spaguetti	Spaguetti	2070	2070	X		X		X		40	82°	70°	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	X		
		Torta	Torta cocida	NA	NA	X		X		X		40	84°	80°	9	9	9	X		
		Papa	Papa cocida	2300	2300	X		X		X		45	90°	81°	9	9	9	X		
		Sopa chayote	Sopa chayote	NA	NA	X		X		X		60	86°	80°	9	9	9	X		
		Jugo	Piña	2300	2300	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] CARGO: [illegible]

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: 108-PR-5413
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Marzo del 2016 - Diciembre
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO (EN MINUTOS)	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Escala entre 3 y 10				SI	NO
29.8.23	O	Sorbet de guayaba	Leche	2.700	2.700										8	8	8	8	✓	
		Torta de arroz	Torta	N.A	N.A										8	8	8	8	✓	
29.8.23	C	Arroz con zanahoria	Arroz	2.700	2.700	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓	
		Carne de cerdo	Cerdo	3.100	3.100	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓	
		pollo pechuga	pechuga	3.100	3.100	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓	
		papa criolla	papa	4.900	4.900	x				x		20	90	80	8	8	8	8	✓	
		Verduras mixtas	Verduras	N.A	N.A	x				x		10	90	80	8	8	8	8	✓	
		ensalada	Lechuga	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	
		sopa pollo	sopa	N.A	N.A					x		45	90	80	8	8	8	8	✓	
		Jugo de guayaba	guayaba	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	
		guayaba																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Salvador TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Aux aseo

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PO-APOS-210

Versión: 1

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	CONSISTENCIA	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Cumple entre 2 y 10				SI	NO
28823	D	Crema de maíz	leche	6510	6510		✓		✓	✓		50	80°	72°	9	9	9	9	X	
		Chocolate	leche	6510	6510		X		X	X		50	82°	80°	9	9	9	9	X	
		Huevo	Huevo	31	31	X		X		X		40	86°	81°	9	9	9	9	X	
		Queso	Queso campesino	1240	1240	X		X			X	NA	NA	4°	9	9	9	9	X	
		Pan blando	Pan blando	1860	1860		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X	
		Compota	compota	6100	6200	X		X		X		45	90°	80°	9	9	9	9	X	
28823	N	Chocolate	leche	9030	9080		X		X	X		40	80°	72°	9	9	9	9	X	
		Pongue	Pongue	1790	1290		X		X		X	NA	NA	20°	9	9	9	9	X	
		Patilla	Patilla/melón	NA	NA	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X	
28823	A	Carne de res	Carne de res	3100	3100	X		X		X		60	84°	79°	9	9	9	9	X	
		Pechuga	Pechuga	3100	3100	X		X		X		50	86°	76°	9	9	9	9	X	
		Arroz P.	Arroz	7990	7990	X		X		X		60	84°	82°	9	9	9	9	X	
		Remolacha	ahuyama	NA	NA	X		X		X		40	81°	76°	9	9	9	9	X	
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	
		Papa criolla	Papa criolla	2300	2300	X		X		X		40	80°	70°	9	9	9	9	X	
		Cebolla	cebolla	NA	NA	X		X		X		60	84°	86°	9	9	9	9	X	
		Jugo	mango	2300	2300	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Araucha P. TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52117512 CARGO: Cocinera

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]

Versión: 1

Fecha: [illegible]

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Escala entre 3 y 10				SI	NO	
28/8/17	O	cacada avena	leche	1800	1800					X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
28/8/17	C	carne molida	carne molida	3100	3100	X				X		38	90	80	9	9	9	9	✓		
		cerdo guisado	cerdo	3100	3100	X				X		38	90	80	9	9	9	9	✓		
		arroz blanco	ARROZ	2790	2790	X				X		45	90	80	9	9	9	9	✓		
		Platano cocido	Platano	2790	2700	X				X		25	90	80	9	9	9	9	✓		
		Rodajas tomate	Rodajas tomate	U/A	U/A	X		X				—	10°	10°	9	9	9	9	✓		
		sopa gomeo	sopa gomeo	U/A	U/A	X		X				45	90	85	9	9	9	9	✓		
		ensalada rechola	ensalada rechola	U/A	U/A	X		X				—	10°	10°	9	9	9	9	✓		
		Jugo naranja	Jugo naranja	A/A	U/A	X		X					13°	13°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1003068225 CARGO: Operaria.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN S.
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 208-Pro-243
Versión: 1
Fecha: Matriz 847 20180626 - 13/07/2018
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH
COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD (Escala entre 2 y 10) SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
27/8/23	D	cafe con leche.	leche.	2700	2700.					X		20	90	80	9	9	9	9	✓		
		colada de platano.	leche	2700	2700					X		20	90	80	9	9	9	9	✓		
		tamal	tamal.	62	62.					X		2H	90	80	9	9	9	9	✓		
		Huevos	Huevos	62	62.	X		X		X		15	90	80	9	9	9	9	✓		
		Papa Ya pelada	Papa Ya.	U/A	U/A	X		X				—	10°	10°	9	9	9	9	✓		
27/8/23	U	sorbete de leche.	leche.	2700	2700							—	12°	12°	9	9	9	9	✓		
27/8/23	A	cerdo y res en cocido	carne y res en cocido.	3100	3100	X		X		X		30	90	85	9	9	9	9	✓		
		Pollo guisado.	Pollo guisado	3100	3100	X				X		25	90	85	9	9	9	9	✓		
		arroz Blanco	arroz	2790	2790			X		X		25	90	85	9	9	9	9	✓		
		ensalada lechuga	ensalada lechuga	U/A	U/A	X		X		X		15	16°	10	9	9	9	9	✓		
		Papa dorada	Papa dorada	4960	3600	X		X		X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		Jugo mora	Jugo mora.	U/A	U/A	X		X		/		15	14°	14°	9	9	9	9	✓		
27/8/23	Cena	Cerdo guisado	Cerdo guisado	3100	3100	X				X		30	90	80	9	9	9	9	✓		
		carne molida	carne molida	3100	3100	X				X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		arroz al parque	arroz	2790	2790	X				X		38	90	80	9	9	9	9	✓		
		Potrero a Huevos	Potrero a Huevos	2480	2480	X				X		25	90	80	9	9	9	9	✓		
		Cubios sudo	Cubios a la sudo	2480	2480	X		X				15	—	—	9	9	9	9	✓		
		Papa chupe	Papa chupe.	4960	4960	X		X				30	90	80	9	9	9	9	✓		
		Sopa vegetal	Sopa	U/A	U/A	—		—		—		45	90	80	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alvaro Mendoza TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80 CARGO Operario

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FORPRO0000 | Versión: 1 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY FINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR	OLOR	UNTOS	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 3 y 0						
26-8-23	D	Cafe con leche	Leche	9700	9700	x		x		x		35	90	80	3	3	3	3	✓		
		Pasta de pollo	Leche	9700	9700	x		x		x		35	90	80	3	3	3	3	✓		
		Huevo cocidos	Huevos	6 2 u	6 2 u	x		x		x		20	90	80	3	3	3	3	✓		
		pastilla	Pastilla	N.A	N.A	x		x							3	3	3	0	✓		
26-8-23	N	Leche caliente	Leche	3600	3600	x		x		x		95	90	80	3	3	3	3	✓		
		mogolla integral	mogolla	N.A	N.A										3	3	3	3	✓		
26-8-23	A	pollo pechuga	Pechuga	3.100	3.100	x		x		x		50	90	80	3	3	3	3	✓		
		Cerdo de Cerdo	Cerdo	3.100	3.100	x		x		x		50	90	80	3	3	3	3	✓		
		Sopa de lenteja	Lenteja	1200	1000	x				x		60	90	80	3	3	3	3	✓		
		Arroz con zanahoria	Arroz	9.700	9.700	x				x		45	90	80	3	3	3	3	✓		
		Juca	Juca		3700	x				x		40	90	80	3	3	3	3	✓		
		ensalada mixta	ensalada	N.A	N.A	x		x							3	3	3	3	✓		
		Jugo de lulo	lulo	N.A	N.A	x		x							3	3	3	3	✓		
26-8-23	O	Sobrebe de pescado	Leche	3600	3600	x		x							3	3	3	3	✓		
		galletas	galletas	N.A	N.A										3	3	3	3	✓		
26-8-23	C	Carne de res	Cerdo	3.100	3.100	x		x		x		50	90	80	3	3	3	3	✓		
		Carne de Cerdo	Cerdo	3.100	3.100	x		x		x		50	90	80	3	3	3	3	✓		
		Spaguetti	Spaguetti	9700	9700	x				x		20	90	80	3	3	3	3	✓		
		Sopa patacon	patacon	N.A	N.A	x				x		45	90	80	3	3	3	3	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Lozano TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-POS-283
Versión: 1
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH
COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ADHESIVO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Escribir entre 7 y 10						
25823	D	Hecnleche	leche	3100	3100		X		X	X		50	84°	80°	9	9	9	9	X		
		Chocolate	leche	3100	3100		X		X	X		50	80°	79°	9	9	9	9	X		
		Caldo Caine	carne res	3100	3100	X		X		X		60	90°	83°	9	9	9	9	X		
		Queso	Queso fresco	1240	1240	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
		Mayolla	Mayolla	1860	1860		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
		Completa	Completa	NA	NA	X		X		X		40	85°	79°	9	9	9	9	X		
25823	N	Cafe con leche	leche	10500	10500		X		X	X		50	80°	73°	9	9	9	9	X		
		Galleta	Galletacraker	1860	1860		X		X		X	NA	NA	26°	9	9	9	9	X		
		Fiesa	Fiesa	NA	NA	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
25823	A	Pollo	Pollo fresco	3100	3100	X		X		X		50	81°	76°	9	9	9	9	X		
		Sobrebarriga	Sobrebarriga	3100	3100	X		X		X		45	80°	79°	9	9	9	9	X		
		arroz blanco	arroz	2490	2490	X		X			X	60	84°	80°	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
		Yuca cocida	Yuca	4500	4500	X		X		X		40	90°	83°	9	9	9	9	X		
		Sopa frijoles	Sopa frijoles	NA	NA	X		X		X		60	84°	80°	9	9	9	9	X		
		Limonada	limonada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie 2 TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1000[illegible]754 CARGO: auxiliar cocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA	PESO BRUTO (gramos/litros / unidad)	PESO NETO (gramos/litros / unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR (Escala entre 2 y 10)	OLOR (Escala entre 2 y 10)	SABOR (Escala entre 2 y 10)	ASPECTO (Escala entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25823	O	Sudado	Leche	3100	3100		X		X		X	NA	NA	16°	9	9	9	9	X		
		Mantecado	Mantecado	1860	1860		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
25823	C	Carnes	Carne res	3100	3100	X		X		X		60	96°	82°	9	9	9	9	X		
		Carnecerdo	Carne cerdo	3100	3100	X		X		X		50	84°	83°	9	9	9	9	X		
		arroz con cilantro	arroz	2490	2490	X		X		X		60	96°	84°	9	9	9	9	X		
		ahuyama	ahuyama	NA	NA	X		X		X		40	96°	83°	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
		Sobrado	Sobrado pollo	NA	NA	X		X		X		50	96°	82°	9	9	9	9	X		
		Papa	Papa	4100	4100	X		X		X		50	96°	83°	9	9	9	9	X		
		Limonada	Limonada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie 2. TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1020835354 CARGO: AUX COCINA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: FOR-P06-041

Versión: 1

Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ Unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ADAPTACIONES	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Datos entre 0 y 10				SI	NO
24.08.23	D	changua mixto	Leche	2.700	2.700	x		x		x		35	90	80	8	8	8	8	✓	
		Huevo revuelto	HUEVOS	31 U	31 U	x		x		x		25	90	80	8	8	8	8	✓	
		Arepa	Leche	3.600	3.600	x		x		x		45	90	80	8	8	8	8	✓	
		Fruta picada	Fruta	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	
24.08.23	N	Bebida de fécula	Leche	2.700	2.700	x		x							8	8	8	8	✓	
		galleta	galleta	N.A	N.A										8	8	8	8	✓	
24.08.23	A	Albondigas de	Carne de res	6.900	6.900	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓	
		Carne de cerdo	Cerdo	6.900	6.900	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓	
		Spaguettis	Spaguetti	186	186					x		30	90	80	8	8	8	8	✓	
		ensalada roja	Ensalada	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	
		ensalada mixta	ensalada mixta	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓	
		papa	papa	4.080	3.700	x				x		40	90	80	8	8	8	8	✓	
		sopa	sopa	N.A	N.A	x		x				45	90	80	8	8	8	8	✓	
		Jugo de fruta	Fruta	N.A	N.A	x									8	8	8	8	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Lavadore TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Auxiliar

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	ANALISIS SENSORIAL: COLOR (Escala entre 2 y 10)	ANALISIS SENSORIAL: OLOR (Escala entre 2 y 10)	ANALISIS SENSORIAL: SABOR (Escala entre 2 y 10)	ANALISIS SENSORIAL: ASPECTO (Escala entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
24823	700 am	Colada avena	Leche	10500	10050		X		X	X		49'	90°	84°	9	9	9	9	X		
		Torta	Torta banana	NA	NA		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
24823	0	Pollo BBQ	Pollo pierna	3100	3100	X		X		X		50	84°	80°	9	9	9	9	X		
		Carne res guiso	Carnaderas	3100	3100	X		X		X		60	86°	70°	9	9	9	9	X		
		Arroz blanco	arroz	2490	2490	X		X		X		59	81°	79°	9	9	9	9	X		
		Cobrito	Cobrito	NA	NA	X		X		X		39	86°	76°	9	9	9	9	X		
		Vallenato	Zanahoria	NA	NA	X		X		X		40	86°	76°	9	9	9	9	X		
		Papa criolla	Papa	4500	4500	X		X		X		50	84°	80°	9	9	9	9	X		
		Vegetales	Vegetales	NA	NA	X		X		X		60	90°	84°	9	9	9	9	X		
		Jugo	Guanabana	3720	3600	X		X			X	NA	NA	16°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Z TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1018457575 A CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	CONSISTENCIA	ACEPTABILIDAD (Escala entre 3 y 15) SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
23823	O	Refoleche	leche	10500	10500		X		X	X		60	80°	88°	9	9	9	9	X		
		Patilla	Patilla	6000	6000	X		X		X	X	NA	NA	20°	9	9	9	9	X		
23823	C	Carnes	Carnes	3100	3100	X		X		X		60	80°	79°	9	9	9	9	X		
		Caldo guiso	Carne cerdo	3100	3100	X		X		X		45	82°	86°	9	9	9	9	X		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790	X		X		X		56	90°	86°	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	16°	9	9	9	9	X		
		Papa criolla	papa criolla	NA	NA	X		X		X		40	80°	77°	9	9	9	9	X		
		Yuca	Yuca	4500	4500	X		X		X		60	84°	81°	9	9	9	9	X		
		Cachuco	Cachuco maiz	NA	NA	X		X		X		60	86°	82°	9	9	9	9	X		
		Jugo	Guanabana	3720	3600	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie 2 TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024537754 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CIUDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras Cantidad)	PESO NETO (gramos/libras Cantidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	CALOR	OLOR	CAUDA	ASPECTO	ACEPTABILIDAD (Cruce entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
23.08.23	D	Cafe en leche	Leche	6.000	6.000	x		x		x		35	90	80	8	8	8	8	✓			
		Huevos pericos	Huevos	30 u	30 u	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓			
		Arroz	Arroz	9.790	9.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓			
		Queso asado con	Queso	1200	1.200	x		x							8	8	8	8	✓			
		Patilla	Patilla	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓			
23-8-23	N	Sorbete de sandia	Leche	9.700	9.700	x		x							8	8	8	8	✓			
		galleta	galleta	N.A	N.A										8	8	8	8	✓			
23-8-23	A	Higado	Higado	6.200	6.200	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓			
		Pollo a la finas H	Pechuga	6.200	6.200	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓			
		Arroz con tomate	Arroz	9.790	9.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓			
		Patacon d Hawaiana	Hawaiana	N.A	N.A	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓			
		Papa salada	Papa	4.300	4.300	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓			
		Sopa de Arroz	Arroz	N.A	N.A							45	90	80	8	8	8	8	✓			
		Jugo de Lulo	Lulo	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Tovar TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA — SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON — OPERADOR: ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR (Calificar entre 2 y 10)	OLOR	SABOR	CONSISTENCIA	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
22-8-23	D	Caldo de pollo	Leche	3.600	3.600	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Queso doble C	Queso	1.240	12.40	x		x							8	8	8	8	✓		
		Caldo pescado	Pescado	2.480	2.480	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		Arepa	Arepa	N.A	N.A							40	90	80	8	8	8	8	✓		
		papaya Picada	papaya	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
22-8-23	N	Te en leche	Leche	4.725	4.725	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		galleta	galleta	N.A	N.A										8	8	8	8	✓		
22-8-23	A	Plátano picado	plátano	4.725	4.725	x		x		x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Arroz de pollo	Arroz	2.790	2.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Carne de cerdo	Cerdo	6.200	6.200	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓		
		Carne de RES	C RES	6.200	6.200	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Sopa de verduras	Conchitas	N.A	N.A							60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Verduras mixta	Verduras	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
		Lechuga Vinagre	Lechuga	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Lavarde — TIPO DE DOCUMENTO: C.C — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ — CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]

Versión: 1

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		SABOR	OLOR	COLOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Escala entre 7 y 10				SI	NO	
22823	O	agua de panela	agua de panela	NA	NA	X		X		X		40	80°	70°	9	9	9	9	X		
		Queso	Queso	240	240	X		X			X	NA	NA	4°	9	9	9	9	X		
		Compota	Compota	NA	NA	X		X		X		40	80°	70°	9	9	9	9	X		
22823	C	Filete	Filete tilapia	3100	3100	X		X		X		40	80°	71°	9	9	9	9	X		
		Pollo arroz pimenton	Pollo dorado arroz	3100	3100	X		X		X		50	84°	80°	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensalada	2790	2790	X		X		X		60	90°	84°	9	9	9	9	X		
		Brocoli	Brocoli	NA	NA	X		X		X		NA	NA	18°	9	9	9	9	X		
		Papa criolla	papa criolla	4500	4500	X		X		X		40	79°	76°	9	9	9	9	X		
		Sopa	S. conchas	NA	NA	X		X		X		60	90°	83°	9	9	9	9	X		
		Jugo	piña	NA	2915	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Z TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024575784 CARGO: op cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: FOR-PSS-xxx
Versión: 1
Fecha: MES/ DIA/ AÑO (2019/04/09)
Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
21-08-23	D	Chocolate	Leche	1800	1800	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		Fcubo d maiz	Leche	1800	1800	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		Queso	Queso	1240	1240	x		x							8	8	8	8	✓		
		Huevos Pericos	Huevos	316	316	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		Pan	Pan	N.A	N.A										8	8	8	8	✓		
		Tramadillo	Tramadillo	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
21.08.B	N	Leche colada	Leche	9.700	9.700	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		mantecada	mantecada	N.A	N.A										8	8	8	8	✓		
21-8-23	A	Caldo de res	Caldo	6.900	6.900	x				x		50	90	80	8	8	8	8	✓		
		pollo pechuga	pechuga	6.900	6.900	x		x		x		50	90	80	8	8	8	8	✓		
		ensalada cafeteria	Ensalada	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
		papa cebolla	papa	3.720	3.720	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		arroz	Arroz	2.790	2.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		sopa de arroz	sopa	N.A	N.A							50	90	80	8	8	8	8	✓		
		Naranjada	Naranjada	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Lavacude TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 108-PES-240
Versión: 1
Fecha Vigencia: DIT 28/12/2022
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	CONFORMIDAD (Escala entre 2 y 10) SI	CONFORMIDAD NO	OBSERVACIONES
21823	O	Sabrte (cada	Leche	10500	10500		X		X		X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
		Torta	Tortazanahoria	NA	NA		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
21823	C	Pechuga	Pechuga	3100	3100		X		X		X	50	96°	84°	9	9	9	9	X		
		Caldo	Caldo	3100	3100		X	X		X		49	86°	79°	9	9	9	9	X		
		Arroz zanahoria	arroz	2490	2490	X		X		X		60	84°	81°	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
		Pepino	Pepino guiso	NA	NA	X		X		X		40	84°	79°	9	9	9	9	X		
		Yuca	Yuca.	3410	3410	X		X		X		50	84°	81°	9	9	9	9	X		
		Sopa carmelita	S. carmelita	NA	NA	X		X		X		60	90°	82°	9	9	9	9	X		
		Jugo	maracuya	2410	2415	X		X			X	NA	NA	16°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie 2 TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1029575784 CARGO: Op. cocina

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FSIAPI28-(14)
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Marzo 31/ 2016
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Puede estar entre 2 y 15				SI	NO	
20823	D	Chocolate	Leche	6510	6510		X		X	X		50	89°	80°	9	9	9	X			
		Avena	Leche	6510	6510		X		X	X		46	90°	84°	9	9	9	X			
		Empanadas	Queso	1240	1240	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	X			
		Huevos	Huevo pollino	31	31	X		X		X		40	80°	74°	9	9	9	X			
		Mandarina	Mandarina	NA	NA	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	X			
20823	N	Fruta	fruta	NA	NA	X		X			X	NA	NA	20°	9	9	9	X			
		Yogurt	Yogurt	11550	11550	X		X			X	NA	NA	6°	9	9	9	X			
20823	A	Carnes	Carne res	3100	3100	X		X		X		49	86°	81°	9	9	9	X			
		C. Molida	C. Molida	3100	3100	X		X		X		50	90°	84°	9	9	9	X			
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790	X		X		X		60	84°	80°	9	9	9	X			
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	19°	X	X	X	X			
		Mandarina	Mandarina	NA	NA	X		X		X		50	84°	80°	9	9	9	X			
		Yuca	Yuca	3410	3410	X		X		X		40	83°	86°	9	9	9	X			
		Cuchuco	Cuchuco maiz	NA	NA	X		X		X		60	84°	82°	9	9	9	X			
		Jugo	guanabana	3750	3600	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	X			
20823	O.	Arepa maiz	Leche	10500	10500	X		X		X		40	82°	80°	9	9	10	X			
20823	C.	Pollo	Pollo	3100	3100	X		X		X		50	89°	81°	9	9	9	X			
		Carnes	Carne res	3100	3100	X		X		X		60	83°	79°	X	X	X	X			
		Arroz	Arroz	2790	2790	X		X		X		60	86°	84°	9	9	9	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nancy R TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 32[illegible] CARGO: cocinera

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: 108.PRS-249
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES — Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Marzo 2017 — Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA — SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON — OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ Unidad)	PESO NETO (Gramos/litros Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD (Evalúe entre 3 y 15) SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
2023	C	tomate	tomate	3720	3720	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
		Papa	Papa criolla	NA	NA	X		X		X		90	80°	76°	9	9	9	9	X		
		Platano	Platano	3720	3720	X		X		X		50	86°	76°	9	9	9	9	X		
		Ajiaco	Ajiaco	NA	NA	X		X		X		60	89°	86°	9	9	9	9	X		
		Limonada	Limonada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Wanda R — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52437732 — CARGO: aux cocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: [illegible]

Versión: 1

Fecha Inicio: [illegible]

Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras /unidad)	PESO NETO (gramos/libras /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		PREPARACION		COCCIÓN		TIEMPO DE COCCIÓN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		EQUIPOS	OLLAS	UTENSILIOS	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Cantidad entre 0 y 10				SI	NO
19823	D	Cafecenleche	leche	6510	6510		X		X	X		50	84°	80°	9	9	9	9	X	
		tecenleche	leche	6510	6510		X		X	X		49	80°	79°	9	9	9	9	X	
		Calderete	Guiremoqro	1550	1550	X		X		X		60	90°	84°	9	9	9	9	X	
		Acompeerno	Queso	1240	1240	X		X			X	NA	NA	6°	9	9	9	9	X	
		Patilla	Patilla	N.A	N.A	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X	
19823	N	Tecenleche	leche	11550	11550		X		X	X		40	80°	76°	9	9	9	9	X	
		Mandarina	Mandarina	N.A	N.A	Y		X			X	NA	NA	26°	9	9	9	9	X	
19823	A	Sobrebarriga	Sobrebarriga	3100	3100	X		X		X		60	84°	80°	9	9	9	9	X	
		Carnecocido	Carnecocido	3100	3100	X		X		X		49	80°	79°	9	9	9	9	X	
		arroz blanco	Arroz	2790	2790	X		X		X		56	90°	83°	9	9	9	9	X	
		Calabaza	Calabaza	NA	NA	X		Y		X		40	86	81°	9	9	9	9	X	
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		Y			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	
		Papa	Papa	3410	3410	X		X		X		42	84°	80°	9	9	9	9	X	
		Solo veldres	S. veldres	N.A	NA	X		X		Y		60	86	83°	9	9	9	9	X	
		Jugo	mora	3533	3180	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X	
19823	O	Sobete	leche	10500	10500		X		X		X	NA	NA	10°	10	10	10	10	X	
19823	C	Carnecocido	Carnecocido	3100	3100	X		X		X		50	84°	76°	9	9	9	9	X	
		Pollo	Pollo	3100	3100	X		X		X		46	90°	84°	9	9	9	9	X	
		arroz ajonjoli	arroz	2790	2790	X		X		X		58	84°	80°	9	9	9	9	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52[illegible] CARGO: AUX cocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: TOM-PES-243

Versión: 1

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SIA LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	APTO PARA CONSUMO SI	APTO PARA CONSUMO NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10						
14823	C	Agua de la	Agua de la	1860	1860	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
		Yuca	Yuca	3410	3410	X		X		X		40	84°	80°	9	9	9	9	X		
		Sopa de cachos	S. cachos	NA	NA	X		X		X		60	86°	79°	9	9	9	9	X		
		Jugo	mora	3533	3180	X		X			X	NA	NA	11°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Hamsha R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52457138 CARGO: aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS DE LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-[illegible]
Versión: 1
Fecha: Marzo INT 30/[illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidad)	PESO NETO (gramos/libras/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO (Emitir entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
18-8-23	D	Café con leche	Leche	3.600	3.600	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		empanizado	Queso	2.480	2.480	x		x		-					8	8	8	8	✓		
		de queso																			
		Cabo en pollo	Pechuga	6.300	6.300	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Jugo Picado	Picado	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
18-08-23	N	Sorbete con	Leche	3.600	3.600	x		x							8	8	8	8	✓		
		Mantecado	mantecado	N.A	N.A										8	8	8	8	✓		
18-08-23	A	pollo encebollado	Pechuga	6.300	6.300	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Cena de ks	ks	6.300	6.300	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	9.700	9.700	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		ensalada mixta	ensalada	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
		tuca	tuca		3.720	x				x		50	90	80	8	8	8	8	✓		
		Sopa Combinada	sopa	N.A	N.A							60	90	80	8	8	8	8	✓		
18-08-23	A	Arroz con leche	Leche	9.700	9.700	x		x		x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
18-8-23	C	Filete Pescado	Pescado			x		x		x		35	90	80	8	8	8	8	✓		
		Pollo	Pechuga	6.300	6.300	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Arroz con cilantro	Arroz	9.700	9.700	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Pure de papa	papa	4.340	3.720	x				x		50	90	80	8	8	8	8	✓		
		Jugo de Mandarina	Mandarina	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: AUX COCINA

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHEMLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES ESA LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C FINAL	COLOR	OLOR	CASCA	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17/08/22	D	agua Panela.	leche.	3000	3000		X		X	X		30	90	85	9	9	9	9	✓		
		Colada de Fecula.	leche.	3000	3000		X		X	X		35	90	75	9	9	9	9	✓		
		Huevos	Huevos.	30	30	X		X		X		15	90	80	9	9	9	9	✓		
		changua.	Huevos	30	30	X		X		X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		tostadas.	tostadas	N/A	N/A	—	—	—	—	—		—	—	—	9	9	9	9	✓		
		Papaya	Papaya	N/A	N/A	X		X	—	—	—	-	-	—	9	9	9	9	✓		
17/8/22	A	ensalada fruta	ensalada de fruta	N/A	N/A	X		X		—	—	—	—	-	9	9	9	9	✓		
17/8/22	A	Filete de Pescado	Filete de pescado	3100	3100	X				X		30	90	80	9	9	9	9	✓		
		arroz Blanco	arroz	2790	2790	X				X		45	90	80	9	9	9	9	✓		
		Pechuga	pechuga	3100	3100	X		X		X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		ensalada	ensalada	N/A	N/A	X		X		-		20	N/A	9°	9	9	9	9.	✓		
		ensalada campesina	ensalada campesina	N/A	N/A	X		X				20	N/A	10°	9	9	9	9.	✓		
		Sopa cubada	sopa cubada.	N/A	N/A	X		X		X		45	90	80	9	9	9	9	✓		
		Platano	Platano	4500	4500	✓				X		25	90	80	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1003.068[illegible] Operaria.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-240 | Versión: 1 | Fecha: Mayo 9 de 2021 - 2021-0038 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR (Evaluación entre 2 y 10)	OLOR (Evaluación entre 2 y 10)	SABOR (Evaluación entre 2 y 10)	ASPECTO (Evaluación entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
7821	O	Fecula Maiz	leche	8190	8190		X		X	X		50	84°	79°	9	9	9	9	X		
		torta	torta	1560	1560		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
7821	C	Calentado	Carne de res	3100	3100	X		X		X		60	90°	84°	9	9	9	9	X		
		Calentado	Calentado	3100	3100	X		X		X		45	84°	80°	9	9	9	9	X		
		Ají picantón	Carne)	2490	2490	X		X		X		60	90°	83°	9	9	9	9	X		
		Verduras	Verduras	NA	NA	X		X		X		35	90°	78°	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
		Papa	Papa	4650	4650	X		X		X		45	80°	70°	9	9	9	9	X		
		Sopa no preparada	Sopa preparada	N.A	NA	X		X		X		60	90°	84°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria R TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52477538 CARGO: cocinera

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES — Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA — SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON — OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	CONSISTENCIA	ASEPTABILIDAD SI	ASEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
16-08-23															Evaluar entre 0 y 10						
	D	Café con leche	Leche	1890	1800	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		Agregados leche	Leche	1800	1800	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		Queso campesino	Queso	1.240	1.240	x		x							8	8	8	7	✓		
		Huevos pericos	Huevos		311	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		Arepa	Arepa	N.A	N.A					x		35	90	80	8	8	8	8	✓		
		Fruta picada	Piña	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
16-8-23	N	Batido de	Leche	2.700	2.700	x									8	8	8	8	✓		
		mora + banano	mora banano	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
		Pan de queso	Pan	N.A	N.A										8	8	8	8	✓		
16-8-23	A	Arroz de pollo	Arroz	2.790	2.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Carne de cerdo	Cerdo	6.900	6.300	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Pechuga en salsa	Pechuga	6.900	6.900	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Papa criolla	Papa	N.A	N.A	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		ensalada verde	ensalada	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
		Sopa de cerdo	cuchuco	N.A	N.A	x									8	8	8	8	✓		
		pollo	pollo	2.910	2.910	x		x		x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Jugo de guayaba	Guayaba	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Lourdes — TIPO DE DOCUMENTO: C.C — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ — CARGO: Aux. Logistico

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: 10PLFSI-213
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memorando 20190000[illegible] - 20190918
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD (Diligenciar 2 o 10) SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
16823	O.	fruta con	Yogurt	9660	9660	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
16823	C.	Carnecdo	carnecdo	3100	3100	X		X		X		40	84°	79°	9	9	9	9	X		
		Albondiga	carne molida	3100	3100	X		X		X		40	88°	78°	9	9	9	9	X		
		arroz	arroz	2490	2490	X		X		X		60	98°	87°	9	9	9	10	X		
		Ensalada	tomate	N.A	N.A	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
		cadera	cadera	N.A	N.A	X		X		X		37	88°	73°	9	9	9	9	X		
		Papa salado	Papa	4650	4650	X		X		X		43	84°	81°	9	9	9	9	X		
		Cazuela	Cazuela	N.A	N.A	X		X		X		60	96°	80°	9	9	9	9	X		
		Jugo	guayaba	N.A	N.A	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maribel R TIPO DE DOCUMENTO: CC RESPONSABLE DILIGENCIAMIENTO N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52[illegible]778 CARGO: aux cocina

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PRO.243

Versión: 1

Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSÉ DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidad)	PESO NETO (gramos/libras/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO DE MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR (Calificación entre 2 y 10)	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
15/11/17	D	Fecula Maiz	leche.	27900	27900		X		X	✓		30	90	80	9	9	9	9	✓		
		cHocolate.	leche	27900	27900		X		X	X		30	90	80	9	9	9	9	✓		
		Huevos	Huevos.	31 u/n	31 u/n	X		X		X		30	90	80	9	9	9	9	✓		
		Huevos cocidos.	Huevos.	31 u/n	31 u/n	X		X		X		15	90	80	9	9	9	9	✓		
15/11/17	A	arroz	arroz	2790	2790	X				X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		cazuela de Frijol	Frijol.	u/A	u/A	X		X		X		45	90	80	9	9	9	9	✓		
		Carne Molida	Carne Molida	6200	6200	X				X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		Carne Cerdo	Cerdo	6,200	6,200	X		X		X		30	90	80	9	9	9	9	✓		
		Platano cocido	Platano.	4,960	4960	X		X		X		20	70	60	9	9	9	9	✓		
		ensalada Zanahoria cebolla	ensalada	u/A	u/A	X		X				—	—	—	9	9	9	9	✓		
		Rodajas tomate	tomate, tomate	u/A	u/A	X		X				—	—	—	9	9	9	9	✓		
		Jugo tropical	Jugo	u/A	u/A	X		X				—	—	—	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Lucia TIPO DE DOCUMENTO: Cedula No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033.008234 CARGO: Operaria.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: PSPI-PR-240
Versión: 1
Fecha: 30/11/2021 - 30/11/2022
Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA — SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON — OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTOS EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR (Evaluar entre 2 y 10)	OLOR (Evaluar entre 2 y 10)	SABOR (Evaluar entre 2 y 10)	CONSISTENCIA (Evaluar entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
15823	O	Te en leche	leche	8820	8820		X		X	X		90°	34	70°	9	9	9	9	X		
		Mandarina	Mandarina	N/A	N/A	X		X			X	10'	10	19°	9	9	9	9	X		
15823	C	Pernil	Pernitos	4619	2635	X			X	X		60	55	80°	9	9	9	9	X		
		Carne molida	Carne molida	3100	3100	X			X	X		30	49	82°	9	9	9	9	X		
		Spaguettis	Spaguettis	2790	2790		X		X	X		60	59	85°	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensalada	N/A	N/A	X		X			X	10'	10	20°	9	9	9	9	X		
		Juliana	Juliana	N/A	N/A	X		X		X		90°	39°	80°	9	9	9	9	X		
		Papa	Papa	4650	4340	X		X		X		60°	54°	70°	9	9	9	9	X		
		Sopa	Sopa	N/A	N/A		X		X	X		60°	58°	90°	9	9	9	9	X		
		Naranjada	Naranjada	3100	2170	X		X			X	N/A	N/A	10°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] — CARGO: [illegible]

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOPPSS243
Versión: 1
Fecha: Marzo 31 / 2015 (Versión 0)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR (Evaluar entre 3 y 10)	OLOR (Evaluar entre 3 y 10)	SABOR (Evaluar entre 3 y 10)	ASPECTO (Evaluar entre 3 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
14-08-23	D	Cafe con leche	Leche	1800	1800	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		colado d Avena	Leche	1800	1800	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		Huevos pericos	Huevos		314	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		pan de maíz	Pan	N.A	NA										8	8	8	8	✓		
		Patilla	Patilla	NA	NA	x		x							8	8	8	8	✓		
11-8-23	N	Leche caliente	Leche	3.600	3600	x		x		x		35	90	80	8	8	8	8	✓		
		galleta	galleta	N.A	NA										8	8	8	8	✓		
		Fresa Picada	Fresa	N.A	NA	x		x							8	8	8	8	✓		
14-8-23	A	Pollo en salsa	Pechuga	6.900	6900	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		blanca																			
		Lomo de cerdo	Cerdo	6900	6.900	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2770	2770	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Jugo de Aguacate	Aguacate	N.A	N.A	x		x							9	9	9	9	✓		
		Sopa d quinoa	quinoa	N.A	N.A	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		papa criolla	papa	4.310	4.310	x		x		x		20	90	80	8	8	10	8	✓		
		Jugo de tomate	tomate Arbol	N.A	N.A	x		x							8	8	8	x	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Tallaferro TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P03-243 | Versión: 1 | Fecha: Marzo/1947 20/09/2020 - 08/2020 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENALY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCION TIEMPO DE MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evaluación 2 y 10						
14823	0	Colada platano	leche	8400	8400		X		X	X		40	86°	79°	9	9	9	9	X		
		Papaya	Papaya	N.A	N.A	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
14823	C	Carne de res fina h.	carnes	3100	3100	X		X		X		60	87°	80°	9	9	9	9	X		
		Pollo guisado	Pechuga	3100	3100	X		X		X		50	86°	82°	9	9	9	9	X		
		arroz arroz	arroz	2790	2790	X		X		X		60	84°	83°	9	9	9	9	X		
		Ratatouille ahuyama	Ratatouille ahuyama	NA	N.A	X		X		X		40	85°	70°	9	9	9	9	X		
		Ensalada	Ensaladamixta	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
		Papa criolla	Papa criolla	4000	3720	X		X		X		40	86°	74°	9	9	9	9	X		
		Cocktel fruta	cocktel frutigo	NA	NA	X		X		X		60	86°	86°	9	9	9	9	X		
		Jugo	mango	NA	NA	X		X			X	NA	NA	16°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Zamora TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1020779804 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: POA-PSS-041

Versión: 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Escala entre 1 y 10			SI	NO
13-8-23																			
13-8-23	D	Agua de la leche	Leche	1800	1800	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		Te en leche	Leche	1800	1800	x		x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		Huevos pericos	Huevos		69 U	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		Patilla picada	patilla picada	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
13-8-23	N	Te en leche	Leche	1.800	1.800			x		x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		Pan de maiz	Pan	N.A	N.A										8	8	8	8	✓		
		mandarina	mandarina	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
13-8-23	A	Pollo pechuga	Pechuga	6.900	6.200	x		x		x		55	90	80	8	8	8	8	✓		
		Carne de res	res	6.800	6.100	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Arroz con verduras	Arroz	2.790	2.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Pure de papa	Papa	4.000	3.720	x				x		50	90	80	8	8	8	8	✓		
		ensalada de fruta	Ensalada	NA	NA	x		x							8	8	8	8	✓		
		Sopa de Arroz	Arroz	N.A	N.A							60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Jugo rojo	rojo	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
	O	Sorbete de vainilla	Leche	1800	1800										8	8	8	8	✓		
		Pan	Pan	N.A	N.A										8	8	8	8	✓		
	C	Filete de pescado	Pescado	6.900	6.200	x		x		x		35	90	80	8	8	8	8	✓		
		Carne de Cerdo	Cerdo	6.900	6.200	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	✓		
		Arroz	Arroz	2.790	2.790	x				x		45	90	80	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Flor Ib Lavorde TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Aux Logistico

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: PGP-PSS-343

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO (Evitar antes 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
24-08-23	D	chanqua mixta	Leche	2.700	2.700	x		x		x		35	90	80	8	8	8	8	✓		
		Huevo revuelto	Huevos	3 U	3 U	x		x		x		25	90	80	8	8	8	8	✓		
		Avena	Leche	3600	3600	x		x		x		45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Fruta picada	Fruta	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
24-08-23	N	Batido de leche	Leche	2.700	2.700	x		x							8	8	8	8	✓		
		galleta	galleta	N.A	N.A										8	8	8	8	✓		
24-08-23	A	Albondigas RS	Carne de res	6.200	6.200	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		Carne de cerdo	Cerdo	6.200	6.200	x		x		x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		Spaguettis	Spaguetti	186	186					x		30	90	80	8	8	8	8	✓		
		ensalada mixta	ensalada	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
		ensalada mixta	ensalada mixta	N.A	N.A	x		x							8	8	8	8	✓		
		papa	papa	4080	3700	x				x		40	90	80	8	8	8	8	✓		
		sopa	sopa	N.A	N.A	x		x				45	90	80	8	8	8	8	✓		
		Jugo de fruta	Cubeta	N.A	N.A	x									8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Saavedra TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: F-PRPSS-213
Versión: 1
Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 1 y 10				SI	NO
12-08-23	D	Colado frutas	Leche	3.600	3.600			x		x		50	90	80	9	9	9	9	✓	
		Colado Avena	Leche	3.600	3.600			x		x		50	90	80	9	9	9	9	✓	
		Colado pera Chirro	huevo	314	314	x		x		x		60	90	80	9	9	9	9	✓	
		Colado con pechuga	pechuga pollo	3.400	2.400	x		x		x		60	90	80	9	9	9	9	✓	
		Banano	banano	N.A	N.A	x		x							9	9	9	9	✓	
12-823	N	Cafe en leche	Leche	3600	3.600			x		x		40	90	80	9	9	9	9	✓	
		mantecado	mantecado	N.A	N.A										9	9	9	9	✓	
		Picado fruta	Piña, banano	N.A	N.A	x		x							9	9	9	9	✓	
12-8-23	A	Carne de Cerdo	Cerdo	6.900	6900	x		x		x		60	90	80	9	9	9	9	✓	
		Pollo pechuga	Pechuga	6.900	6.900	x		x		x		55	90	80	9	9	9	9	✓	
		Pasta en Aceite	Pasta	3720	3.720					x		40	90	80	9	9	9	9	✓	
		ensalada roja	ensalada	NA	NA	x		x							9	9	9	9	✓	
		papa sabeta	Papa	3780	3780	x		x		x		50	90	80	9	9	9	9	✓	
		Jugo tomate	Tomate de Arbol	NA	NA	x		x							9	9	9	9	✓	
	O	Ensalada fruta	ensalada con queso	1240	1240	x		x							9	4	4	4	✓	
	C	Arroz blanco	Arroz	2.770	2.770	x				x		45	90	80	9	9	9	9	✓	
		Carne de res	Res	6.900	6.900	x		x		x		50	90	80	9	9	9	9	✓	
		Pollo Pechuga	Pechuga	6.900	6.900	x		x		x		53	90	80	9	9	9	9	✓	
		Fruta	Fruta		3720	x		x		x		45	90	80	9	9	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO: Auxiliar

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P10-040 | Versión: 1 | Fecha: MAYO DEL 2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA | SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON | OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (Día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/ Unidad)	PESO NETO (gramos/libras/ Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO SERVIDO: TEMPERATURA ALIMENTO SERVIDO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO SERVIDO FINAL °c	COLOR (Evaluar entre 2 y 10)	OLOR (Evaluar entre 2 y 10)	SABOR (Evaluar entre 2 y 10)	ASPECTO (Evaluar entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11823	D	Chocolate	leche	6510	6510		X		X	X		49	80°	72°	9	9	9	9	X		
		Con leche	leche	6510	6510		X		X	X		40	84°	80°	9	10	10	10	X		
		Queso	Queso	1240	1240	X		X			X	NA	NA	4°	9	9	9	9	X		
		Huevo	Huevo	31	31	X		X		X		40	84°	81°	9	9	9	9	X		
		Patilla	Patilla	15000	6000	X		X			X	NA	NA	20°	9	9	9	9	X		
11823	N.	Leche	leche	9630	9630		X		X	X		40	90°	87°	9	9	9	9	X		
		Granadilla	Granadilla	6106	4300		X	X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
11823	A	Carnes	carne de res	2300	2300	X		X		X		50	84°	82°	9	9	9	9	X		
		Carne cerdo	Carne de cerdo	2300	2300	X		X		X		49	96°	81°	9	9	9	9	X		
		arroz blanco	arroz	2070	2070	X		X		X		60	83°	80°	9	9	9	9	X		
		tortilla cerdo	tortilla cerdo	NA	NA	X		X		X		49	84°	82°	9	9	9	9	X		
		ensalada	ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	10	9	9	9	9	X		
		Platano	Platano	4600	2300	X		X		X		42	84°	80°	9	9	9	9	X		
		Sopa pajarilla	Pajarilla	982	782	X		X		X		60	87°	81°	9	9	9	9	X		
		Jugo	S. guayaba	6900	6900	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		
11823	O.	Té con leche	leche	9660	9660		X		X	X		46	87°	79°	9	9	9	9	X		
		Pescado	Mango / papaya	NA	NA	X		X			X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Zamrak | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024523981 | CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/kilos/unidad)	PESO NETO (gramos/kilos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ACIDITEZ	ACEPTABILIDAD (Todos entre 3 y 5) SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
1823	C	Caldo de	Carne cerdo	3100	3100	X		X		X		50	86°	80°	9	9	9	9	X		
		Pechuga	Pechuga	3100	3100	X		X		X		40	82°	79°	9	9	9	9	X		
		Arroz	Arroz	2790	2790	X		X		X		59	79°	70°	9	9	9	9	X		
		ensalada	Ensalada	NA	NA	X		X			X	NA	NA	12°	9	9	9	9	X		
		Cocida	Cocida	7440	1860	X		X		X		42	80°	74°	9	9	9	9	X		
		Papa cocida	Papa	6200	3100	X		X		X		50	90°	84°	9	9	9	9	X		
		Cocida	Cocida	1240	1240	X		X		X		60	96°	82°	9	9	9	9	X		
		Jugo mango	mango	9300	3286	X		X			X	NA	NA	10°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 208-PES-Fr-043
Versión: 1
Fecha: Marzo 31 de 2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA — SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON — OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	EDCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR (Evalúa entre 1 y 10)	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10/3/23	D	Café con leche	leche	6510	650		✓		✓	✓		40	80°	74°	9	9	9	9	X		
		Chocolate	leche	6510	6510		✓		✓	✓		40	90°	84°	9	9	9	9	X		
		Huevos	Huevos	1860	1674 ✓				✓	✓		40	80°	74°	9	9	9	9	X		
		Queso	QUESO	1240	1240 ✓				✓		✓	N/A	4°	4°	9	9	9	9	X		
		Banano	Banano	6510	6200 ✓				✓		✓	N/A	23°	23°	9	9	9	9	X		
10/3/23	N	Sorbete mora	leche	9450	9450		✓		✓		✓	40	80°	74°	9	9	9	9	X		
10/3/23	A	Arroz	Palo	3375	2700 ✓				✓	✓		40	90°	80°	9	9	9	9	X		
		Carne cerdo	Carnecerdo	2700	2700 ✓				✓	✓		35	90°	80°	9	9	9	9	X		
		arroz alcaparro	arroz alcaparro	2430	2430 ✓				✓	✓		45	80°	74°	9	9	9	9	X		
		cubos	cubos	4050	2700 ✓			✓		✓		30	90°	85°	9	9	9	9	X		
		Ensalada c.	Ensalada c.	N/A	N/A ✓			✓			✓	N/A	23°	23°	9	9	9	9	X		
		Platano	Platano	4050	2700 ✓				✓	✓		40	80°	74°	9	9	9	9	X		
		Sopa arroz	Sopa arroz	N/A	N/A		✓		✓	✓		60	74°	80°	9	9	9	9	X		
		Jugo Guanabana	Jugo guanabana	8100	2862 ✓			✓			✓	N/A	10°	10°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Zuleta — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] — CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PES-043
Versión: 1
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA | SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON | OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros Anidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 1 y 10						
10/8/23	0	Fecha de Hoy	leche.	8400	8400					X		30	80	74	9	9	9	9	✓		
10823	C	carneros	carne de res.	6200	6200	X				X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		Pollo guisado	Pollo (Pechuga)	6,200	6,200	X				X		35	95	80	9	9	9	9	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	X				X		45	95	80	9	9	9	9	✓		
		calabaza guisada	calabaza.	NA	NA	X		X		X		25	90	80	9	9	9	9	✓		
		ensalada	ensalada	NA	NA	X		X							9	9	9	9	✓		
		Yuca cocida	Yuca.	3720	3720	X				X		25	90	80	9	9	9	9	✓		
		sopa carmelita	sopa carmelita	NA	NA					X		50	90	80	9	9	9	9	✓		
		jugo Hoy	jugo mora	NA	NA										9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Lucia | TIPO DE DOCUMENTO: Cedula | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1003.068234 | CARGO: Operativa.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: 108-PSS-640
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES — Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA — SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON — OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO DE APLITOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 1 y 10						
9.08.23	B	Tinto	Tinto	N/A	N/A		X		X	X		40	30°	74°	9	9	9	9	X		
9-08-23	D	Te en leche	Leche	6510	6510		X		X	X		40	90°	84°	8	8	8	8	X		
		AGUAPANELA leche	leche	6510	6510		X		X	X		40	80°	79°	9	9	9	9	X		
		Calao para Pechuga	Pechuga	1860	1860	X			X	X		60	90°	79°	8	8	8	8	X		
		Calao para Sancocho	HUEVO	1860	1674	X		X		X		40	83°	80°	10	10	10	10	X		
		Papaya	Papaya	N/A	N/A	X		X			X	N/A	28°	26°	10	10	10	10	X		
9-08 23	N	Salpicon Guanabana	leche	9450	9450		X		X		X	40	80°	79°	10	10	10	10	X		
	A	Filet Pescado	Filet Pescado	5200	2700	X			X	X		35	80°	74°	9	9	9	9	X		
		pechuga	Pechuga	3125	2500	X			X	X		40	90°	86°	8	8	8	8	X		
		Arroz con Pimienta	Arroz con Pimienta	2475	2475	X			X	X		45	80°	78°	8	8	8	8	X		
		Ensalada Completa	Ensalada completa	N/A	N/A	X		X			X	N/A	23°	22°	9	9	9	9	X		
		Ensalada con A	ensalada Aguacate	N/A	N/A	X		X			X	N/A	23°	24°	10	10	10	10	X		
		Papa criolla	Papa criolla	5500	2750	X		X		X		25	80°	78°	9	9	9	9	X		
		Sopa conchitas	Sopa conchitas	N/A	N/A		X		X	X		60	80°	79°	8	8	8	8	X		
		Jugo Piña	Jugo Piña	2750	2475	X		X			X	N/A	10°	10°	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Angie Zarrate — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024[illegible]784 — CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA | SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON | OPERADOR: ASOCIACION HOMBRES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR (Emitir entre 2 y 10)	OLOR (Emitir entre 2 y 10)	SABOR (Emitir entre 2 y 10)	ASPECTO (Emitir entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9/8/23	D	arroz con leche	leche.	8400	8400					X		45	90	80	9	9	9	9	✓		
09/08/23	C	cerdo guisado	cerdo	6.200	6,200	X				X		40	90	80	9	9	9	9	✓		
		arroz Parejo	arroz	2790	2790	X				X		45	90	80	9	9	9	9	✓		
		Papa cocida	Papa	3100	3100	X				X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		Repollo salteado	Repollo	UA	UA	X				X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		Jugo guayaba	guayaba	UA	UA	X		X							9	9	9	9	✓		
		Sopa cuchuco	sopa cuchuco	UA	UA					X		45	90	80	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Hernández | TIPO DE DOCUMENTO: CC | DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Castillo. | CARGO: Cocinera.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]
Versión: 1
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA | SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON | OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ Unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR (Evalúa entre 2 y 10)	OLOR (Evalúa entre 2 y 10)	SABOR (Evalúa entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúa entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9/8/23	D	arroz con leche	leche.	840 ml	840 ml					X		45	90	80	9	9	9	9	✓		
09/08/23	C	cerdo guisado	cerdo	6.200	6,200	X				X		40	90	80	9	9	9	9	✓		
		arroz Pericil	arroz	2790	2790	X				X		45	90	80	9	9	9	9	✓		
		Papa cocinada	Papa	3100	3100	X				X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		Pechuga a la plancha	Pechuga	UA	UA	X				X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		Jugo guayaba	guayaba	UA	UA	X		X							9	9	9	9	✓		
		Sopa cuchuco	sopa cuchuco	UA	UA					X		45	90	80	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Hasiguá | TIPO DE DOCUMENTO: [illegible] | DOCUMENTO DE IDENTIDAD: Cuidadora. | CARGO: Cocinera.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 208-PSS-040

Versión: 1

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/ unidad)	PESO NETO (gramos/libras/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		OLOR	COLOR	SABOR	APARIENCIA	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	(Calificación 1 y 10)				SI	NO
08-08	6:00 am	cremita	aromática	62	62	✓		✓		✓		40	86°	79°	9	9	9	9	✓	
08-08	7:00 am	Avena	Leche	3020	3020		✓		✓	✓		40	96°	80°	9	9	9	9	✓	
		Café en leche	Leche	3020	3020		✓		✓	✓		60	84°	79°	9	9	9	9	✓	
		caldo de pollo	pechuga	3100	3100	✓		✓		✓		60	96°	79°	9	9	9	9	✓	
		arroz de crema	carne magra	3100	3100	✓		✓		✓		60	84	80°	9	9	9	9	✓	
		Ponqué	Ponqué	860	860		✓		✓		✓	—	—	19°	9	9	9	9	✓	
		Panoya	Panoya	6200	6200	✓		✓			✓	—	—	19°	9	9	9	9	✓	
08-08	9:30 am	Jugo de	Leche	2400	2400	✓		✓			✓	—	—	6°	9	9	9	9	✓	
		Mantecada	Mantecada	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	19°	9	9	9	9	✓	
08-08	12:00 pm	Carne asada	carne asada	6200	6200	✓		✓		✓		50	96°	86°	10	10	10	10	✓	
		carne	carne	6200	6200	✓		✓		✓		60	84	81°	10	10	10	10	✓	
		arroz	arroz	2490	2490	✓		✓		✓		60	96°	84	9	9	9	9	✓	
		ensalada mixta	lechuga	1027	1000	✓		✓			✓	—	—	6°	9	9	9	9	✓	
		ensalada frutas	Piña	146	146	✓		✓		✓		30	96°	79°	9	9	9	9	✓	
		Papa	Papa cocinada	5000	4500	✓		✓		✓		40	96°	83°	9	9	9	9	✓	
		Cazuela	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	96°	96°	9	10	10	10	✓	
		Jugo	Lulo																	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52[illegible]458 CARGO: [illegible]

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]
Versión: 1
Fecha Vigencia: [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evaluar entre 2 y 10						
08/8/23	DESAYUNO	Jugo de fresa	Leche.	1800	1800		X		X		X				9	9	9	9	✓		
		Hojas de arina	Arina HG12.	1000	1000		X			X		20	90	80	9	9	9	9	✓		
		Pollo champiñon	Pollo.	3100	3100	X		X		X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		Carne res guisada	Carne res.	3100	3100	X		X		X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		Arroz zanahoria	Arroz	6,200	6,200	X				X		40	90	80	9	9	9	9	✓		
		ensalada tomate lechuga	ensalada tomate lechuga			X		X							9	9	9	9	✓		
		pepino zanahoria	Pepino zanahoria			X		X							9	9	9	9	✓		
		Yuca cosida	Yuca cosida	3000	2300	X		X		X		15	90	80	9	9	9	9	✓		
		Sopa calmelita	Sopa calmelita			X		X		X		45	90	80	9	9	9	9	✓		
		Jugo mora				X		X							9	9	9	9			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: FOR-PPSS-013

Versión: 1

Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL /LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SIA LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ Unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCION TIEMPO (minutos)	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	SABOR	OLOR	TAMAÑO	APARIENCIA	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
07823	600 am	aromatica	aromatica	62	62	✓		✓		✓		49	80°	75°	9	9	9	9	✓		
07823	600 am	agua de leche	leche	13020	13020		✓		✓	✓		50	85°	81°	9	9	9	9	✓		
		Chocolate	leche	3020	13020		✓		✓	✓		54	86°	82°	9	9	9	9	✓		
		tomal	tamal	13500	13500		✓		✓		✓	—	—	88°	9	9	9	9	✓		
		G doble	G doble crema	2480	2480	✓		✓			✓	—	—	4°	9	9	9	9	✓		
		Arepa	Arepa maiz	1860	1860		✓		✓		✓	—	—	75°	9	9	9	9	✓		
		Patilla	Patilla.	13500	6200	✓		✓			✓	—	—	28°	9	9	9	9	✓		
07823	930 am	Picado fruta	Papaya	8100	6800	✓		✓			✓	—	—	19°	9	10	10	10	✓		
			Yogart	12400	12400	✓		✓			✓	—	—	4°	9	9	9	9	✓		
		Cuspes	G. vapor	1116	1116		✓		✓		✓	—	-	20°	9	9	9	9	✓		
07823	200 pm	Pollo	Pierna pollo	6200	6200	✓		✓		✓		54	96°	89°	9	9	9	9	✓		
		Caldo	Caldo	6200	6200	✓		✓		✓		45	98°	86°	9	9	9	9	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	86°	79°	9	9	9	9	✓		
		tomate	tomate	3130	3000	✓		✓			✓	—	-	6°	9	10	10	10	✓		
		Platano	Platano	5000	4500	✓		✓		✓		40	84°	80°	9	9	10	10	✓		
		Mojaco	Pollo pre	184	114	✓		✓		✓		60	85°	81°	9	9	9	9	✓		
		Limonada	limonada	7000	3500	✓		✓			✓	—	-	6°	9	8	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maricel TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52[illegible]38 CARGO: coordinadora

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 108.010.5.[illegible]

Versión: 1

Fecha: Marzo [illegible]

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR (Puntúe entre 0 y 10)	OLOR (Puntúe entre 0 y 10)	SABOR (Puntúe entre 0 y 10)	ASPECTO (Puntúe entre 0 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
02/08/23	Almuerzo	Fecha Maiz	leche.	1800	1800		X		X	X		40	90	80	9	9	9	9	✓		
		Pan y Pollo	Pan y Pollo.												9	9	9	9	✓		
03/08/23	Almuerzo	arroz	arroz	6200	6,200	X				X		45	90	80	9	9	9	9	✓		
		Pierna Pollo	Pollo.	3100	3100	X		X		X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		Carne cerdo	carne cerdo	3100	3100	X		X		X		35	90	80	9	9	9	9	✓		
		Rodajas tomate	rodajas tomate			X		X							9	9	9	9	✓		
		Papa Salada	Papa cocinada	4500	3700	X		X		X		25	90	80	9	9	9	9	✓		
		Jugo lulo.	lulo.	200	1300	X		X							9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: _____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 106-PES-Fo3
Versión: 1
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA — SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON — OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	CALIDAD (Escala entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
06823	9:30 am	Tinto	Cafe	270	270		✓		✓	✓		50	84°	80°	9	9	✓	
06823	9:30 am	Avena	Leche	13020	13020		✓		✓	✓		54	90°	87°	9	10	✓	
		Chocolate	Leche	13020	13020		✓		✓	✓		56	96°	85°	9	9	✓	
		Huevo	Huevo	3720	3410	✓		✓		✓		40	86°	82°	9	10	✓	
		Pan rollo	Pan rollo	1860	1860		✓		✓		✓	—	-	20°	9	9	✓	
		Mandarina	Mandarina	7143	6000	✓		✓			✓	—	-	20°	9	10	✓	
06823	9:30 am	Kumis	Kumis	12400	12400	✓		✓			✓	—	-	6°	9	9	✓	
		Galleta	Galleta saltin	1116	1116		✓		✓		✓	—	-	19°	9	10	✓	
06823	1:00 pm	C. cerdo	Carne cerdo	6200	6200	✓		✓		✓		99	90°	86°	9	9	✓	
		C. molida	Carne molida	6200	6200	✓		✓		✓		60	83°	81°	9	9	✓	
		arroz	arroz	2490	2490	✓		✓		✓		60	86°	84°	9	9	✓	
		Aguacate	Aguacate	6200	6000	✓		✓			✓	—	-	6°	9	9	✓	
		Brocoli	Brocoli	7240	600	✓		✓		✓		40	82°	79°	9	9	✓	
		Yuca	Yuca	5000	4000	✓		✓		✓		50	84°	79°	9	10	✓	
		Sopa dinchos	carne magra	186	186	✓		✓		✓		62	97°	91°	9	10	✓	
		Jugo	mora	420	420	✓		✓			✓	—	-	6°	9	9	✓	
3:30	3:30 pm	Sorbete	Leche	12400	12400	✓		✓			✓	—	-	6°	9	9	✓	
		Torta	Torta negra	1860	1860		✓		✓		✓	—	-	20°	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Hawdar — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52[illegible]33 — CARGO: cocinera

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]

Versión: 1

Fecha: [illegible]

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (Gramos/Litros/Unidad)	PESO NETO (Gramos/Litros/Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO DE MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		SABOR	OLOR	COLOR	APARIENCIA	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Escala entre 2 y 10				SI	NO
06823	750 pm	Cocido	Cabio			✓		✓		✓		60	81°	79°	9	9	9	✓		
		Pollo	Pechuga	6100	6200	✓		✓		✓		54	89°	84°	9	9	9	✓		
		arroz	arroz	2170	2140	✓		✓		✓		60	90°	86°	9	9	9	✓		
		tatas	acelga	7000	6000	✓		✓		✓		50	96	84°	9	9	9	✓		
		Pepa	Papa	5000	4300	✓		✓		✓		54	96°	82°	9	9	9	✓		
		Jugo	mora	5280	5200	✓		✓			✓	—	-	6	9	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mauricio R TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52[illegible] CARGO: auxiliar

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: PSPIS-Pr-040

Versión: 1

Fecha Vigencia: 27/08/2020

Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHERLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	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	Evaluar entre 2 y 10				SI	NO	
07-08	6:30 am	tinto	cafe	270	270		✓		✓	✓		50	95	87	9	9	9	9	✓		
	7:00 am	Chocolate	leche	3020	3020		✓		✓	✓		54	85	81	9	9	9	9	✓		
		Te en leche	Leche	3020	3020		✓		✓	✓		50	80	75	9	9	9	9	✓		
		Caldo	carne magra	3100	3100		✓	✓		✓		60	98	82	9	9	9	9	✓		
		Arroz	Huevo gallina	3720	3610	✓		✓		✓		40	96	86	9	9	9	9	✓		
		Pan maiz	Pan maiz	1860	1860	✓		✓			✓	—	—	78	9	9	9	9	✓		
		Granadella	Granadella	0060	2460	✓		✓			✓	—	—	19	9	9	9	9	✓		
07-08	8:30 am	Frutapicada	Papaya	8000	6200	✓		✓			✓	—	—	16	9	10	10	10	✓		
		Granola	avena	1116	1116		✓		✓		✓	—	—	19	9	9	9	9	✓		
			Cebolla	2480	2480	✓		✓			✓	—	—	4	9	9	9	9	✓		
07-08	12:00 pm	Carnes	carnes	6200	6200	✓		✓		✓		60	90	82	9	10	10	10	✓		
		Pechuga	Pechuga	6200	6200	✓		✓		✓		40	90	86	9	9	9	9	✓		
		Arroz	arroz	2490	2490	✓		✓		✓		50	80	70	9	9	9	9	✓		
		Papa	ahuyama	3200	3000	✓		✓		✓		42	79	70	9	9	9	9	✓		
		tomate	tomate	3730	3000	✓		✓			✓	—	—	6	9	9	9	9	✓		
		Papa	papa	4350	4350	✓		✓		✓		50	79	70	9	9	9	9	✓		
		Sopa	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	90	84	9	9	9	9	✓		
		Jugo	fruta	5280	3180	✓		✓			✓	—	—	6	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nombre TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5[illegible]702 CARGO: auxiliar

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN *	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO NI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA	CONFORMIDAD (Evalúe entre 2 y 10)	CONFORMIDAD SI	CONFORMIDAD NO	OBSERVACIONES
07823	D	Fecula	leche	13020	13020		X		X	X		40	96°	84°	9	9	9	9	X		
		G. caker	G. Gaker	1116	1116		X		X		X	NA	NA	19°	9	9	9	9	X		
07823	C	Cerdo	Cubio	3180	3000	X		X		X		40	84°	86°	9	9	9	9	X		
		C. cerdo	C. cerdo	6200	6200	X		X		X		42	81°	85°	9	9	9	9	X		
		C. res	C. res	3100	3100	X		X		X		60	90°	82°	9	9	9	9	X		
		arroz pelgil	arroz	2790	2790	X		X		X		60	86°	88°	9	9	9	9	X		
		Proteca	ahuyama	3010	3000	X		X		X		40	80°	76°	9	9	9	9	X		
		Verdura	habichuela	1948	1860	X		X		X		50	90°	83°	9	9	9	9	X		
		Papa	Papa	5000	4560	X		X		X		50	84°	80°	9	9	9	9	X		
		Cuchuco	Cuchuco	NA	NA	X		X		X		60	86°	79°	9	9	9	9	X		
		Fruta	guayaba	4240	3180	X		X			X	NA	NA	18°	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] CARGO: AUX COCINA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-343
Versión: 1
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidad)	PESO NETO (gramos/libras/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	CONFORMIDAD Evaluación 1 y 10	CONFORMIDAD SI	CONFORMIDAD NO	OBSERVACIONES
04/08/22	D	cafe en leche.	Cafe.	186	186		-		-	-		30	100	80	9	9	9	9	✓		
		Caldo Huesena.	leche.	2700	2700		-		-	-		35	100	80	9	9	9	9	✓		
		caldo Pescado	Tilapia.	3100	3100	-			-	-		25	100	80	9	9	9	9	✓		
		Huevos revueltos	Huevo.	960	1860	-			-	-		20	100	80	9	9	9	9			
		Manzana.	Manzana.	-	-																
	M	Sorbete de Cebada.	Cebada.																		
	A	Pechuga asada.	Pechuga.	1875	3100	-		-													
		Carne res guisada.	res	2500	2500	-		-		-		35	100	80	9	9	9	9	✓		
		arroz de Fideos.	arroz	2500	2500	-			-	-		40	100	80	9	9	9	9	✓		
		sopa carnichia.	sopa carnichia.	-	-	-				-		45	100	80	9	9	9	9	✓		
		Papa Criolla.	Papa Criolla.	3000	3000	-		-		-		20	100	80	9	9	9	9	✓		
		Verduras cocidas	Verduras cocidas.	-	-	-		-		-		25	100	80	9	9	9	9	✓		
		ensalada lechuga tomate zanahoria	ensalada lechuga tomate zanahoria.			-		-			-				9	9	9	9	✓		
		jugo guayaba.	guayaba.	2000	1800	-		-			-				9	9	9	9	✓		
	ONCE	Sorbete de Fresa.	Fresa.	6000	5800	-		-			-				9	9	9	9	✓		
	C	carne de cerdo	cerdo	3100	3100	-		-			-	38	100	80	9	9	9	9	✓		
		arroz con zanahoria	arroz	2790	2790	-				-		40	100	80	9	9	9	9	✓		
		guacamole.	aguacate.			-		-		-		30	100	80	9	9	9	9	✓		
		Higado	Higado.	3875	3875	-						30	100	80	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 7204P05340 | Versión: 1 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE D... ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR (Escala entre 1 y 10)	OLOR (Escala entre 1 y 10)	SABOR (Escala entre 1 y 10)	ASPECTO (Escala entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
03823	6:00 am	tinto	cafe	270	270		✓		✓	✓		50	90°	83°	10	10	10	7	✓		
03823	9:00 am	Colada Platano	leche	3020	3020		✓		✓	✓		49	90°	80°	9	9	10	9	✓		
		Cafe leche	leche	3020	3020		✓		✓	✓		50	86°	80°	9	10	10	10	✓		
		Calentado	carne magra	3100	3100	✓		✓		✓		60	98°	84°	10	9	9	9	✓		
		Queso doble crema	Queso	2480	2480	✓		✓			✓	—	—	6°	9	9	9	9	✓		
		Pan maiz	Pan maiz	3720	3720		✓		✓		✓	—	—	20°	9	10	10	10	✓		
03823	7:30 am	Té leche	leche	3020	3020		✓		✓	✓		50	86°	80°	9	9	9	9	✓		
		torta	torta	2480	2480		✓		✓		✓	—	—	20°	9	9	9	9	✓		
		Mesa	Fresa	4600	4600	✓		✓		✓		49	98°	87°	9	10	10	10	✓		
03823	12:00 pm	Filete	filete filagre	12400	6200	✓		✓		✓		49	89°	86°	9	10	10	10	✓		
		Pollo	Pechuga	6200	6200	✓		✓		✓		40	86°	81°	9	9	9	10	✓		
		arroz arbolito	arroz	2490	2490	✓		✓		✓		49	86°	80°	9	10	10	10	✓		
		ensalada mixta	lechuga	2127	1500	✓		✓			✓	—	—	6°	9	9	9	9	✓		
		torta	ahuyama	3300	3000	✓		✓		✓		49	96°	85°	9	9	9	10	✓		
		Pure papa	papa	4300	4300	✓		✓		✓		40	84°	79°	9	9	9	9	✓		
		Sopa arroz	carne magra	186	186	✓		✓		✓		60	99°	91°	9	9	9	9	✓		
		Jugo	maracuya	6700	2600	✓		✓			✓	—	—	6°	9	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Rivera TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52177758 CARGO: aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: PSPI-PS-043
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Mes/AAT 22/04/2022 - 13/05/2022
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	CONSISTENCIA	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Escalas entre 3 y 10				SI	NO
03.823	O	Jogurt c/galletas	Jogurt	1000	1000	-		-							9	9	9	9	V	
		galleta	galleta	12.40	1.240										9	9	9	9	V	
03.823	C	Pollo	Pierna	6.200	6.200	-		-		-		50	90	80	9	9	9	9	V	
		Carne d res	res	6.200	6.200	-		-		-		60	90	80	9	9	9	9	V	
		platano cocido	platano	4.960	4.500	-		-		-		45	90	80	9	9	9	9	V	
		Arcaja	Arcaja	4.500	3.760	-		-		-		40	90	80	9	9	9	9	V	
		Arroz	Arroz	2.790	2.790	-				-		45	90	80	9	9	9	9	V	
		ensalada	ensalada	N.A	N.A	-		-							9	9	9	9	V	
		sopa fideos	fideo	N.A	N.A							45	90	80	9	9	9	9	V	
		Limonada	Panela	1.000	1.000					-		40	90		9	9	9	9	V	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Isabel TIPO DE DOCUMENTO: CC No DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P50-041
Versión: 1
Fecha: 03 feb 2017
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR (Escala entre 1 y 10)	OLOR (Escala entre 1 y 10)	SABOR (Escala entre 1 y 10)	ASPECTO (Escala entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
02823	800 am	cuáquatira	aromática	270	270	✓		✓		✓		40	96°	84°	9	9	9	10	✓		
	700 am	Chocolate	leche	13020	13020		✓		✓	✓		50	96°	83°	9	10	10	10	✓		
		Avena	leche	13020	13020		✓		✓	✓		49	84°	81°	9	9	9	10	✓		
		Arroz Campo	Q. campesino	2480	2180	✓		✓			✓	—	-	40°	9	10	10	10	✓		
		Huevo cocido	Huevo	3720	3410	✓		✓		✓		50	84°	79°	9	9	9	9	✓		
		Mogolla	Mogolla	1860	1860		✓		✓		✓	—	-	19°	9	9	9	9	✓		
		Mango	Mango	7332	6200	✓		✓			✓	—	-	20°	9	9	9	9	✓		
02823	930 am	Refidobarano	Leche	12400	12400		✓		✓		✓	—	-	6°	9	10	10	10	✓		
		Mogolla	Mogolla	1860	1860		✓		✓		✓	—	-	19°	9	9	9	9	✓		
02823	1200 pm	Carne molida	carne molida	6200	6200	✓		✓		✓		60	89°	86°	9	9	9	9	✓		
		Carne cocido	carne cocido	6200	6200	✓		✓		✓		45	96°	84°	9	9	10	9	✓		
		arroz paisil	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	84°	80°	9	10	10	10	✓		
		tomate	tomate	3730	3600	✓		✓			✓	—	-	6°	9	10	10	10	✓		
		mixta enxilada	maiz	140	140	✓		✓			✓	—	-	6°	9	10	9	9	✓		
		Papa criolla	Papa	4500	4500	✓		✓		✓		40	84°	80°	9	9	9	9	✓		
		Cebolla	Cebolla	186	186	✓		✓		✓		59	96.4	86°	9	9	9	9	✓		
		Jugo	guayaba	8700	7660	✓		✓			✓	—	-	6°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yaneth Rueda TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52887532 CARGO: auxiliar

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: PSPIS-Ext3
Versión: 1
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras Unidad)	PESO NETO (gramos/libras Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	APTO PARA CONSUMO	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evaluar entre 0 y 10				SI	NO
02-08-23	D	Arroz con leche	Arroz	1000	1000	-				-		60	90	80	9	9	9	9	✓	
		galleta	galleta	1240	1240										9	9	9	9	✓	
02-08-23	C	Arroz	Arroz	2790	2790	-				-		45	90	80	9	9	9	9	✓	
		Hamburguesa C	xs	6.200	6.200	-		-		-		50	90	80	9	9	9	9	✓	
		Pescado	Pescado	6.200	6.200	-				-		40	90	80	9	9	9	9	✓	
		papa	papa	4.500	4.500	-				-		30	90	80	9	9	9	9	✓	
		Ensalada	Lechuga	N.A	N.A	-		-							9	9	9	9	✓	
		Sopa de Cebada	Cebada	N.A	N.A					-		60	90	80	9	9	9	9	✓	
		Jugo de Lulo	Lulo	1800	1.600	-		-							9	9	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Lourdes TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-043
Versión: 1
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCION: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10						
01-08	600 am	tinto	Café	720	720		✓		✓	✓		50	80°	50°	9	9	9	9	✓		
01-08	700 am	leche caliente	leche	13020	13020		✓		✓	✓		54	86°	80°	9	10	10	10	✓		
		Café leche	leche	13020	13020		✓		✓	✓		60	90°	84°	9	9	10	10	✓		
		Calentado	carne magra	3100	3100	✓		✓		✓		60	90°	90°	9	9	9	10	✓		
		Huevos pericos	Huevo gallina	3720	3410	✓		✓		✓		42	80°	79°	9	10	10	10	✓		
		Pan hojaldre	Pan hojaldrado	2480	2480		✓		✓		✓	—	—	19°	9	9	9	9	✓		
01-08		Papaya	Papaya	8100	6200	✓		✓			✓	—	—	6°	9	10	10	10	✓		
01-08	930 am	Sorbete	Leche	12400	12400		✓		✓		✓	—	—	6°	9	9	9	10	✓		
		Galleta	galleta ducales	1116	1116		✓		✓		✓	—	—	19°	9	9	9	9	✓		
01-08	1200 pm	Presas	presas pollo	6200	6200	✓		✓		✓		50	90°	80°	9	10	10	10	✓		
		Asadura	carne magra	6200	6200	✓		✓		✓		60	86°	80°	9	10	10	10	✓		
		Spaguetti	Spaguetti	186	186		✓	✓		✓		40	86°	79°	9	10	10	10	✓		
		Tomate	tomate	4100	3500	✓		✓			✓	—	—	6°	9	9	9	10	✓		
		Yuca	arcaya	4500	3700	✓		✓		✓		40	80°	76°	9	9	9	9	✓		
		Papas	Papa	4500	4500	✓		✓		✓		50	90°	86°	9	9	9	9	✓		
		Sopa	arroz mogra	186	186	✓		✓		✓		60	90°	85°	9	9	9	9	✓		
		Jugo	Piña	5401	3180	✓		✓			✓	—	—	6°	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maribel Ruiz TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52[illegible]718 CARGO: AUX COCINA

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: PO-PSI-01-01

Versión: 1

Fecha: 01/02/2021

Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : SUBA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSE DE NAZARETH

COORDINADOR O RESPONSABLE: JHENLY PINZON OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SIA LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	NORMALIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Critica entre 2 y 10				SI	NO
01-02-23	D	Sorbete	Leche	1.800	1.800	-		-							9	9	9	9	✓	
		Torta naranja	torta												9	9	9	9	✓	
01-02-23	C	Carne Guisada	Cerdo	6.900	6.900	-		-		-		60	90	80	9	9	9	9	✓	
		Pollo	Pechuga	6.900	6.900	-		-		-		50	90	80	9	9	9	9	✓	
		Arroz blanco	Arroz	3.720	3720	-				-		40	90	80	9	9	9	9	✓	
		Tajada dulce	Aguacate	N.A	N.A	-		-							9	9	9	9	✓	
		guiso de arbejas	Arbejas	4.300	3700	-		-		-		50	90	80	9	9	9	9	✓	
		papa criolla	papa	4.710	4.341	-				-		30	90	80	9	9	9	9	✓	
		sopa quinoa	quinoa	N.A	N.A	-		-		-		60	90	80	9	9	9	9	✓	
		Jugo de mango	mango	1.300	1.300	-		-							9	9	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maria Lavado TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Aux de cocina

Powered by CamScanner