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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: PUESTO 1

COORDINADOR O RESPONSABLE: PAOLA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	SI	NO	
31 05	NR	CHOCOLATE	Leche	15000	15000	X		X		X		60	90	86	10	10	10	10	X		
31 05	NR	en leche	CHOCOLATE	792	792	X		X		X											
31 05	NR	HUEVOS	HUEVOS	99	N.A	X		X		X		60	85	78	9	9	9	9	X		
31 05	NR	PERICOS	TOMATE	387	340	X		X		X											
31 05	NR		JUNCA	377	300	X		X		X											
31 05	NR	GRANADILLA	GRANADILLA	11880	11000	X		X			X		2.8	4	10	10	10	10	X		
31 05																					
31 05		GOULASH DE	HIGADO POLLO	4950	4950	X		X		X		60	90	84	8	8	8	8	X		
31 05		HIGADOS	TOMATE	387	300	X		X		X											
31 05		POLLO	JUNCA	322	300	X		X		X											
31 05			AJO	30	30	X		X		X											
31 05			ARVEJA	2475	2475	X		X		X											
31 05			ZANAHORIA	1398	1100	X		X		X											
31 05	ALMUERZO	SPAGUETTIS	SPAGUETTIS	3168	3168	X		X		X		60	90	80	10	10	10	10	X		
31 05			TOMATE	387	340	X		X		X											
31 05			JUNCA	743	700	X		X		X											
31 05			AJO	30	30	X		X		X											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Mejia TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064722 CARGO: Planta

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: AMSOL

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUAN

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	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	SI	NO	
31 05	ALMUERZO	PAPAS CHIPS	PAPA	3713	3600	✓		✓		✓		60	90	78	10	10	10	10	✓		
31 05																					
31 05		JUGO PIÑA	PIÑA	6841	6600	✓		✓			✓		3.4	4.3	10	10	10	10	✓		
31 05																					
31 05																					
31 05	ONCES	YOGHURTH	YOGHURTH	15000	15000	✓		✓			✓		4.	4	10	10	10	10	✓		
31 05		MANZANA	MANZANA	8158	7600	✓		✓			✓		2.8	3.6	10	10	10	10	✓		
31 05																					
31 05																					
31 05																					
31 05																					
31 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MILO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064771 CARGO: APOYOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: Puesto

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA ROBIO OPERADOR: Castillo SAN JUCAS

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	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30 05	V.R	colada de	Leche	15000	15000	x		x		x		60	90	84	8	8	8	8	x		
30 05	V.R	Mezclas vegetales	H. Vegetales	792	792	x		x		x											
30 05	V.R	Queso	Queso crema	1584	1584	x		x			x		4	3	10	10	10	10	x		
30 05	V.R	Manzana	Manzana	8158	7700	x		x			x				10	10	10	10	x		
30 05																					
30 05		Frijoles	Frijol	1485	1485	x		x		x		60	90	84	10	10	10	10	x		
30 05	Almuerzo		Tomate	387	340	x		x		x											
30 05			cebolla Junca	743	700	x		x		x											
30 05			Ajo	30	30	x		x		x											
30 05		Carne res	Carne Molida	4950	4950	x		x		x		60	90	80	9	9	9	9	x		
30 05		Molida	Tomate	387	360	x		x		x											
30 05		Guisada	cebolla Junca	743	700	x		x		x											
30 05			Ajo	30	30	x		x		x											
30 05	Almuerzo	Arroz	Arroz	2475	2475	x		x		x		60	90	86	10	10	10	10	x		
30 05		Blanco	Junca	228	200	x		x		x											
30 05			Ajo	30	30	x		x		x											
30 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFUNDACIÓN UNIDAD OPERATIVA: Bosal

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRO RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUCAS

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 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
30 05		Ensalada	Lechuga	357	300	x		x			x		2.8	4.0	10	10	10	10	x		
30 05			Aguacate	1129	1000	x		x			x				10	10	10	10	x		
30 05			Tomate	3099	2800	x		x			x					10	10	10	x		
30 05			Cilantro	60	48	x		x			x										
30 05		Platano Maduro	Platano Maduro	4950	4600	x		x		x		60	86	79	8	8	8	8	x		
30 05	Almuerzo	Asado																			
30 05																					
30 05		Jugo Lulo	Lulo	8247	8.000	x		x			x		3.9	4.2	10	10	10	10	x		
30 05																					
30 05		Arroz con	Leche	12000	12000	x		x		x		60	90	86	10	10	10	10	x		
30 05	Onces	Leche	Arroz	990	990	x		x		x											
30 05			Condensada	594	594	x		x			x										
30 05			Uvas pasas	297	297	x		x			x										
30 05			Q. campesino	1584	1584	x		x			x										
30 05	Almuerzo	Pern	Cerdo	8158	8000	x		x			x				10	10	10	10	x		
30 05																					
30 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leo Nelo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5206472 CARGO: Alimtos

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: [illegible]
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: [illegible]
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: PUESTO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/05	N.R	CHANGUA	Leche	15000	15000	✓		✓		✓		60	90	86	8	8	8	8	X		
29/05	N.R		HUEVO	99	U.A	✓		✓		✓					10	10	10	10	X		
29/05	N.R		JUYCA	297	230	✓		✓		✓											
29/05	N.R		CILANTRO	80	70	✓		✓		X											
29/05	N.R		ZANAHORIA	99	99	✓		✓		✓											
29/05	N.R	PESCA	BECA	8158	7900	✓		✓			✓				9	9	9	9	✓		
29/05																					
29/05		CARNE RES	CARNE RES	4950	4950	✓		✓		✓		60	88	79	10	10	10	10	X		
29/05	ALMUERZO	ARROZ	AJO	30	30	✓		✓		X											
29/05		ARROZ CON	ARROZ	2475	2475	✓		✓		✓		60	90	85	10	10	10	10	X		
29/05		FIDEOS	FIDEOS	248	248	✓		✓		✓											
29/05			CEBOLLA JUYCA	228	200	✓		✓		X											
29/05			AJO	30	30	✓		✓		X											
29/05	ALMUERZO	ENSALADA	ESPINACA	823	800	✓		✓			✓		2.8	3.6	9	9	9	9	X		
29/05			MANGO	2574	2400	✓		✓			X										
29/05			FRESA	1248	1248	✓		✓			X										
29/05			MIEL	80	80																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: Avenal

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29 05		PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA	2970	2900	x		x		x		40	90	76	10	10	10	10	x		
29 05		SOPA DE	ARVEJA	7733	7733	x		x		x		60	90	86	8	8	8	8	x		
29 05	Almuerzo	VERDURAS	ZANAHORIA	812	800	x		x		x											
29 05			HABICHUELA	773	720	x		x		x											
29 05			PAPA	2970	2500	x		x		x											
29 05			CABEZONA	129	100	x		x		x											
29 05			CARNE RES	149	149	x		x		x											
29 05			APIO	198	170	x		x		x											
29 05			ESPINACA	169	160	x		x		x											
29 05			AHUYAMA	763	700	x		x		x											
29 05			AJO	30	30	x		x		x											
29 05			CILANTRO	80	70	x		x		x											
29 05	Almuerzo	JUGO GUAYABA	GUAYABA	5020	5000	x		x			x		42	46	8	8	8	8	x		
29 05																					
29 05		SORBETE DE	LECHE	15000	15000	x		x	x		x		38	46	10	10	10	10	x		
29 05	Almuerzo	MANGO	MANGO	7524	7300	x		x			x				10	10	10	10	x		
29 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SOL MILO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52014711 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: 3104-PSSL-243
Versión: 1
Fecha: Memo 2018IE22736 DE 2018-07-19
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: Avesol

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
28 05 24	N.R	CUAJADA DE	LECHE	15000	15000	x		x		x		60	90	86	10	10	10	10	x		
28 05	V.R	AVENA	AVENA MOLIDA	396	396	x		x		x											
28 05	V.R.	QUESO	QUESO CREMA	1584	1584	x		x			x		4	3	10	10	10	10	x		
28 05	V.R	PAPAYA	PAPAYA	9900	9.000	x		x			x				9	9	9	9	x		
28 05																					
28 05		TORTILLA DE	CORAZONES POLLO	2673	2600	x		x		x		90	86	79	8	8	8	8	x		
28 05		CORAZONES POLLO	HUEVOS	48	V.R	x		x		x											
28 05	ALMUERZO	ARROZ CON	ARROZ	2475	2475	x		x		x		60	90	85	10	10	10	10	x		
28 05		ZANAHORIA	ZANAHORIA	1169	1080	x		x		x											
28 05			CEBOLLA JUNCA	228	200	x		x		x											
28 05			PIJO	30	30	x		x		x											
28 05		CALABAZA	CALABAZA	2198	2000	x		x		x		60	90	81	8	8	8	8	x		
28 05		GUISADA	ARVEJA VERDE	2475	2475	x		x		x											
28 05			TOMATE	387	350	x		x		x											
28 05	ALMUERZO		CEBOLLA JUNCA	743	700	x		x		x											
28 05			MARGARINA	248	248	x		x		x											
28 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Lulo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Pasante Nutricion

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-243
Versión: 1
Fecha: Memo 3-2019-043565 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: AVESO1

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUCAS

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 INICIAL °c	TEMPERATURA FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
28 05		YUCA COCIDA	YUCA	3713	3600	x		x		x		90	90	76	10	10	10	10	x		
28 05	almuerzo		cebolla JUCO	743	700	x		x		x											
28 05	almuerzo	SOPA DE FIDEOS	FIDEOS	796	796	x		x		x		60	90	86	9	9	9	9	x		
28 05	almuerzo	FIDEOS	ARVEJA	1733	1733	x		x		x											
28 05	almuerzo		HABICHUELA	773	700	x		x		x											
28 05			ZANAHORIA	812	796	x		x		x											
28 05			PAPA	2970	2680	x		x		x											
28 05			CABEZONA	729	110	x		x		x											
28 05			CARNE RES	149	149	x		x		x											
28 05	almuerzo		CILANTRO	80	70	x		x		x											
28 05	almuerzo		AJO	30	30	x		x		x											
28 05	almuerzo	JUGO FRESA	FRESA	3960	3900	x		x			x		39	42	10	10	10	10	x		
28 05																					
28 05	onces	leche	leche	15000	15000	x		x			x				10	10	10	10	x		
28 05	onces	PERA	PERA	8158	7840	x		x			x				9	9	9	9	x		
28 05																					
28 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SORAYA TIO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: AUXILIAR ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: APROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
27 05 24		PAPA AL VAPOR	PAPA	2970	2840	x		x		x		60	90	78	10	10	10	10	x		
27 05		SOPA DE	CEBADA	792	792	x		x		x		60	90	85	10	10	10	10	x		
27 05	almuerzo	CEBADA	ARVEJA	1733	1733	x		x		x											
27 05		perlada	Habichuela	773	770	x		x		x											
27 05			ZANAHORIA	812	800	x		x		x											
27 05			CARNE RES	149	149	x		x		x											
27 05			CABEZONA	129	100	x		x		x											
27 05			AJO	30	30	x		x		x											
27 05			CILANTRO	80	70	x		x		x											
27 05			PAPA	2970	2840	x		x		x											
27 05	almuerzo	JUGO MORA	MORA	4178	4000	x		x			x		3.8	4.6	9	9	9	9	x		
27 05																					
27 05		SORBETE	leche	15000	15000	x		x			x				10	10	10	10	x		
27 05	ONCES	DE CUCUBA	CUCUBA	7524	7300	x		x			x		28	36	10	10	10	10	x		
27 05																					
27 05																					
27 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: EDD MELO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: personal obras

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFIVACINPO UNIDAD OPERATIVA: Puesto 1

COORDINADOR O RESPONSABLE: M/JHOANA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
27 OS 24	N.R	COLADA DE	Leche	15000	15000	x		x		x		60	89	84	10	10	10	10	x		
27 OS	N.R	FÉCULA MAÍZ	Fecula Maiz	396	396	x		x		x											
27 OS	N.R	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS	99	N.R	x		x		x		60	86	82	9	9	9	9	x		
27 OS	N.R	PATILLA	PATILLA	17325	16080	x		x			x				10	10	10	10	x		
27 OS																					
27 OS		CARNE CERDO	CARNE CERDO	1950	1950	x		x		x		60	89	80	8	8	8	8	x		
27 OS		GUISADA	TOMATE	387	340	x		x		x											
27 OS			JUNCA	713	700	x		x		x											
27 OS	ALMUERZO		AJO	30	30	x		x		x											
27 OS		ARROZ	ARROZ	2475	2475	x		x		x		60	90	86	10	10	10	10	x		
27 OS		BLANCO	JUNCA	228	200	x		x		x											
27 OS			AJO	30	30	x		x		x											
27 OS		VERDURAS	CALABAZA	1980	1840	x		x		x		60	90	80	8	8	8	8	x		
27 OS		SALTEADAS	ZANAHORIA	1654	1584	x		x		x											
27 OS			APIO	1782	1600	x		x		x											
27 OS			MARGARINA	248	248	x		x		x											
27 OS			AJO	30	30	x		x		x											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Nelo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Plimeros

Powered by CamScanner

JARDINES INFANTILES DIURNOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOC...

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: PUESTA

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUCAS

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 Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
24 05		Ensalada	lechuga	901	840	x		x			x				8	8	8	8	x		
24 05			TOMATE	3099	3000	x		x			x										
24 05			limón	40	40	x		x			x										
24 05	Almuerzo	Sopa de	papa	2475	2000	x		x		x		60			10	10	10	10	x		
24 05		Salpicho	Ahuyama	2970	2740	x		x		x											
24 05			platano verde	3050	2896	x		x		x											
24 05			yuca	2475	2100	x		x		x											
24 05			carne res	149	149	x		x		x											
24 05			cabezona	129	110	x		x		x											
24 05			cilantro	80	70	x		x		x											
24 05	Almuerzo	Jugo de	Guayaba	6010	5900	x		x			x				10	10	10	10	x		
24 05																					
24 05		Leche	leche	15000	15000	x		x			x				10	10	10	10	x		
24 05	Onces	Hojuelas de maiz	Hojuelas maiz	1980	1980	x		x			x				10	10	10	10	x		
24 05		Banano	Banano	9900	9000	x		x			x				9	9	9	9	x		
24 05																					
24 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52016788 CARGO: Manipuladora

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: PCR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo 2019-03-13 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: AVESOL

COORDINADOR O RESPONSABLE: PILAR JAIMES RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/05/24	N.R	CHOCOLATE	LECHE	15000	15000	x		x		x		60			10	10	10	10	^		
24/05	N.R	en leche	CHOCOLATE	792	792	-		-		-											
24/05	N.R	QUESO	QUESO CUAJA	1584	1584	-		-			-				10	10	10	10	x		
24/05	N.R	AREPA MAIZ	H. MAIZ	1188	1188	-		-		-		60			9	9	9	9	^		
24/05	N.R		MARGARINA	198	198	-		-		-											
24/05	N.R	MANGO	MANGO	13860	12498	-		-			x				9	9	9	9	x		
24/05																					
24/05		GOULASH DE	HIGADO RES	1950	1950	-		-		-		60			9	9	9	9	x		
24/05		HIGADO RES	cebolla JUNCA	322	300	x		x		^											
24/05			AJO	30	30	-		-		-											
24/05			ARVEJA	2475	2475	x		x		^											
24/05			ZANAHORIA	1398	1108	-		-		x											
24/05		ARROZ CON	ARROZ	2475	2475	-		-		^		60			10	10	10	10	^		
24/05		FIDEOS	FIDEOS	248	248	-		-		x											
24/05			cebolla JUNCA	228	200	-		-		x											
24/05			AJO	30	30	-		-		^											
24/05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SOL MUÑO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52084711 CARGO: ALIMENTOS

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA PRIMERA INFANCIA

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: Rivesol

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Rubio OPERADOR: Castillo San Lucas

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libra/unidad)	PESO NETO (gramos/libra/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
23 05		Sopa de	Arveja	1733	1733	✓		✓		✓		60			9	9	9	9	✓		
23 05		Fideos	Habichuela	773	730	✓		✓		✓											
23 05			Zanahoria	812	800	✓		✓		✓											
23 05			Fideos	792	792	✓		✓		✓											
23 05			Carne res	749	749	✓		✓		✓											
23 05			Cabezona	129	100	✓		✓		✓											
23 05			Papa	2970	2896	✓		✓		✓											
23 05			Cilantico	80	70	✓		✓		✓											
23 05			Ajo	30	30	✓		✓		✓											
23 05		Jugo Jugo	Jugo	8247	8000	✓		✓			✓				9	9	9	9	✓		
23 05																					
23 05		Arroz con	Arroz	990	990	✓		✓		✓		60			10	10	10	10	✓		
23 05		Leche	Leche	10890	10890	✓		✓		✓											
23 05			Q. campesino	1584	1584	✓		✓		✓											
23 05			L. condensada	594	594	✓		✓		✓											
23 05			Uvas pasas	297	297	✓		✓			✓										
23 05		Manzana	Manzana	8158	7900	✓		✓		✓					10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sor Nelly TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 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: PCB-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Marzo 17 2016 - 16/10/2015
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: ALEGRIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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 Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
23 05	N.R	CREMA DE	leche	15000	15000	x		x		x		60			10	10	10	10	x		
23 05	N.R	AVENA	AVENA MOLIDA	792	792	x		x		x											
23 05	N.R	HUEVOS	HUEVOS	99	N.A	x		x		x		60			9	9	9	9	x		
23 05	N.R	PERICOS	TOMATE	387	340	x		x		x											
23 05	N.R		CEBOLLA JUNCA	377	300	x		x		x											
23 05	N.R	PAPAYA	PAPAYA	9900	9000	x		x			x				9	9	9	9	x		
23 05																					
23 05		PESCADO A LA	MERLUZA	4950	4950	x		x		x		60			9	9	9	9	x		
23 05		PLANCHA	AJO	30	30	x		x		x											
23 05		ARROZ	ARROZ	2475	2475	x		x		x		60			10	10	10	10	x		
23 05	almuerzo	BLANCO	CEBOLLA JUNCA	228	200	x		x		x											
23 05			AJO	30	30	x		x		x											
23 05		ENSALADA	ESPINACA	1654	1500	x		x			x				8	8	8	8	x		
23 05			MANZANA	2327	2000	x		x			x										
23 05			CREMA DE leche	297	297	x		x			x										
23 05		TAJADA DE	PLATANO MADURO	4950	4700	x		x		x		60			10	10	10	10	x		
23 05		PLATANO																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sofia Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064711 CARGO: ALIMENTOS

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: 1-01-P-SIS-243

Versión: 1

Fecha: Marzo 01 / 2019 AL 31 / 12 / 2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COCINA FINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: AVASOL

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22 OS 24	V.R	Leche	Leche	15000	15000	x		x		x					10	10	10	10	x		
22 OS	V.R	TORTILLA DE	HUEVO	99	N.A	x		x		x		60			10	10	10	10	x		
22 OS	V.R	HUEVO CON QUESO	QUESO	792	792	x		x		x											
22 OS	V.R	Patilla	Patilla	17325	16500	x		x			x				9	9	9	9	x		
22 OS																					
22 OS		HAMBURGUESA	CARNE Molida	4950	4950	x		x		x		60			9	9	9	9	x		
22 OS		DE CARNE	HUEVO	75	N.A	x		x		x											
22 OS			TOSTADA	80	80	x		x		x											
22 OS			Cebollo JUNCA	703	700	x		x		x											
22 OS			AJO	30	30	x		x		x											
22 OS		Ensalada DE	CONCHITAS	3168	3168	x		x		x		60			8	8	8	8	x		
22 OS		CONCHITAS	MAYONESA	248	248	x		x		x											
22 OS			Habichuela	1099	1000	x		x		x											
22 OS			ZANAHORIA	1169	1000	x		x		x											
22 OS			ARVEJA	2475	2475	x		x		x											
22 OS																					
22 OS																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MELO TIPO DE DOCUMENTO: CC No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52044724 CARGO: NUTRICIONISTA

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: V.O.P.S.S.I.S

Versión: 1

Fecha: [illegible]

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: PWSOL

COORDINADOR O RESPONSABLE: MEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN JUAN

FECHA (dd/mm/vvaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro s/unidad)	PESO NETO (gramos/litro s/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22 05		PLATANO CON	PLATANO MADURO	1950	1780	x		x		x					8	8	8	8	x		
22 05		BOCADILLO	BOCADILLO	195	195	x		x		x											
22 05																					
22 05		JUGO MANGO	MANGO	7594	7400	x		x			x				10	10	10	10	x		
22 05																					
22 05																					
22 05		CHOCOLATE	LECHE	1500	1500	x		x		x		60			10	10	10	10	x		
22 05		CON LECHE	CHOCOLATE	792	792	x		x		x											
22 05		PERA	PERA	8158	7596	x		x			x				9	9	9	9	x		
22 05																					
22 05																					
22 05																					
22 05																					
22 05																					
22 05																					
22 05																					
22 05																					

MARZO

ONCES

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC NO. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: [illegible] CARGO: AUXILIARES

Powered by CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]

Versión: 1

Fecha: [illegible]

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: AVESOL

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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 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
27 05 24	V.R	SORBETE	LECHE	15000	15000	x		x			x				10	10	10	10	x		
27 05	V.R	DE MANGO	MANGO	7524	7200	x		x			x										
27 05	V.R	QUESO	QUESO CREMA	1584	1584	x		x			x				10	10	10	10	x		
27 05																					
27 05		ARVEJA Verde	ARVEJA	1485	1485	x		x		x		60			9	9	9	9	x		
27 05		SECA	TOMATE	387	350	x		x		x											
27 05			cebolla JUNCA	743	700	x		x		x											
27 05	Almuerzo		AJO	30	30	x		x		x											
27 05		pechuga pollo	pechuga pollo	6188	6080	x		x		x		60			10	10	10	10	x		
27 05		GUISADA	TOMATE	387	340	x		x		x											
27 05			cebolla JUNCA	743	700	x		x		x											
27 05			AJO	30	30	x		x		x											
27 05		ARROZ CON	ARROZ	2475	2475	x		x		x		60			9	9	9	9	x		
27 05		ZANAHORIA	ZANAHORIA	1169	1080	x		x		x											
27 05	Almuerzo		cebolla JUNCA	228	200	x		x		x											
27 05			AJO	30	30	x		x		x											
27 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MUÑO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52004741 CARGO: PASANTE ALIMENTOS

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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: Avaso 1

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: Castillo SAN JUCAS

FECHA (d/m/m/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro s/unidad)	PESO NETO (gramos/litro s/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 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
21 05		Ensalada	Pepino cohombro	2644	2500	x		x			x				8	8	8	8	x		
21 05		croquetto	Yuca	3713	3600	x		x		x		60			9	9	9	9	x		
21 05		de yuca	Tostada	99	99	x		x		x											
21 05			Huevo	10	N.A	x		x		x											
21 05																					
21 05	Almuerzo	Jugo Pefua	Uvas	4179	4000	x		x			x										
21 05																					
21 05																					
21 05		Kumis	Kumis	15000	15000	x		x			x				10	10	10	10	x		
21 05	Onces	patilla	patilla	17325	16000	x		x			x				9	9	9	9	x		
21 05																					
21 05																					
21 05																					
21 05																					
21 05																					
21 05																					
21 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Milo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52084771 CARGO: Platos

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: San cristobal SERVICIO SOCIAL: COOFINACIMPO UNIDAD OPERATIVA: Avesol

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Rubio OPERADOR: Castillo San Lucas

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro s/unidad)	PESO NETO (gramos/litro s/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 Escalar entre 2 y 10	OLOR Escalar entre 2 y 10	SABOR Escalar entre 2 y 10	ASPECTO Escalar entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
20 05 24	N.R	Colado PE	LECHE	15000	15000	x		x		x		60			10	10	10	10	x		
20 05	N.R	Fecula Maiz	Fecula Maiz	396	396	x		x		x											
20 05	N.R	Huevos con	Huevos	99	N.A	x		x		x		60			10	10	10	10	x		
20 05	N.R	Mazorca	Maiz	792	792	x		x		x											
20 05	N.R	Pera	Pera	8158	7889	x		x			x				8	8	8	8	x		
20 05																					
20 05		Carne cerdo	Carne cerdo	4950	4950	x		x		x		60			9	9	9	9	x		
20 05	Almuerzo	Salsa Piña	Piña	703	600	x		x		x											
20 05			Cabezona	327	300	x		x		x											
20 05		Arroz con	Arroz	2475	2475	x		x		x		60			9	9	9	9	x		
20 05		Fideos	Fideos	248	248	x		x		x											
20 05			Yuca	228	200	x		x		x											
20 05			Rio	30	30	x		x		x											
20 05		Arroz con	Arroz	3495	3186	x		x		x		60			9	9	9	9	x		
20 05		Huevo	Huevo	16	N.A	x		x		x											
20 05	Almuerzo	Papa cebolla	Papa cebolla	2970	2900	x		x		x		40			10	10	10	10	x		
20 05		al vapor																			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sso Wlo Hli TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5204921 CARGO: Personal Alimentos

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-243
Versión: 1
Fecha: Mayo 31 / 2018 (AAAA - MM/DD/18)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: AVES 01
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20 05		SOPA DE	ARRACACHA	3960	3700	✓		✓		✓		60			9	9	9	9	X		
20 05		ARRACACHA	ARVEJA	7733	7733	✓		✓		✓											
20 05			ZANAHORIA	812	800	✓		✓		✓											
20 05			HABICHUELA	773	700	✓		✓		✓											
20 05			CARNE RES	149	149	✓		✓		✓											
20 05			CABEZONA	129	110	✓		✓		✓											
20 05	ALMUERZO		CILANTRO	80	70	✓		✓		✓											
20 05			AJO	30	30	✓		✓		✓											
20 05		JUGO FRESA	FRESA	3960	3900	✓		✓			✓				9	9	9	9	X		
20 05																					
20 05		SORBETE	leche	15000	15000	✓		✓			✓				10	10	10	10	X		
20 05	ONCES	DE MANGO	MANGO	7524	7300	✓		✓			✓										
20 05																					
20 05																					
20 05																					
20 05																					
20 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Mejia TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064711 CARGO: Personal Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOC...

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-343
Versión: 1
Fecha: Marzo 8 de 2018 (2585 - 15/12/2016)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL: Con Filosofo UNIDAD OPERATIVA: Alkasol

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Ruedo OPERADOR: Castillo San Lucas

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	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7 05		Yuca cocida	Yuca	3713	3610	x		x		x		60	90	76	9	9	9	9	x		
7 05			cebolla Junca	743	700	x		x		x		60	90	86	10	10	10	10	x		
7 05		Sopa de	zanahoria	812	800	x		x		x											
7 05		Papacon	Habichuela	773	740	x		x		x											
7 05			Platano verde	4871	4700	x		x		x											
7 05			calve res	149	149	x		x		x											
7 05			cebolla	129	110	x		x		x											
7 05			cilantro	80	70	x		x		x											
7 05			ajo	30	30	x		x		x											
7 05		Jugo Maracuya	Maracuya	12544	11500	x		x			x		4.8	5.2	8	8	8	8	x		
7 05																					
7 05																					
7 05		Leche	Leche	15000	15000												-	-			
7 05		Granadilla	Granadilla	11880	11000																
7 05																	-				
7 05																					
7 05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Melo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064711 CARGO: Personal Alimentos

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COCINANDO UNIDAD OPERATIVA: PUNTO 1

COORDINADOR O RESPONSABLE: P/C LINDA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro o Unidad)	PESO NETO (gramos/litro o 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 Escalar entre 2 y 10	OLOR Escalar entre 2 y 10	SABOR Escalar entre 2 y 10	ASPECTO Escalar entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17 06 24	U.P	CHOCOLATE	CHOCOLATE	792	792	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
17 06 24	U.P	EV LECHE	LECHE	15000	15000	✓		✓		✓											
17 06 24	U.P	QUESO	QUESO CUAJA	1584	1584	✓		✓			✓		4	3	10	10	10	10	✓		
17 05	U.P	PAPAYA	PAPAYA	9900	9100	✓		✓			✓				9	9	9	9	✓		
17 05																					
17 05		HIGADO RES	HIGADO RES	1950	1950	✓		✓		✓		60	89	84	9	9	9	9	✓		
17 05		encebollado	cebolla JUNCA	743	700	✓		✓		✓											
17 05			AJO	30	30	✓		✓		✓											
17 05	ALMUERZO	ARROZ CON	ARROZ	2475	2475	✓		✓		✓		60	90	86	10	10	10	10	✓		
17 05		PIMENTON	PIMENTON	703	650	✓		✓		✓											
17 05			JUNCA	228	200	✓		✓		✓											
17 05			AJO	30	30	✓		✓		✓											
17 05		ARVEJA VERDE	HABICHUELA	1099	1000	✓		✓		✓		60	90	82	9	9	9	9	✓		
17 05		FRESCA	ARVEJA	2475	2475	✓		✓		✓											
17 05	ALMUERZO		ZANAHORIA	1169	1000	✓		✓		✓											
17 05			TOMATE	387	320	✓		✓		✓											
17 05			JUNCA	743	700	✓		✓		✓											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SARA MUÑO TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064771 CARGO: Manipuladora

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

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

Código: [illegible]
Versión: 1
Fecha: Marco SIT 20/[illegible] - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: Avesol

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: Castillo SAN LUCAS

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	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/05/24	Almuerzo	dedítos de	PERRACHICHA	6788	5800	✓		✓		✓		60	88	76	9	9	9	9	X		
16/05		PERRACHICHA	H. Trigo	792	792	✓		✓		✓											
16/05			HUEVO	13	V.A	✓		✓		✓											
16/05		Jugo Melón	Melón	7524	7120	✓		✓			✓		3.8.	43	8	8	8	8	X		
16/05																					
16/05																			-		
16/05	Onces	SORBETE	Leche	15000	15000	✓		✓			✓				10	10	10	10	X		
16/05		DE BANANO	BANANO	5376	5080	✓		✓			✓										
16/05																					
16/05																					
16/05																					
16/05																					
16/05																					
16/05																					
16/05																					
16/05																					
16/05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Mejia TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064721 CARGO: Personal Manipulador

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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COGESVINCIPLO UNIDAD OPERATIVA: J. Arvesú

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Rubio OPERADOR: Castillo San Judas

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	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 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
16 05	N.R	Colada PE	Leche	15000	15000	✓		✓		✓		60	89	85	10	10	10	10	✓		
16 05	N.R	AVENA	AVENA Molida	792	792	✓		✓		✓											
16 05	N.R	Huevos Enveltos	Huevos	99	N.A	✓		✓		✓		60	85	80	9	9	9	9	✓		
16 05	N.R	patilla	patilla	17325	16100	✓		✓			✓				10	10	10	10	✓		
16 05																					
16 05		CARNE RES	CARNE MOLIDA	4950	4950	✓		✓		✓		60	90	86	9	9	9	9	✓		
16 05	almuerzo	Molida a la	TOMATE	495	410	✓		✓		✓											
16 05		BOLOÑESA	JUNCA	743	700	✓		✓		✓											
16 05			Ajo	30	30	✓		✓		✓											
16 05		Spaguettis	Spaguettis	3168	3168	✓		✓		✓		60	90	78	8	8	8	8	✓		
16 05			JUNCA	743	700	✓		✓		✓											
16 05			TOMATE	387	340	✓		✓		✓											
16 05			Ajo	30	30	✓		✓		✓											
16 05		Ensalada	ESPINACA	822	750	✓		✓			✓		28	4	9	9	9	9	✓		
16 05			MANGO	2376	2000	✓		✓			✓										
16 05			PAPAYA	1842	1700	✓		✓			✓										
16 05 24	almuerzo		CREMA Dulce	129	129	✓		✓			✓										

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Sara Nuño TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52064771 CARGO: Auxiliar de Apoyo

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOC...

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: P.O.M.S.S.I.S.

Versión: 1

Vigencia: Marzo 31 / 2020 - 10/12/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COOFUNCIÓDO UNIDAD OPERATIVA: Alegral

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEJANDRA RUBIO OPERADOR: CASTILLO SAN LUCAS

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	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/05		ARROZ CON	ARROZ	2475	2475	x		x		x		60	90	84	9	9	9	9	x		
15/05		FIDEOS	FIDEOS	248	248	x		x		x											
15/06			JUNCA	228	200	x		x		x											
15/05			AJO	30	30	x		x		x											
15/06		ENSALADA	ZANAHORIA	1743	1700	x		x			x		3.	4.	8	8	8	8	x		
15/06			TOMATE	1862	1800	x		x			x										
15/05			PEREJIL	109	80	x		x			x										
15/05			LIMÓN	40	40	x		x			x										
15/05		PLATANO COCIDO	PLATANO HARTON	4950	4880	x		x		x		60	88	81	9	9	9	9	x		
15/05		CON CANELA	CANELA	30	30	x		x		x											
15/06		JUGO MORA	MORA	4178	4000	x		x			x		4.2	5.2	10	10	10	10	x		
15/05																					
15/05		CREMA DE	LECHE	15000	15000	x		x		x		60	90	86	10	10	10	10	x		
15/05		FECULA MAIZ	FECULA MAIZ	396	396	x		x		x											
15/05		PERA	PERA	8158	7698	x		x			x				9	9	9	9	x		
15/05																					
15/05																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: [illegible] TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52664711 CARGO: Personal Puntos

Powered by CamScanner

	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	Fecha: Memo INT 2018043586 - 10/10/2018
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL COMEDORES UNIDAD OPERATIVA RUEDA

COORDINADOR O RESPONSABLE ALEJANDRA RUBIO OPERADOR CASTILLO SAN LUCAS

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	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
15 06	N.R	Leche	Leche	15000	15000	x		x		x		40	68	65	10	10	10	10	x		
15 06 PM	N.R	Huevos	Huevos	99	N.A	x		x		x		60	84	78	9	9	9	9	x		
15 06	N.R	Perico	TOMATE	387	340	x		x		x											
15 06	N.R		cebolla JUNCA	377	300	x		x		x											
15 06	N.R	AREPA DE	H. MAIZ	1188	1188	x		x		x		60	85	80	8	8	8	8	x		
15 06	N.R	MAIZ	HARERINA	198	198	x		x		x											
15 06	N.R	MANGO	MANGO	13860	12400	x		x			x				10	10	10	10	x		
15 06																					
15 06		GARBANZO	GARBANZO	2970	2970	x		x		x		60	89	84	9	9	9	9	x		
15 06			TOMATE	387	340	x		x		x											
15 06			cebolla JUNCA	743	700	x		x		x											
15 06			AJO	30	30	x		x		x											
15 06		CARNE COCIDA	CARNE COCIDA	4950	4950	x		x		x		60	88	82	10	10	10	10	x		
15 06		GUISADO	TOMATE	387	340	x		x		x											
15 06			cebolla junca	743	700	x		x		x											
15 06			AJO	30	30	x		x		x											
15 06																					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS Edid Mela Mejía TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52614721 CARGO Personal Alimentos

Powered by CamScanner