PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código PGR-PSS-030

Versión: 1

Fecha : Marzo 017 publicación

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** UNIDAD OPERATIVA: **DIANA TURBAY LANCEROS**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BRICEÑO** ASOCIADO: **FUNSERCO**

| FECHA (dd/mm/aaa aa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS GRADOS CENTIGRADOS | PROVEEDOR | INSPECCIÓN SOBRE LOS ALIMENTOS: OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | TRANSPORTE REFRIGERADO | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | SI | NO | SI | NO | |
| **ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1/04/2024 | 7:00 | ACEITE | 27 | 29/12/2023 | 29/12/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | ARROZ | 158,5 | 9/10/2023 | 9/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | AZUCAR | 24 | 15/08/2073 | 15/08/2025 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | CANELA MOLIDA | 0,6 | 5/10/2023 | 19/04/2025 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | CUCHUCO DE MAZ | 4,5 | 16/08/2023 | 16/08/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | SPAGUETTIE | 14 | 2270623 | 5/02/2025 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | FIDEOS | 0,5 | 2270723 | 5/02/2025 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | LENTEJAS | 8 | 04/02/240 | 30/12/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | MIEL DE ABEJA | 2 | 19/02/2023 | 25/05/2025 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | MEZA DE PAN | 1,5 | 29/11/2023 | 21/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | OREGANO | 0,3 | 17/05/2023 | may-24 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | PANELA | 2 | 353 | jul-24 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | SAL | 6 | L20480/08/04 | L20480/08/04 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | UVA PASA | 2 | 3054 | nov-24 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | GARBANZO | 8 | UE23 | oct-24 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | CUCHUCO DE TRIGO | 5 | 45281 | sep-24 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | CONCHITAS | 5 | 58874 | ene-25 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | MARGARINA | 1,5 | M6658 | jun-24 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | FECULA DE MAZ | 2 | 52 | 12/03/2025 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | AVENA | 5 | 45201 | 15/08/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1/04/2024 | 7:00 | PAPAYA | 16 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | BANANO | 16 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | FRESA | 7 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | LIMON | 6 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | UCHUVA | 4,5 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | MANZANA | 24 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | MELÓN | 16 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | PERA | 40 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | 50% Inten.cambio: 8 Un de adicy d 1 de mzo |
| **CARNES Y AVICOLA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1/04/2024 | 7:00 | HUEVOS | 60,0 | AA 4906 | 23/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | POLLO PECHUGA | 24,5 | mar-24 | 29/04/2024 | 3-4 C | CARNES CAICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 1/04/2024 | 7:00 | POLLO MUSLO | 24,0 | mar-24 | 29/04/2024 | 3-4 C | CARNES CAICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 1/04/2024 | 7:00 | RES CASERA (PARA SANCOCHO) | 2,4 | mar-24 | 29/04/2024 | 3-4 C | CARNES CAICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 1/04/2024 | 7:00 | RES SOBREBARRIGA | 47,0 | mar-24 | 29/04/2024 | 3-4 C | CARNES CAICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 1/04/2024 | 7:00 | RES MOLIDA | 23,5 | mar-24 | 29/04/2024 | 3-4 C | CARNES CAICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 1/04/2024 | 7:00 | CERDO LOMO | 22,5 | mar-24 | 29/04/2024 | 3-4 C | CARNES CAICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 1/04/2024 | 7:00 | RES MENUDO | 3,0 | mar-24 | 29/04/2024 | 3-4 C | CARNES CAICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1/04/2024 | 7:00 | AGUACATE | 24 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | AJO | 4 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | ARVEJA | 26 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | CABEZONA | 13 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | JUNCA | 22 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | CILANTRO | 4 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | ESPINACA | 13 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | HABICHUELA | 15 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | LAUREL | 0,5 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | LECHUGA | 14 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | MADURA | 9 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | GUASCAS | 2 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | PAPA PASTUSA | 102,5 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | CRIOLLA | 35 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | PIMENTON | 15 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | HARTON MADURO | 35 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | HARTON VERDE | 10 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | PEREJIL | 1,2 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | CHONTO | 60,5 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | TOMILLO | 0,4 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | ZANAHORIA | 49 | 1/04/2024 | 6/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **LACTEOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1/04/2024 | 7:00 | CREMA DE LECHE | 6 | 19657462 | 23/04/2024 | 4,7 C | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | HELADO DE CREMA | 10 | M58874-232 | 2/02/2024 | ( ) 4,1 2 C | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | LECHE ENTERA | 442 | MT 505 | 5/05/2024 | 4,7 C | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | LECHE CONDENSADA | 2 | 12/12/2023 | 25/10/2024 | 4,7 C | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | QUESO DOBLE CREMA | 28 | 25/03/2024 | 29/04/2024 | 4,7 C | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | YOGURTH | 6 | 65 | 11/05/2024 | 4,7 C | ASPROCO LOMBA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **PULPAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1/04/2024 | 7:00 | GUAYABA PULPA | 36 | 14 | 4/08/2024 | ( ) 5,8 C | HORTYPU LPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | CURUBA PULPA | 18 | 10 | 4/08/2024 | ( ) 5,8 C | HORTYPU LPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | FRESUDA PULPA | 18 | 2 | 4/08/2024 | ( ) 5,8 C | HORTYPU LPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | GUANABANA PULPA | 18 | 25 | 4/08/2024 | ( ) 5,8 C | HORTYPU LPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | MANGO PULPA | 18 | 17 | 4/08/2024 | ( ) 5,8 C | HORTYPU LPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | LULO PULPA | 18 | 26 | 4/08/2024 | ( ) 5,8 C | HORTYPU LPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | MARACUYA PULPA | 18 | 36 | 4/08/2024 | ( ) 5,8 C | HORTYPU LPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | TOMATE DE ARBOL | 18 | 24 | 4/08/2024 | ( ) 5,8 C | HORTYPU LPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | MORA PULPA | 44 | 18 | 4/08/2024 | ( ) 5,8 C | HORTYPU LPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | FRESA PULPA | 7 | 19 | 4/08/2024 | ( ) 5,8 C | HORTYPU LPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/04/2024 | 7:00 | UVA PULPA | 6 | 28 | 4/08/2024 | ( ) 5,8 C | HORTYPU LPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **J. Alexander Briceño** TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **91.781.541**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO** FIRMA:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190433568
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** SERVICIO SOCIAL **COMEDOR COMUNITARIO** UNIDAD OPERATIVA **DIANA TURBAY LANCEROS**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BRICEÑO** ASOCIADO **FUNGEINCO**

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGURADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | TRANSPORTE PERSONAL | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍ | | COLOR CARACTERÍ | | ESTADO DEL | | | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | LIMPI | NO CUMPLE | SI | NO | |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6/04/2024 | 16:00 | BANANA | 32 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | FRESA | 21 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | LIMÓN | 2,5 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | GRANADILLA | 25 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | MANZANA | 37 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | PAPAYA | 16 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | 100% intercambio # 17 de año y # 2 de mes |
| 6/04/2024 | 16:00 | PIÑA | 10 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| **CARNES Y HUEVOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6/04/2024 | 16:00 | HUEVOS | 90,0 | 4/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | POLLO MUSLO | 26,0 | abr-24 | 5/05/2024 | 3,9 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| 6/04/2024 | 16:00 | POLLO PECHUGA | 23,5 | abr-24 | 5/05/2024 | 3,9 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| 6/04/2024 | 16:00 | RES CADERA (PARA SOPAS) | 3,2 | abr-24 | 5/05/2024 | 3,9 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| 6/04/2024 | 16:00 | RES SOBREBARRIGA | 47,0 | abr-24 | 5/05/2024 | 3,9 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| 6/04/2024 | 16:00 | RES CADERA | 23,5 | abr-24 | 5/05/2024 | 3,9 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| 6/04/2024 | 16:00 | CERDO LOMO | 23,5 | abr-24 | 5/05/2024 | 3,9 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6/04/2024 | 16:00 | AJO | 3,8 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | ACELGA | 17,5 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | AGUACATE | 16 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | ARRACACHA | 9 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | ARVEJA | 26 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | CALABAZA | 6,5 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | CABEZONA | 14,5 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | JUNCA | 17,5 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | CILANTRO | 4 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | HABICHUELA | 28 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | LAUREL | 0,2 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | LECHUGA | 15 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | MAZORCA | 8,5 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | PAPA PASTUSA | 112,5 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | CRIOLLA | 23,5 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | PEREJIL | 0,9 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | PIMENTON | 12,5 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | HARTON VERDE | 8 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | HARTON MADURO | 18 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | CHONTO | 10,5 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | YUCA | 8 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | TOMILLO | 0,4 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 6/04/2024 | 16:00 | ZANAHORIA | 56 | 6/04/2024 | 13/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS **J. Alexander Briceño** TIPO DE DOCUMENTO **CC** Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD **81.741.541**

CARGO **RESPONSABLE DEL SERVICIO** FIRMA

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

Código: POR-PRS-230
Versión: 1
Fecha: Metro: INT 20190103abb
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** UNIDAD OPERATIVA **DIANA TURBAY LANCEROS**
COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BRICEÑO** ASOCIADO **FUNGENCO**

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN OLOR CARACTER SI | INSPECCIÓN OLOR CARACTER N/O | INSPECCIÓN COLOR CARACTER SI | INSPECCIÓN COLOR CARACTER NO | ESTADO DEL B | ESTADO DEL M | TRANSPORTE PERSONAL N/L CUMPLE | TRANSPORTE PERSONAL N/L NO CUMPLE | SE ACEPTA SI | SE ACEPTA NO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | ACEITE | 13,5 | 29/12/2023 | 29/12/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | ARROZ | 81 | 9/10/2023 | 9/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | AVENA | 5 | 18051910 | 11/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | AZUCAR | 12 | 07/102372 | 7/10/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | FECULA | 2 | 3512123 | 9/06/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | CUCHUCO DE TRIGO | 5 | TF23A1301 | 26/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | UVA PASA | 2 | 17/05/2023 | 30/05/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | OREGANO | 0,2 | 11/09/2023 | 10/08/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | MARGARINA | 1,5 | 32600-02365 | 2/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | CONCHITAS | 5 | 3512123 | 9/06/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | SAL | 3 | L00-3241223 | N/A | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | GARBANZO | 8 | 19/06/2023 | 30/06/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | CANELA POLVO | 0,4 | 256 | 23/05/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | BANANA | 18 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | FRESA | 21,5 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | LIMÓN | 1,5 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | MANZANA | 23 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | UVA ISABEL | 14,5 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | NARANJA | 7,5 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | PAPAYA | 15 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | MELON | 15 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **CARNES Y HUEVOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | HUEVOS | 90,0 | A4568 | 27/05/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | POLLO MUSLO | 52,0 | abr-24 | 12/05/2024 | 5,6 C | CARNES CAICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | POLLO PECHUGA | 13,0 | abr-24 | 12/05/2024 | 5,6 C | CARNES CAICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | RES CADERA (PARA SOPAS) | 4,0 | abr-24 | 12/05/2024 | 5,6 C | CARNES CAICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | RES SOBREBARRIGA | 24,5 | abr-24 | 12/05/2024 | 5,6 C | CARNES CAICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | RES CADERA | 23,5 | abr-24 | 12/05/2024 | 5,6 C | CARNES CAICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | RES PAJARILLA | 12,0 | abr-24 | 12/05/2024 | 5,6 C | CARNES CAICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | AJO | 3,5 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | ARVEJA | 51,5 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | CALABAZA | 15 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | CABEZONA | 2 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | JUNCA | 23,5 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | CILANTRO | 4,5 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | HABICHUELA | 35 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | LECHUGA | 8,5 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | PAPA PASTUSA | 88 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | HARTON MADURO | 36 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | PEREJIL | 3,2 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | PIMENTON | 4 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | CHONTO | 18 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | TOMILLO | 0,2 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | ZANAHORIA | 58,5 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | AGUACATE | 17 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | ESPINACA | 19 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | MAZORCA | 4 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | HARTON VERDE | 23,5 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | CRIOLLA | 33 | 13/04/2024 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **LACTEOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | CREMA DE LECHE | 4 | 27/03/2024 | 18/05/2024 | 5,5 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | HELADO DE CREMA | 10 | 2048607 | 22/09/2025 | (-) 16,7 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | LECHE ENTERA | 278 | TB 117 | 24/06/2024 | 5,5 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | Yogurth | 5 | 569BL | 15/05/2024 | 5,5 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | QUESO DOBLE CREMA | 5 | 9/04/2024 | 2/05/2024 | 5,5 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **PULPAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | GUAYABA PULPA | 18 | 2/04/2024 | 2/10/2024 | (-) 5,1 C | HORTYFRUTAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | LULO PULPA | 18 | 2/04/2024 | 2/10/2024 | (-) 5,1 C | HORTYFRUTAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | TOMATE DE ARBOL PULPA | 18 | 2/04/2024 | 2/10/2024 | (-) 5,1 C | HORTYFRUTAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | MORA PULPA | 18 | 2/04/2024 | 2/10/2024 | (-) 5,1 C | HORTYFRUTAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | MARACUYA PULPA | 18 | 2/04/2024 | 2/10/2024 | (-) 5,1 C | HORTYFRUTAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 13/04/2024 | 16:00:00 | MANGO PULPA | 18 | 2/04/2024 | 2/10/2024 | (-) 5,1 C | HORTYFRUTAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **J. Alexander Briceño** TIPO DE DOCUMENTO: **CC** Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **81.741.541**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO** FIRMA

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

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190433568
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** SERVICIO SOCIAL ASOCIADO **COMEDOR COMUNITARIO FUNGEINCO** UNIDAD OPERATIVA **DIANA TURBAY LANCEROS**
COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BRICEÑO**

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGURADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | TRANSPORTE.PERSONAL | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍ | | COLOR CARACTERÍ | | ESTADO DEL | | | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | LIMPIO | NO CUMPLE | SI | NO | |
| **ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20/04/2024 | 16:00 | ARROZ | 68,5 | 11/01/2024 | 11/01/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | ACEITE VEGETAL | 17,5 | 28/12/2023 | 28/12/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | AZUCAR | 12 | 15/02/2024 | 15/02/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | AVENA | 5 | 568 | 26/08/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | CEBADA PERLADA | 5 | 569l | 17/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | SPAGUETTIE | 14 | hg58957d | 24/12/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | MAYONESA | 2 | 568 | 2/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | MIGA DE PAN | 3 | KS | 25/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | FIDEOS | 8 | 63698 | 10/09/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | OREGANO | 0,2 | 5 | 20/07/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | MIEL | 2 | 236500-658-00uty | 25/11/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | ARVEJA EN SECO | 8 | 589-86 | 11/01/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20/04/2024 | 16:00 | BANANO | 16 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | MANZANA | 9,5 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | PAPAYA | 14,5 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | FRESA | 35 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | LIMON | 2 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | MANDARINA | 22 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | PERA | 25 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Intercambio # 18 de año y # 3 de mes |
| **CARNES Y HUEVOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20/04/2024 | 16:00 | HUEVOS | 180,0 | AA321 | 15/05/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | PECHUGA POLLO | 22,5 | abr-24 | 18/05/2024 | 4,4 C | CARNES CAUCA | X | | X | | X | | X | | | | Lote según rotulado |
| 20/04/2024 | 16:00 | MUSLO DE POLLO | 26,0 | abr-24 | 18/05/2024 | 4,4 C | CARNES CAUCA | X | | X | | X | | X | | | | Lote según rotulado |
| 20/04/2024 | 16:00 | RES CADERA SOPAS | 3,2 | abr-24 | 18/05/2024 | 4,4 C | CARNES CAUCA | X | | X | | X | | X | | | | Lote según rotulado |
| 20/04/2024 | 16:00 | RES CADERA | 23,5 | abr-24 | 18/05/2024 | 4,4 C | CARNES CAUCA | X | | X | | X | | X | | | | Lote según rotulado |
| 20/04/2024 | 16:00 | CERDO LOMO | 23,5 | abr-24 | 18/05/2024 | 4,4 C | CARNES CAUCA | X | | X | | X | | X | | | | Lote según rotulado |
| 20/04/2024 | 16:00 | RES MOLIDA | 47,0 | abr-24 | 18/05/2024 | 4,4 C | CARNES CAUCA | X | | X | | X | | X | | | | Lote según rotulado |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20/04/2024 | 16:00 | AJO | 3,4 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | ARVEJA | 19,4 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | JUNCA | 23 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | ESPINACA | 7,5 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | LECHUGA | 8 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | COHOMBRO | 12 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | AGUACATE | 14 | 20/06/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | REMOLACHA | 14 | 20/06/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | MAZORCA | 8,5 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | TOMILLO | 0,4 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | PIMENTON | 6 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | CILANTRO | 6,5 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | HABICHUELA | 30 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | LAUREL | 0,3 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | PEREJIL | 2,2 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | PAPA PASTUSA | 105,5 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | CRIOLLA | 7 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | HARTON MADURO | 53 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | HARTON VERDE | 8 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | CABEZONA | 7 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | YUCA | 26 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | CHONTO | 56 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | ZANAHORIA | 57 | 20/04/2024 | 27/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| **LACTEOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20/04/2024 | 16:00 | HELADO | 5 | 4598J56C58 | 2/10/2025 | (-)8,8 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | LECHE ENTERA | 223 | UB102V | 26/05/2024 | 8,1 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | QUESO DOBLE CREMA | 7,5 | 10/04/2024 | 2/05/2024 | 8,1 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | CREMA DE LECHE | 2 | 56 | 11/05/2024 | 6,1 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | YOGURTH | 2 | L603 | 21/05/2024 | 8,1 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| **PULPAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20/04/2024 | 16:00 | GUAYABA | 18 | 96 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | MARACUYA | 18 | 81 | 31/10/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | MORA | 36 | 73 | 25/10/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | TOMATE DE ARBOL | 18 | 394 | 23/10/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | FRESA | 18 | 204 | 11/10/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | GUANABANA | 18 | 79 | 31/10/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 20/04/2024 | 16:00 | FEIJOA | 18 | 74 | 15/10/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS **J. Alexander Briceño** TIPO DE DOCUMENTO **CC** Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD **81.741.541**

CARGO **RESPONSABLE DEL SERVICIO** FIRMA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190410568
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** SERVICIO SOCIAL **COMEDOR COMUNITARIO** UNIDAD OPERATIVA **DIANA TURBAY LANCEROS**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BRICEÑO** ASOCIADO **FUNGEINCO**

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGURADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | TRANSPORTE PERSONAL | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍ | | COLOR CARACTERÍ | | ESTADO DEL | | | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | LIMPI | NO CUMPLE | SI | NO | |
| **ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27/04/2024 | 16:00 | SAL | 1 | KJ58210-00023 | KJ58210-00024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | ACEITE VEGETAL | 6,5 | 13/03/2024 | 14/03/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | ARROZ | 23,5 | 19/10/2023 | 19/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | AZUCAR | 4 | 10/08/2023 | 10/08/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | FIDEOS | 3,5 | 45090 | 13/06/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | OREGANO | 0,1 | 58 | 11/05/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | CUCHUCO DE MAIZ | 4,5 | 569 | 27/07/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27/04/2024 | 16:00 | MANZANA | 14,5 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | LIMON | 2,5 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | PERA | 20 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| **CARNES Y HUEVOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27/04/2024 | 16:00 | MUSLO DE POLLO | 26,0 | abr-24 | 25/05/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | RES CADERA SOPAS | 0,8 | abr-24 | 25/05/2024 | 5,1 C | CAJICA CARNES | X | | X | | X | | X | | | | Lote según rotulado |
| 27/04/2024 | 16:00 | CERDO LOMO | 22,5 | abr-24 | 25/05/2024 | 5,1 C | CAJICA CARNES | X | | X | | X | | X | | | | Lote según rotulado |
| 27/04/2024 | 16:00 | RES CALLO | 3,0 | abr-24 | 25/05/2024 | 5,1 C | CAJICA CARNES | X | | X | | X | | X | | | | Lote según rotulado |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27/04/2024 | 16:00 | AJOS | 1,2 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | ARVEJA | 14 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | JUNCA | 6,5 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | CILANTRO | 1 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | HABICHUELA | 7,5 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | LAUREL | 0,2 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | PEREJIL | 1,2 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | PIMENTON | 8 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | TOMATE CHONTO | 29,5 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | TOMILLO | 0,1 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | ZANAHORIA | 24 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | PAPA COMUN | 20 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | CRIOLLA | 25 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | HARTON MADURO | 17 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| 27/04/2024 | 16:00 | CEBOLLA CABEZONA | 7,5 | 27/04/2024 | 30/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| **LACTEOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23/03/2024 | 16:00 | LECHE ENTERA | 109 | TU 502 | 1/08/2024 | 5,4 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS **J. Alexander Briceño** TIPO DE DOCUMENTO **CC** Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD **81.741.541**

CARGO **RESPONSABLE DEL SERVICIO** FIRMA

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

Código: PGR-PSS-F09
Versión: 1
Fecha: Marzo 3/07 2013BUSMO
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** — SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: **COMEDOR COMUNITARIO FUNGESINCO** — UNIDAD OPERATIVA: **DIANA TURBAY LANCEROS**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BRICEÑO**

| FECHA (dd/mm/aa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN OLOR CARACTERI | | COLOR CARACTERI | | ESTADO DEL | | | TRANSPORTE PERSONAL | | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | I | UMPL | NO CUM PLE | | SI | NO | |
| **ALIMENTOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2010/03/04 | 15:30 | ACEITE | 13 | 29/12/2023 | 29/12/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | ARROZ | 77,5 | 9/10/2023 | 9/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | AZUCAR | 12 | 10082372 | 16/08/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | CANELA MOLIDA | 0,4 | 5/10/2023 | 16/04/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | CUCHUCO DE MAIZ | 4,5 | 16/09/2023 | 16/08/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | SPAGUETTE | 14 | 2270623 | 5/02/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | FIDEOS | 3,5 | 2270623 | 5/02/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | LENTEJA | 8 | 040022AB | 30/12/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | MIEL | 2 | 190522610 | 25/05/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | MIGA DE PAN | 1,5 | 24/11/2023 | 24/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | OREGANO | 0,1 | 17/05/2023 | may -25 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | PANELA | 2 | 023 | 31/08/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | SAL | 3 | L03-32413/23 | N/A | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2010/03/04 | 15:30 | PAPAYA | 16 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | BANANO | 16 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | FRESA | 7 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | LIMON | 6 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | UCHUVA | 4,5 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | MANZANA | 24 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | MELÓN | 16 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | PERA | 45 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | 55% Para intercambio # 38 |
| **CARNES Y HUEVOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2010/03/04 | 15:30 | HUEVOS | 90,0 | AA 4509 | 2/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:00 | POLLO PECHUGA | 26,5 | feb-24 | 1/04/2024 | 3,6 C | CARNES CALICA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| 2010/03/04 | 15:00 | POLLO MUSLO | 26,0 | feb-24 | 1/04/2024 | 3,6 C | CARNES CALICA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| 2010/03/04 | 15:00 | RES CADERA (PARA SOBAO | 2,4 | feb-24 | 1/04/2024 | 3,6 C | CARNES CALICA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| 2010/03/04 | 15:00 | RES SOBREBARRIGA | 37,5 | feb-24 | 1/04/2024 | 3,0 C | CARNES CALICA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| 2010/03/04 | 15:00 | RES MOLIDA | 38,8 | feb-24 | 1/04/2024 | 3,6 C | CARNES CALICA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| 2010/03/04 | 15:00 | CERDO LOMO | 17,0 | feb-24 | 1/04/2024 | 3,6 C | CARNES CALICA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| 2010/03/04 | 15:00 | RES MENUDO | 3,0 | feb-24 | 1/04/2024 | 3,6 C | CARNES CALICA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2010/03/04 | 15:30 | AGUACATE | 24 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | AJO | 4 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | ARVEJA | 26 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | CABEZONA | 13 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | JUNCA | 22 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | CILANTRO | 4 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | ESPINACA | 13 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | HABICHUELA | 15 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | LAUREL | 0,5 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | LECHUGA | 14 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | MAZORCA | 9 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | GUASCAS | 2 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | PAPA | 102,5 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | CRIOLLA | 35 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | PIMENTON | 15 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | MADURO | 35 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | HARTON VERDE | 10 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | PEREJIL | 1,2 | 2010/2024 | 8/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | CHONTO | 60,5 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | TOMILLO | 0,4 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | ZANAHORIA | 49 | 2010/2024 | 9/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| **LACTEOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2010/03/04 | 15:30 | CREMA DE LECHE | 2 | 19657A82 | 3/04/2024 | 5,7 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | HELADO DE CREMA | 5 | 8209 | 22/07/2025 | (-) 8,3 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | LECHE ENTERA | 226 | 4/04/2024 | 4/05/2024 | 5,7 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | QUESO DOBLE CREMA | 10 | 60823 | 27/03/2024 | 5,7 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:30 | YOGURTH | 5 | 142 | 16/04/2024 | 5,7 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| **PULPAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2010/03/04 | 15:00 | GUAYABA PULPA | 19 | 14 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:00 | LULO PULPA | 19 | 26 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:00 | MARACUYA PULPA | 19 | 36 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:00 | TOMATE DE ARBOL | 13 | 24 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:00 | MORA PULPA | 27 | 18 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:00 | FRESA PULPA | 8 | 19 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |
| 2010/03/04 | 15:00 | UVA PULPA | 6 | 28 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | | X | | | X | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **J. Alexander Briceño** — TIPO DE DOCUMENTO: **CC** — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **81.741.541**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO** — FIRMA:

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

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190433568
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** SERVICIO SOCIAL ASOCIADO **COMEDOR COMUNITARIO FUNGEINCO** UNIDAD OPERATIVA **DIANA TURBAY LANCEROS**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BRICEÑO**

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGURADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN OLOR CARACTERÍ | | COLOR CARACTERÍ | | ESTADO DEL | | TRANSPORTE PERSONAL | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | LIMPI | NO CUMPLE | SI | NO | |
| **ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9/03/2024 | 15:30 | ACEITE | 13,5 | 29/12/2023 | 29/12/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | ARROZ | 81 | 9/10/2023 | 9/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | AVENA | 5 | 18051910 | 11/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | AZUCAR | 12 | 071023T2 | 7/10/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | CONCHITAS | 5 | 3512123 | 9/06/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | CUCHUCO DE TRIGO | 5 | TF23A1301 | 26/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | FECULA DE MAIZ | 2 | 23099 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | GARBANZO | 8 | 4/05/2022 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | CONDENSADA | 2 | 2359BLO | 2/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | MARGARINA | 1,5 | 26/11/2023 | 15/07/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | OREGANO | 0,2 | 17/05/2023 | 30/05/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | SAL | 3 | L00-3241323 | N/A | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | UVA PASA | 2 | 19/06/2023 | 30/06/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9/03/2024 | 15:30 | BANANA | 32 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | FRESA | 21 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | LIMÓN | 2,5 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | GRANADILLA | 20 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | MANZANA | 37 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | MELÓN | 16 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | PIÑA | 10 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **CARNES Y HUEVOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9/03/2024 | 15:30 | HUEVOS | 90,0 | 1/03/2024 | 5/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:00 | POLLO MUSLO | 26,0 | mar-24 | 8/04/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 9/03/2024 | 15:00 | POLLO PECHUGA | 23,5 | mar-24 | 8/04/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 9/03/2024 | 15:00 | RES CADERA (PARA SOPAS) | 3,2 | mar-24 | 8/04/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 9/03/2024 | 15:00 | RES SOBREBARRIGA | 47,0 | mar-24 | 8/04/2024 | 3,0 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 9/03/2024 | 15:00 | RES CADERA | 23,5 | mar-24 | 8/04/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 9/03/2024 | 15:00 | CERDO LOMO | 23,5 | mar-24 | 8/04/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9/03/2024 | 15:30 | AJO | 3,8 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | ACELGA | 17,5 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | AGUACATE | 16 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | ARRACACHA | 9 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | ARVEJA | 26 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | CALABAZA | 6,5 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | CABEZONA | 14,5 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | JUNCA | 17,5 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | CILANTRO | 4 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | HABICHUELA | 28 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | LAUREL | 0,2 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | LECHUGA | 15 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | MAJORCA | 8,5 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | PAPA PASTUSA | 112,5 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | CRIOLLA | 23,5 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | PEREJIL | 0,9 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | PIMENTON | 12,5 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | HARTON VERDE | 8 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | HARTON MADURO | 18 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | CHONTO | 10,5 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | YUCA | 8 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | TOMILLO | 0,4 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | ZANAHORIA | 56 | 9/03/2024 | 16/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **LACTEOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9/03/2024 | 15:30 | CREMA DE LECHE | 4 | 14/06/2023 | 14/05/2024 | 5,7 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | HELADO DE CREMA | 5 | 23/11/2023 | 2/10/2025 | (-) 13,3 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | LECHE ENTERA | 220 | 14/04/2024 | 14/05/2024 | 5,7 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:30 | QUESO DOBLE CREMA | 18 | 5/02/2024 | 20/04/2024 | 5,7 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **PULPAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9/03/2024 | 15:00 | GUAYABA PULPA | 19 | 21 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:00 | MANGO PULPA | 19 | 10 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:00 | MORA PULPA | 19 | 18 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:00 | FEIJOA PULPA | 19 | 34 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:00 | CURUBA PULPA | 17 | 6 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/03/2024 | 15:00 | GUANABANA PULPA | 19 | 20 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS **J. Alexander Briceño** TIPO DE DOCUMENTO **CC** Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD **81.741.541**

CARGO **RESPONSABLE DEL SERVICIO** FIRMA

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

Código: POP-PRS-230
Versión: 1
Fecha: Mes/a: NT 20190626dm


SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** UNIDAD OPERATIVA: **DIANA TURBAY LANCEROS**
COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BRICEÑO** ASOCIADO: **FUNGENCO**

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN OLOR CARACTER | | COLOR CARACTER | | ESTADO DEL | | TRANSPORTE PERSONAL N/A | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | SI | N/O | SI | NO | B | M | UMPL | NO CUMPLE | SI | NO | |
| **ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16/03/2024 | 15:30 | ACEITE | 9 | 29/12/2023 | 29/12/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | ARROZ | 81 | 9/10/2023 | 9/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | AVENA | 5 | 18051910 | 11/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | AZUCAR | 12 | 07102372 | 7/10/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | CONCHITAS | 5 | 3512123 | 9/06/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | CUCHUCO DE CEBADA | 5 | TF23A1301 | 26/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | FECULA DE MAIZ | 0,5 | 23099 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | FRIJOL | 8 | 4/05/2022 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | CONDENSADA | 2 | 236 | 4/08/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | MARGARINA | 5 | 26/11/2023 | 15/07/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | MAYONESA | 4,5 | 17/05/2023 | 30/05/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | OREGANO | 0,1 | 11/09/2023 | 10/08/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | HARINA DE TRIGO | 0,5 | 32600-02365 | 2/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | FIDEOS | 5 | 3512123 | 9/06/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | SAL | 3 | L00-3241323 | N/A | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | ATÚN | 200 | 19/06/2023 | 30/06/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | CANELA POLVO | 0,25 | 256 | 23/05/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16/03/2024 | 15:30 | BANANA | 16 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | FRESA | 21,5 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | LIMÓN | 1,5 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | MANZANA | 23 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | UVA ISABEL | 14,5 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | NARANJA | 7,5 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | PAPAYA | 15 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | MELON | 15 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **CARNES Y HUEVOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16/03/2024 | 15:30 | HUEVOS | 90,0 | 21/02/2024 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:00 | POLLO MUSLO | 52,0 | mar-24 | 15/04/2024 | 4,4 C | CARNES CAICO | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 16/03/2024 | 15:00 | POLLO PECHUGA | 13,0 | mar-24 | 15/04/2024 | 4,4 C | CARNES CAICO | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 16/03/2024 | 15:00 | RES CADERA (PARA SOBAO) | 4,0 | mar-24 | 15/04/2024 | 4,4 C | CARNES CAICO | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 16/03/2024 | 15:00 | RES SOBREBARRIGA | 24,5 | mar-24 | 15/04/2024 | 4,4 C | CARNES CAICO | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 16/03/2024 | 15:00 | RES CADERA | 23,5 | mar-24 | 15/04/2024 | 4,4 C | CARNES CAICO | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 16/03/2024 | 15:00 | RES PAJARILLA | 12,0 | mar-24 | 15/04/2024 | 4,4 C | CARNES CAICO | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16/03/2024 | 15:30 | AJO | 3,5 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | ARVEJA | 51,5 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | CALABAZA | 15 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | CABEZONA | 2 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | JUNCA | 23,5 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | CILANTRO | 4,5 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | HABICHUELA | 35 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | LECHUGA | 8,5 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | PAPA PASTUSA | 88 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | HARTON MADURO | 36 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | PEREJIL | 3,2 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | PIMENTON | 4 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | CHONTO | 18 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | TOMILLO | 0,2 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | ZANAHORIA | 58,5 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | AGUACATE | 17 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | ESPINACA | 19 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | MAZORCA | 4 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | HARTON VERDE | 23,5 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | CRIOLLA | 33 | 16/03/2024 | 23/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **LACTEOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16/03/2024 | 15:00 | CREMA DE LECHE | 2 | 17/01/2024 | 18/05/2024 | 4,5 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:00 | HELADO DE CREMA | 5 | 2048607 | 22/09/2025 | (-) 11 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:00 | LECHE ENTERA | 223 | 4/03/2024 | 24/05/2024 | 4,5 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | Yogurth | 5 | 569BL | 25/05/2024 | 4,5 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:30 | QUESO DOBLE CREMA | 7,5 | 15/02/2024 | 28/03/2024 | 4,5 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **PULPAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16/03/2024 | 15:00 | GUAYABA PULPA | 18 | 38 | 30/08/2024 | (-) 5,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:00 | LULO PULPA | 18 | 26 | 30/08/2024 | (-) 5,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:00 | TOMATE DE ARBOL PULPA | 18 | 42 | 30/08/2024 | (-) 5,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:00 | MORA PULPA | 18 | 43 | 30/08/2024 | (-) 5,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:00 | MARACUYA PULPA | 18 | 41 | 30/08/2024 | (-) 5,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 16/03/2024 | 15:00 | MANGO PULPA | 18 | 39 | 30/08/2024 | (-) 5,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **J. Alexander Briceño** TIPO DE DOCUMENTO: **CC** Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **81.741.541**
CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO** FIRMA:

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

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190410568
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** SERVICIO SOCIAL **COMEDOR COMUNITARIO** UNIDAD OPERATIVA **DIANA TURBAY LANCEROS**
COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BRICEÑO** ASOCIADO **FUNGEINCO**

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGURADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERI | | COLOR CARACTERI | | ESTADO DEL | | TRANSPORTE.PERSONAL | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | LIMPI | NO CUMPLE | SI | NO | |
| **ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23/03/2024 | 15:30 | ARROZ | 18,5 | 19/12/2023 | 19/12/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | ACEITE VEGETAL | 5,5 | 7655 | 10/01/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | AZUCAR | 4 | 071023T2 | 7/10/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | AVENA | 5 | 01E2391005 | 6/01/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | MAYONESA | 2 | 2110602 | 25/08/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | MIGA DE PAN | 1,5 | 4/05/2022 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | OREGANO | 0,1 | 236 | 4/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | SAL | 1 | L00-3241323 | N/A | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | SPAGUETTIE | 14 | 3512123 | 9/06/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23/03/2024 | 15:30 | BANANA | 16 | 23/03/2024 | 27/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | PAPAYA | 14,5 | 23/03/2024 | 26/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **CARNES Y HUEVOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23/03/2024 | 15:30 | HUEVOS | 90,0 | AA203 | 20/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | RES CADERA (PARA SOPA) | 1,6 | mar-24 | 24/04/2024 | 4,4 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 23/03/2024 | 15:30 | RES MOLIDA | 23,5 | mar-24 | 24/04/2024 | 4,4 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 23/03/2024 | 15:30 | CERDO LOMO | 23,5 | mar-24 | 24/04/2024 | 4,4 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23/03/2024 | 15:30 | AJO | 1,2 | 23/03/2024 | 27/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | ARVEJA | 9,5 | 23/03/2024 | 27/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | JUNCA | 7,5 | 23/03/2024 | 27/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | CILANTRO | 1 | 23/03/2024 | 27/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | HABICHUELA | 15 | 23/03/2024 | 27/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | LAUREL | 0,1 | 23/03/2024 | 27/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | PEREJIL | 1,2 | 23/03/2024 | 27/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | PAPA PASTUSA | 58 | 23/03/2024 | 27/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | REMOLACHA | 14 | 23/03/2024 | 27/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | CHONTO | 29 | 23/03/2024 | 27/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | ZANAHORIA | 24,5 | 23/03/2024 | 27/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **LACTEOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23/03/2024 | 15:30 | CREMA DE LECHE | 2 | 27/02/2024 | 18/06/2024 | 3,2 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | LECHE ENTERA | 113 | 569BL | 25/06/2024 | 3,2 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:30 | YOGURH | 5 | 15/02/2024 | 20/05/2024 | 3,2 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | Ninguna |
| **PULPAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23/03/2024 | 15:00 | MORA PULPA | 18 | 16 | 30/07/2024 | (-) 7,8 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 23/03/2024 | 15:00 | FRESA PULPA | 18 | 40 | 30/08/2024 | (-) 7,8 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS **J. Alexander Briceño** TIPO DE DOCUMENTO **CC** Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD **81.741.541**

CARGO **RESPONSABLE DEL SERVICIO** FIRMA

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

Código: PGR-PSS-239
Versión: 1
Fecha: Marco 3/07 2019(MUSE)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** — SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: **COMEDOR COMUNITARIO FUNGENCO** — UNIDAD OPERATIVA: **DIANA TURBAY LANCEROS**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BRICEÑO**

| FECHA (dd/mm/aa aa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN OLOR CARACTERÍSTICO SI | OLOR CARACTERÍSTICO NO | COLOR CARACTERÍSTICO SI | COLOR CARACTERÍSTICO NO | ESTADO DEL EMPAQUE B | ESTADO DEL EMPAQUE M | TRANSPORTE EL PERSONAL UMPL | TRANSPORTE EL PERSONAL NO CUMPLE | SE ACEPTA SI | SE ACEPTA NO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ALIMENTOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1/02/2024 | 7:00 | CEBADA | 6 | RT094519 | 6/08/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | ARVEJA SECA | 10 | 2309 | 2/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | ACEITE | 22 | 29/12/2023 | 29/12/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | ARROZ | 150 | 9/10/2023 | 9/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | AZUCAR | 17 | 10082372 | 16/08/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | CANELA | 0,3 | 5/10/2023 | 19/04/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | CUCHUCO DE MAIZ | 5 | 16/09/2023 | 16/09/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | SPAGUETTE | 13 | 2270623 | 5/02/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | FIDEOS | 5,5 | 2270623 | 5/02/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | LENTEJA | 8 | 04052248 | 20/12/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | MIEL | 2 | 19052410 | 25/05/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | MIGA DE PAN | 1,5 | 24/11/2023 | 24/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | OREGANO | 0,2 | 17/05/2023 | may-25 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | PANELA | 1,5 | 823 | 31/08/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | SAL | 5 | L00-3241323 | N/A | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1/02/2024 | 7:00 | MANDARINA | 69 | 1/02/2024 | 8/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | 50% Para intercambio # 31 y 50% Para intercambio # 32 |
| 1/02/2024 | 7:00 | BANANO | 15 | 1/02/2024 | 9/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | FRESA | 21,5 | 1/02/2024 | 7/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | LIMON | 10,5 | 1/02/2024 | 10/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | UCHUVA | 4 | 1/02/2024 | 8/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | MANZANA | 22,5 | 1/02/2024 | 7/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | MELLÓN | 15 | 1/02/2024 | 7/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | PERA | 19 | 1/02/2024 | 5/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **CARNES Y HUEVOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1/02/2024 | 7:00 | HUEVOS | 185,0 | AA 4509 | 16/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | POLLO PECHUGA | 25,5 | ene-24 | 9/02/2024 | 3,6 C | CARNES CALSCA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 1/02/2024 | 7:00 | POLLO MUSLO | 49,0 | ene-24 | 8/02/2024 | 3,6 C | CARNES CALSCA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 1/02/2024 | 7:00 | RES CADERA (PARA SOTAR) | 2,8 | ene-24 | 9/02/2024 | 3,6 C | CARNES CALSCA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 1/02/2024 | 7:00 | RES CADERA | 22,5 | ene-24 | 9/02/2024 | 3,6 C | CARNES CALSCA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 1/02/2024 | 7:00 | RES SOBREBARRIGA | 45,0 | ene-24 | 9/02/2024 | 3,0 C | CARNES CALSCA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 1/02/2024 | 7:00 | RES MOLIDA | 45,0 | ene-24 | 9/02/2024 | 3,6 C | CARNES CALSCA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 1/02/2024 | 7:00 | CERDO LOMO | 44,5 | ene-24 | 9/02/2024 | 3,6 C | CARNES CALSCA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| 1/02/2024 | 7:00 | RES MENUDO | 3,0 | ene-24 | 9/02/2024 | 3,6 C | CARNES CALSCA | X | | X | | X | | X | | X | | Lote según rotulado |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1/02/2024 | 7:00 | AGUACATE | 36 | 1/02/2024 | 10/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | AJO | 5,5 | 1/02/2024 | 10/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | ARVEJA | 30,5 | 1/02/2024 | 10/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | CABEZONA | 19 | 1/02/2024 | 8/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | JUNCA | 45 | 1/02/2024 | 10/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | CILANTRO | 8 | 1/02/2024 | 10/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | ESPINACA | 12 | 1/02/2024 | 9/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | HABICHUELA | 27 | 1/02/2024 | 10/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | LAUREL | 0,9 | 1/02/2024 | 10/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | LECHUGA | 26,5 | 1/02/2024 | 10/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | MAZORCA | 17,5 | 1/02/2024 | 8/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | GUASCAS | 0,2 | 1/02/2024 | 8/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | PAPA | 150 | 1/02/2024 | 10/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | CEBOLLA | 39,5 | 1/02/2024 | 9/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | PIMENTON | 21,5 | 1/02/2024 | 9/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | MADURO | 73 | 1/02/2024 | 10/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | HARTON VERDE | 19,9 | 1/02/2024 | 8/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | PEREJIL | 2 | 1/02/2024 | 5/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | CHONTO | 80,5 | 1/02/2024 | 10/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | TOMILLO | 0,7 | 1/02/2024 | 9/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | ZANAHORIA | 70 | 1/02/2024 | 10/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | YUCA | 25,5 | 1/02/2024 | 3/03/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | COCHIMBRO | 15 | 1/02/2024 | 1/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **LACTEOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1/02/2024 | 7:00 | CREMA DE LECHE | 2 | 19657482 | 3/01/2025 | 9,7 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | HELADO DE CREMA | 10 | 8209 | 22/07/2024 | (-) 8,3 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | LECHE ENTERA | 327 | 4/04/2024 | 4/04/2024 | 9,7 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | QUESO DOBLE CREMA | 10 | 60823 | 27/01/2024 | 9,7 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | YOGURTH | 5 | 142 | 16/02/2024 | 9,7 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **PULPAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1/02/2024 | 7:00 | GUAYABA PULPA | 34 | 14 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | LULO PULPA | 17 | 26 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | FEIJOA PULPA | 17 | 24 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | MARACUYA PULPA | 17 | 36 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | TOMATE DE ARBOL | 17 | 24 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | MORA PULPA | 24 | 18 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | GUANABANA PULPA | 17 | 19 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | FRESA PULPA | 7 | 19 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 1/02/2024 | 7:00 | UVA PULPA | 5 | 28 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **J. Alexander Briceño** — TIPO DE DOCUMENTO: **CC** — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **81.741.541**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO** — FIRMA:

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

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190433568
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: **COMEDOR COMUNITARIO FUNGEINCO** UNIDAD OPERATIVA: **DIANA TURBAY LANCEROS**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BRICEÑO**

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN OLOR CARACTERÍ | | COLOR CARACTERÍ | | ESTADO DEL | | TRANSPORTE PERSONAL | | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | LIMPI | NO CUMPLE | | SI | NO | |
| **ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10/02/2024 | 15:00 | ACEITE | 20 | 29/12/2023 | 29/12/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | ARROZ | 79 | 9/10/2023 | 9/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | AVENA | 5 | 18051910 | 11/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | AZUCAR | 12 | 071023T2 | 7/10/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | CONCHITAS | 5 | 3512123 | 9/06/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | CUCHUCO DE TRIGO | 5 | TF23A1301 | 26/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | FECULA DE MAIZ | 2 | 23099 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | GARBANZO | 8 | 4/05/2022 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | CONDENSADA | 2 | 2359BLO | 2/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | MARGARINA | 0,5 | 26/11/2023 | 15/07/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | OREGANO | 0,2 | 17/05/2023 | 30/05/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | SAL | 3 | L00-3241323 | N/A | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | UVA PASA | 2 | 19/06/2023 | 30/06/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | CANELA POLVO | 0,3 | 256 | 23/05/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10/02/2024 | 15:00 | BANANA | 32 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | FRESA | 21 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | LIMÓN | 2,5 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | MANDARINA | 20 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | 100% Para intercambio # 33 |
| 10/02/2024 | 15:00 | MANZANA | 37 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | MELÓN | 16 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | PIÑA | 8,5 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| **CARNES Y HUEVOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10/02/2024 | 15:00 | HUEVOS | 90,0 | 21/02/2024 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | POLLO MUSLO | 26,0 | feb-24 | 4/03/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| 10/02/2024 | 15:00 | POLLO PECHUGA | 23,5 | feb-24 | 4/03/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| 10/02/2024 | 15:00 | RES CADERA (PARA SOPAS) | 3,2 | feb-24 | 4/03/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| 10/02/2024 | 15:00 | RES SOBREBARRIGA | 47,0 | feb-24 | 4/03/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| 10/02/2024 | 15:00 | RES CADERA | 23,5 | feb-24 | 4/03/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| 10/02/2024 | 15:00 | CERDO LOMO | 23,5 | feb-24 | 4/03/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | | X | | Lote según rotulado |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10/02/2024 | 15:00 | AJO | 3,9 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | ARVEJA | 26 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | CALABAZA | 6,5 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | CABEZONA | 14,5 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | JUNCA | 16,5 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | CILANTRO | 4 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | HABICHUELA | 28 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | LAUREL | 0,2 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | LECHUGA | 15 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | PAPA PASTUSA | 120 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | 21,7% Para intercambio # 34 |
| 10/02/2024 | 15:00 | CRIOLLA | 7 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | PEREJIL | 0,9 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | PIMENTON | 7,5 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | CHONTO | 15,5 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | TOMILLO | 0,4 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | ZANAHORIA | 56 | 10/02/2024 | 14/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| **LACTEOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10/02/2024 | 15:00 | CREMA DE LECHE | 3,5 | 14/06/2023 | 14/06/2024 | 5,7 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | HELADO DE CREMA | 5 | 23/11/2023 | 2/10/2024 | (-) 13,3 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | LECHE ENTERA | 220 | 14/04/2024 | 14/04/2024 | 5,7 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | QUESO DOBLE CREMA | 18 | 5/02/2024 | 20/03/2024 | 5,7 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| **PULPAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10/02/2024 | 15:00 | GUAYABA PULPA | 18 | 21 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | LULO PULPA | 6 | 372 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | TOMATE DE ARBOL PULPA | 6 | 10 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | MORA PULPA | 24 | 18 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | FEIJOA PULPA | 18 | 34 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | CURUBA PULPA | 18 | 6 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | MARACUYA PULPA | 6 | 15 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | GUANABANA PULPA | 18 | 20 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |
| 10/02/2024 | 15:00 | MANGO PULPA | 18 | 13 | 30/07/2024 | (-) 6,4 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | X | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **J. Alexander Briceño** TIPO DE DOCUMENTO: **CC** Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **81.741.541**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO** FIRMA:

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

Código: POP-PRS-230
Versión: 1
Fecha: Mes/ AÑ 2019/01/Día
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO** UNIDAD OPERATIVA: **DIANA TURBAY LANCEROS**
COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BRICEÑO** ASOCIADO: **FUNGENCO**

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN OLOR CARACTER SI | OLOR CARACTER N/O | COLOR CARACTER SI | COLOR CARACTER NO | ESTADO DEL B | ESTADO DEL M | TRANSPORTE PERSONA/ VEHICULO LIMPIO | TRANSPORTE PERSONA/ VEHICULO NO CUMPLE | SE ACEPTA SI | SE ACEPTA NO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17/02/2024 | 15:00 | ACEITE | 20 | 23/12/2023 | 23/12/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | ARROZ | 79 | 9/10/2023 | 9/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | AVENA | 5 | 18051910 | 11/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | AZUCAR | 10,5 | 07102372 | 7/10/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | CONCHITAS | 5 | 3512123 | 9/06/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | CUCHUCO DE CEBADA | 5 | TF23A1301 | 26/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | FECULA DE MAIZ | 5 | 23099 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | FRIJOL | 9 | 4/05/2022 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | CONDENSADA | 2 | 236 | 4/08/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | MARGARINA | 5 | 26/11/2023 | 15/07/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | MAYONESA | 4 | 17/05/2023 | 30/05/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | HARINA DE TRIGO | 0,5 | 32600-02365 | 2/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | FIDEOS | 5 | 3512123 | 9/06/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | SAL | 3 | L00-3241323 | N/A | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | ATÚN | 195 | 19/06/2023 | 30/06/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | CANELA POLVO | 0,3 | 256 | 23/05/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17/02/2024 | 15:00 | BANANA | 16 | 17/02/2024 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | FRESA | 21,5 | 17/02/2024 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | LIMÓN | 1,2 | 17/02/2024 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | MANZANA | 23 | 17/02/2024 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | NARANJA | 7,5 | 17/02/2024 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | PAPAYA | 33 | 17/02/2024 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | 100% Para intercambio # 36 |
| 17/02/2024 | 15:00 | MELON | 15 | 17/02/2024 | 23/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **CARNES Y HUEVOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17/02/2024 | 15:00 | HUEVOS | 90,0 | 21/02/2024 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | POLLO MUSLO | 58,0 | feb-24 | 11/03/2024 | 4,4 C | CARNES C'a.S.A.S. | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 17/02/2024 | 15:00 | POLLO PECHUGA | 16,0 | feb-24 | 11/03/2024 | 4,4 C | CARNES CA.S.A. | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 17/02/2024 | 15:00 | RES CADERA (PARA SOPAS) | 5,6 | feb-24 | 11/03/2024 | 4,4 C | CARNES CA.S.A. | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 17/02/2024 | 15:00 | RES SOBREBARRIGA | 34,0 | feb-24 | 11/03/2024 | 4,4 C | CARNES CA.S.A. | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 17/02/2024 | 15:00 | RES CADERA | 28,0 | feb-24 | 11/03/2024 | 4,4 C | CARNES CA.S.A. | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 17/02/2024 | 15:00 | RES MOLIDA | 8,5 | feb-24 | 11/03/2024 | 4,4 C | CARNES CA.S.A. | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 17/02/2024 | 15:00 | CERDO LOMO | 5,5 | feb-24 | 28/02/2024 | 4,4 C | CARNES CA.S.A. | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| 17/02/2024 | 15:00 | RES PAJARILLA | 12,0 | feb-24 | 11/03/2024 | 4,4 C | CARNES CA.S.A. | X | | X | | X | | X | | X | | Lote segun rotulado |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17/02/2024 | 15:00 | AJO | 3,1 | 17/02/2024 | 24/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | ARVEJA | 51 | 17/02/2024 | 24/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | CALABAZA | 15 | 17/02/2024 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | CABEZONA | 2 | 17/02/2024 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | JUNCA | 23 | 17/02/2024 | 24/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | CILANTRO | 4,5 | 17/02/2024 | 24/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | HABICHUELA | 35 | 17/02/2024 | 24/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | LECHUGA | 8,5 | 17/02/2024 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | PAPA PASTUSA | 103,5 | 17/02/2024 | 24/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | 21,7% Para intercambio # 35 |
| 17/02/2024 | 15:00 | HARTON MADURO | 38 | 17/02/2024 | 24/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | PEREJIL | 3,1 | 17/02/2024 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | PIMENTON | 4 | 17/02/2024 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | CHONTO | 18 | 17/02/2024 | 24/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | TOMILLO | 0,2 | 17/02/2024 | 24/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | ZANAHORIA | 61 | 17/02/2024 | 24/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | AGUACATE | 16,5 | 17/02/2024 | 24/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | ESPINACA | 19 | 17/02/2024 | 23/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | MAZORCA | 4 | 17/02/2024 | 22/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | HARTON VERDE | 23,5 | 17/02/2024 | 24/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | CRIOLLA | 16,5 | 17/02/2024 | 22/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **LACTEOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17/02/2024 | 15:00 | CREMA DE LECHE | 3,5 | 7/07/2023 | 8/07/2024 | 4,5 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | HELADO DE CREMA | 10 | 2048607 | 22/09/2025 | (-) 11 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | LECHE ENTERA | 280 | 4/04/2024 | 4/04/2024 | 4,5 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | Yogurth | 5 | 56981 | 5/03/2024 | 4,5 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | QUESO DOBLE CREMA | 5 | 5/02/2024 | 20/03/2024 | 4,5 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **PULPAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17/02/2024 | 15:00 | GUAYABA PULPA | 18 | 38 | 30/08/2024 | (-) 5,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | CURUBA PULA | 2 | 6 | 30/08/2024 | (-) 5,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Proveedor allega 2 unidades por 1000 gramos |
| 17/02/2024 | 15:00 | LULO PULPA | 12 | 26 | 30/08/2024 | (-) 5,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | TOMATE DE ARBOL PULPA | 18 | 42 | 30/08/2024 | (-) 5,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | MORA PULPA | 18 | 43 | 30/08/2024 | (-) 5,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | MARACUYA PULPA | 18 | 41 | 30/08/2024 | (-) 5,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | GUANABANA PULPA | 5 | 20 | 30/08/2024 | (-) 5,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | FEIJOA PULPA | 6 | 34 | 30/08/2024 | (-) 5,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 17/02/2024 | 15:00 | MANGO PULPA | 18 | 39 | 30/08/2024 | (-) 5,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **J. Alexander Briceño** TIPO DE DOCUMENTO: **CC** Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **80.741.541**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO** FIRMA:

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

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190433568
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** SERVICIO SOCIAL ASOCIADO **COMEDOR COMUNITARIO FUNGEINCO** UNIDAD OPERATIVA **DIANA TURBAY LANCEROS**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BRICEÑO**

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGURADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍ | | COLOR CARACTERÍ | | ESTADO DEL | | | TRANSPORTE PERSONAL | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | UMPL | NO CUMPLE | | | SI | NO | |
| **ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24/02/2024 | 15:00 | ARROZ | 67 | 19/12/2023 | 19/12/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | AVENA | 5 | 18/05/2024 | 19/05/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | ARVEJA EN SECO | 8 | 7655 | 10/01/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | AZUCAR | 11 | 07102372 | 7/10/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | CEBADA | 5 | 01E2391005 | 6/01/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | FIDEOS | 8 | 6589LO89 | 8/11/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | MAYONESA | 2 | 2110602 | 25/08/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | MIGA DE PAN | 3 | 4/05/2022 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | OREGANO | 0,1 | 236 | 4/08/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | MIEL | 2 | 156897 | 26/06/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | SAL | 3 | L00-3241323 | N/A | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | SPAGUETTIE | 13,5 | 3512123 | 9/06/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24/02/2024 | 15:00 | BANANA | 16 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | FRESA | 34,5 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | LIMON | 5 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | MANZANA | 9,5 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | MANDARINA | 47,5 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | 50% Para intercambio # 37 |
| 24/02/2024 | 15:00 | PAPAYA | 14,5 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| **CARNES Y HUEVOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24/02/2024 | 15:00 | HUEVOS | 190,0 | AA203 | 18/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | POLLO MUSLO | 20,0 | feb-24 | 26/03/2024 | 4,4 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Lote según rotulado |
| 24/02/2024 | 15:00 | POLLO PECHUGA | 20,0 | feb-24 | 26/03/2024 | 4,4 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Lote según rotulado |
| 24/02/2024 | 15:00 | RES CADERA (PARA SOPA) | 2,4 | feb-24 | 26/03/2024 | 4,4 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Lote según rotulado |
| 24/02/2024 | 15:00 | RES MOLIDA | 28,0 | feb-24 | 26/03/2024 | 4,4 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Lote según rotulado |
| 24/02/2024 | 15:00 | CERDO LOMO | 25,5 | feb-24 | 26/03/2024 | 4,4 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Lote según rotulado |
| 24/02/2024 | 15:00 | RES CADERA | 23,5 | feb-24 | 26/03/2024 | 4,4 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Lote según rotulado |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24/02/2024 | 15:00 | AGUACATE | 14 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | AJO | 3,5 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | ARVEJA | 19 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | CABEZONA | 7 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | JUNCA | 21 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | CILANTRO | 6,5 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | HABICHUELA | 30 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | LAUREL | 0,2 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | LECHUGA | 7,5 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | 21,3% INTERCAMBIO |
| 24/02/2024 | 15:00 | MAZORCA | 8,5 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | PEREJIL | 3 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | ESPINACA | 7,5 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | CRIOLLA | 7 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | PAPA PASTUSA | 110 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | COHOMBRO | 12 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | PIMENTON | 5,5 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | HARTON VERDE | 8 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | HARTON MADURO | 52 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | REMOLACHA | 14 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | CHONTO | 52 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | TOMILLO | 0,4 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | YUCA | 25 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | ZANAHORIA | 57 | 24/02/2024 | 2/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| **LACTEOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24/02/2024 | 15:00 | CREMA DE LECHE | 2 | 7/07/2023 | 8/07/2024 | 3,2 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | Helado | 5 | 2048607 | 22/09/2025 | (-) 9,4 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | QUESO DOBLE CREMA | 7,5 | 4/04/2024 | 4/04/2024 | 3,2 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | LECHE ENTERA | 230 | 5698L | 5/03/2024 | 3,2 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | YOGURH | 5 | 5/02/2024 | 20/03/2024 | 3,2 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | | | Ninguna |
| **PULPAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24/02/2024 | 15:00 | MARACUYA PULPA | 12 | 45 | 30/08/2024 | (-) 7,8 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | MORA PULPA | 12 | 16 | 30/07/2024 | (-) 7,8 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | GUANABANA PULPA | 13 | 40 | 30/08/2024 | (-) 7,8 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | GUAYABA PULPA | 18 | 42 | 30/08/2024 | (-) 7,8 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | FEIJOA PULPA | 12 | 50 | 30/08/2024 | (-) 7,8 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |
| 24/02/2024 | 15:00 | FRESA PULPA | 18 | 40 | 30/08/2024 | (-) 7,8 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | | | X | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS **J. Alexander Briceño** TIPO DE DOCUMENTO **CC** Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD **81.741.541**

CARGO **RESPONSABLE DEL SERVICIO** FIRMA



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

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20196
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: **COMEDOR COMUNITARIO FUNGEINCO** UNIDAD OPERATIVA: **DIANA TURBAY LANCEROS**
COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BIRCEÑO**

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERI | | COLOR CARACTERI | | ESTADO DEL | | TRANSPORTE PERSONAL | | SE ACEPTA | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | LIMPIO | NO CUMPLE | SI | NO | |
| **ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2/01/2024 | 7:00 | ACEITE | 15 | 29/12/2023 | 29/12/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | ARROZ | 58 | 1612233P | 16/12/204 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | AVENA | 6 | 18051910 | 19/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | AZUCAR | 10 | 7/10/2023 | 7/10/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | FIDEOS | 4 | 30/01/2024 | 30/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | ARVEJA SECA | 10 | 968-96 | 2/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | CEBADA | 6 | 01F23A13 | 28/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | SPAGUETTIE | 12 | 6985-362 | 17/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | MIGA DE PAN | 3 | 23 | 10/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | OREGANO | 0,2 | 105 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | MAYONESA | 2 | 17/12/2023 | 17/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | SAL | 3,4 | 425092 | N/A | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2/01/2024 | 7:00 | BANANA | 15 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | FRESA | 15 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | LIMÓN | 4,5 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | GRANADILLA | 35 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | MANDARINA | 25 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | PAPAYA | 15 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **CARNES Y HUEVOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2/01/2024 | 7:00 | HUEVOS | 156 | AA 20398-LK | 12/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | RES SOPAS | 3 | ene-24 | 19/02/2024 | 3,5 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 2/01/2024 | 7:00 | RES MOLIDA | 44 | ene-24 | 19/02/2024 | 3,5 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 2/01/2024 | 7:00 | CERDO LOMO | 22 | ene-24 | 19/02/2024 | 3,5 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 2/01/2024 | 7:00 | POLLO MUSLO | 20 | ene-24 | 19/02/2024 | 3,5 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 2/01/2024 | 7:00 | RES CADERA | 22 | ene-24 | 19/02/2024 | 3,5 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2/01/2024 | 7:00 | AGUACATE | 14,00 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | AJO | 3,00 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | ARVEJA | 13,50 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | CABEZONA | 6,50 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | JUNCA | 33,00 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | CILANTRO | 5,00 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | YUCA | 25,50 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | HABICHUELA | 26,50 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | LECHUGA | 13,00 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | MAZORCA | 8,50 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | PAPA PASTUSA | 86,00 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | CRIOLLA | 5,50 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | COHOMBRO | 15,00 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | PEREJIL | 1,80 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | PIMENTON | 8,00 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | HARTON MADURO | 39,00 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | HARTON VERDE | 9,50 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | CHONTO | 43,50 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | TOMILLO | 0,30 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | LAUREL | 0,50 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | REMOLACHA | 17,50 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | ZANAHORIA | 40,00 | 20/01/2024 | 6/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **LACTEOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2/01/2024 | 7:00 | HELADO DE CREMA | 5 | 196S7AB5 | 12/02/2025 | (-) 11.0 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | CREMA DE LECHE | 1,5 | 280723 | 9/02/2024 | 3,5 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | LECHE ENTERA | 204 | UBN 100829 | 25/03/2024 | 3,5 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | YOGURTH ENTERO | 5 | 60828 | 28/02/2024 | 3,5 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **PULPAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2/01/2024 | 7:00 | MORA PULPA | 16 | 60866 | 12/06/2024 | (-) 3,7 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | FRESA PULPA | 16 | 60859 | 14/06/2024 | (-) 3,7 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | MARACUYA PULPA | 16 | 60872 | 14/06/2024 | (-) 3,7 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | GUANABANA PULPA | 16 | 60872 | 14/06/2024 | (-) 3,7 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | FEIJOA PULPA | 16 | 60877 | 21/06/2024 | (-) 3,7 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2/01/2024 | 7:00 | GUAYABA PULPA | 16 | 60860 | 14/06/2024 | (-) 3,7 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **J. Alexander Briceño** TIPO DE DOCUMENTO: **CC** Nû de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **81.741.541**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO** FIRMA:

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

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190142696
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** SERVICIO SOCIAL **COMEDOR COMUNITARIO** UNIDAD OPERATIVA **DIANA TURBAY LANCEROS**
COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BRICEÑO** ASOCIADO **FUNGEINCO**

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | TRANSPORTE PERSONAL | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERI | | COLOR CARACTERI | | ESTADO DEL | | | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | UMPL | NO CUMPLE | SI | NO | |
| **ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9/01/2024 | 7:00 | SAL | 2,2 | L1236000897-98 | N/A | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | ACEITE | 8,5 | 28/12/2023 | 28/12/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | ARROZ | 54,5 | 19/12/2023 | 19/12/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | AZUCAR | 10 | NMRTY-56988870 | 040/08/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | SPAGUETTIE | 12 | 982 | 2/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | MIGA DE PAN | 1,5 | 30/01/2024 | 30/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | OREGANO | 0,1 | 01F23A13 | 28/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | CANELA POLVO | 0,25 | 230999 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | MIEL | 2 | 17/12/2023 | 17/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | LENTEJA | 7,5 | 12/09/1900 | 26/08/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | PANELA | 1,5 | 56 | 250/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9/01/2024 | 7:00 | MANZANA | 20,5 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | MELÓN | 24 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | 50% Intercambio # 25 |
| 9/01/2024 | 7:00 | PAPAYA | 12 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | FRESA | 5,5 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | MANDARINA | 17 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | LIMÓN | 4 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | UCHUVA | 4 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **CARNES Y HUEVOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9/01/2024 | 7:00 | HUEVOS | 161,0 | AA 4509 | 30/01/2024 | N/A | SHEJNA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | POLLO PECHUGA | 20,0 | ene-24 | 9/02/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 9/01/2024 | 7:00 | POLLO MUSLO | 42,5 | ene-24 | 9/02/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 9/01/2024 | 7:00 | RES GOULASH | 5,0 | ene-24 | 9/02/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 9/01/2024 | 7:00 | RES SOBREBARRIGA | 85,0 | ene-24 | 9/02/2024 | 3,0 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 9/01/2024 | 7:00 | RES MOLIDA | 22,0 | ene-24 | 9/02/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 9/01/2024 | 7:00 | RES CADERA | 20,5 | ene-24 | 9/02/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 9/01/2024 | 7:00 | CERDO LOMO | 20,5 | ene-24 | 9/02/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 9/01/2024 | 7:00 | RES MENUDO | 3,0 | ene-24 | 9/02/2024 | 3,6 C | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9/01/2024 | 7:00 | AJOS | 2,90 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | ARVEJA | 19,50 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | JUNCA | 16,30 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | CILANTRO | 3,20 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | ESPINACA | 10,50 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | HABICHUELA | 6,50 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | LAUREL | 0,40 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | LECHUGA | 11,00 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | PIMENTON | 11,40 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | CHONTO | 33,50 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | TOMATE MILANO | 1,70 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | TOMILLO | 0,40 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | ZANAHORIA | 29,40 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | MAZORCA | 8,50 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | PAPA PASTUSA | 74,80 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | CRIOLLA | 29,00 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | HARTON MADURO | 13,50 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | HARTON VERDE | 8,00 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | CABEZONA | 10,00 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | AGUACATE | 18,50 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | GUASCAS | 2,00 | 9/01/2024 | 13/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **LACTEOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9/01/2024 | 7:00 | Helado | 9 | 196/S7AB2 | 3/01/2025 | (-) 8,3 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | LECHE ENTERA | 372 | 280723 | 12/01/2024 | 6,3 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | QUESO DOBLE CREMA | 17,5 | 100823 | 30/01/2024 | 6,3 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | CREMA DE LECHE | 4,5 | 60823 | 27/01/2024 | 6,3 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | Yogurth | 5 | 5/7609 | 23/02/2024 | 6,3 C | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| **PULPAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9/01/2024 | 7:00 | GUAYABA PULPA | 16 | 7210 | 14/05/2024 | (-) 9,1 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | LULO PULPA | 16 | 7256 | 14/05/2024 | (-) 9,1 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | MARACUYA PULPA | 16 | 7069 | 14/05/2024 | (-) 9,1 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | MORA PULPA | 22 | 6953 | 14/05/2024 | (-) 9,1 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | FRESA PULPA | 6 | 6942 | 14/05/2024 | (-) 9,1 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 9/01/2024 | 7:00 | UVA PULPA | 4 | 6963 | 14/05/2024 | (-) 9,1 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS **J. Alexander Briceño** TIPO DE DOCUMENTO **CC** Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD **81.741.541**

CARGO **RESPONSABLE DEL SERVICIO** FIRMA

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

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20196
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: **COMEDOR COMUNITARIO FUNGEINCO** UNIDAD OPERATIVA: **DIANA TURBAY LANCEROS**
COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BIRCEÑO**

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN: OLOR CARACTERI | | INSPECCIÓN: COLOR CARACTERI | | ESTADO DEL | | | TRANSPORTE PERSONAL | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | | CUMPL | NO CUMPL | SI | NO | |
| **ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15/01/2024 | 7:00 | ACEITE | 20 | 29/12/2023 | 29/12/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | ARROZ | 75,5 | 1612233P | 16/12/204 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | AVENA | 4,5 | 18051910 | 19/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | AZUCAR | 10,5 | 7/10/2023 | 7/10/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | CANELA | 0,3 | 982 | 2/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | CONCHITAS | 4,5 | 30/01/2024 | 30/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | CUCHUCO DE TRIGO | 4,5 | 01F23A13 | 28/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | FECULA MAIZ | 2 | 230999 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | GARBANZO | 8 | 04-0524 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | CONDENSADA | 2 | 23/12/2023 | 23/04/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | MARGARINA | 1,5 | 103 | 26/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | PENDIENTE 1 UND X 500 G/RS |
| 15/01/2024 | 7:00 | OREGANO | 0,2 | 105 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | SAL | 3 | 425092 | N/A | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | UVA PASA | 2 | 3385 | 30/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15/01/2024 | 7:00 | BANANA | 30 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | FRESA | 20 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | MANDARINA | 20 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Intercambio # 27 |
| 15/01/2024 | 7:00 | MELÓN | 15 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Intercambio # 26 |
| 15/01/2024 | 7:00 | LIMON | 2 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | MANZANA | 35,5 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | PAPAYA | 15 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | PIÑA | 8,5 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| **CARNES Y HUEVOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | Huevos adquiridos el 09/01/2024 para la semana tres calendario |
| N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | Productos carnicos adquiridos el 09/01/2024 para la semana tres |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15/01/2024 | 7:00 | AJO | 3,80 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | ARVEJA | 25,00 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | CALABAZA | 6,50 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | ARRACACHA | 9,00 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | CABEZONA | 13,00 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | JUNCA | 15,50 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | CILANTRO | 4,00 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | HABICHUELA | 27,00 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | LAUREL | 0,20 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | LECHUGA | 14,00 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | PAPA PASTUSA | 68,00 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | MAZORCA | 8,00 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | AGUACATE | 15,50 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | YUCA | 8,00 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | ACELGA | 16,50 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | CABEZONA | 12,00 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | HARTON VERDE | 7,50 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | HARTON MADURO | 17,00 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | CRIOLLA | 15,50 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | PEREJIL | 0,90 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | PIMENTON | 12,00 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | CHONTO | 10,00 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | TOMILLO | 0,40 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | ZANAHORIA | 54,00 | 13/01/2024 | 20/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| **LACTEOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | Productos lacteos adquiridos el 09/01/2024 |
| **PULPAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15/01/2024 | 7:00 | CURUBA PULPA | 17 | 60822 | 24/06/2024 | (-) 5,7 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | GUANABANA PULPA | 17 | 60824 | 24/06/2024 | (-) 5,7 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | MANGO PULPA | 17 | 60826 | 24/06/2024 | (-) 5,7 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | GUAYABA PULPA | 17 | 60828 | 24/06/2024 | (-) 5,7 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | FEIJOA PULPA | 17 | 60830 | 24/06/2024 | (-) 5,7 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |
| 15/01/2024 | 7:00 | MORA PULPA | 17 | 60824 | 24/06/2024 | (-) 5,7 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | | X | | X | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **J. Alexander Briceño** TIPO DE DOCUMENTO: **CC** Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **81.741.541**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO** FIRMA:

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

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20100
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **RAFAEL URIBE** SERVICIO SOCIAL ASOCIADO: **COMEDOR COMUNITARIO FUNGENCO** UNIDAD OPERATIVA: **DIANA TURBAY LANCEROS**
COORDINADOR O RESPONSABLE: **J. ALEXANDER BRICEÑO**

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL | | TIPO PERSONAL | | SI | NO | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | SI | NO CUMPLE | | | |
| **ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22/01/2024 | 7:00 | ACEITE | 10 | 29/12/2023 | 29/12/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | ARROZ | 106 | 161223P | 16/12/204 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | AVENA | 9,5 | 18051910 | 19/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | AZUCAR | 15 | 7/10/2023 | 7/10/2025 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | CANELA | 0,3 | 982 | 2/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | CONCHITAS | 5 | 30/01/2024 | 30/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | CUCHUCO DE CEBADA | 5 | 01F21A13 | 28/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | FECULA MAIZ | 0,5 | 230999 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | SPAGUETTIE | 13 | 6985-362 | 17/09/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | MIGA DE PAN | 1,5 | 23 | 10/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | MIEL | 2 | 5689 | 31/08/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | ATÚN | 185 | KGW-2359974-LK | 30/09/2026 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | MARGARINA | 3 | 103 | 26/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | OREGANO | 0,2 | 105 | 21/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | FIDEOS | 9,5 | L535898 | 2/10/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | MAYONESA | 5,5 | 17/12/2023 | 17/09/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | HARINA DE TRIGO | 0,5 | LÑKT1069-8 | 26/08/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | SAL | 4,5 | 425092 | N/A | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | FRIJOL | 8 | 3385 | 30/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| **FRUTAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22/01/2024 | 7:00 | BANANA | 30 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | FRESA | 41 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | LIMÓN | 3 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | MANZANA | 31,5 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | MELON | 15 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | NARANJA | 7 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | PAPAYA | 29 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | UVA ISABEL | 14 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| **CARNES Y HUEVOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22/01/2024 | 7:00 | HUEVOS | 175 | AA 20398-LK | 12/02/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | CARNE DE RES GOULASH | 6,6 | ene-24 | 19/02/2024 | 3,5 C | CARNES CAJICA | X | | X | | | X | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 22/01/2024 | 7:00 | CARNE DE CERDO | 22,5 | ene-24 | 19/02/2024 | 3,5 C | CARNES CAJICA | X | | X | | | X | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 22/01/2024 | 7:00 | CARNE DE RES SOBREBARRIGA | 23,5 | ene-24 | 19/02/2024 | 3,5 C | CARNES CAJICA | X | | X | | | X | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 22/01/2024 | 7:00 | CARNE DE RES CADERA | 23,5 | ene-24 | 19/02/2024 | 3,5 C | CARNES CAJICA | X | | X | | | X | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 22/01/2024 | 7:00 | CARNE DE RES MOLIDA | 22,5 | ene-24 | 19/02/2024 | 3,5 C | CARNES CAJICA | X | | X | | | X | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 22/01/2024 | 7:00 | CARNE DE RES PAJARILLA | 11,5 | ene-24 | 19/02/2024 | 3,5 C | CARNES CAJICA | X | | X | | | X | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 22/01/2024 | 7:00 | ARNE DE POLLO PECHUGA | 35 | ene-24 | 19/02/2024 | 3,5 C | CARNES CAJICA | X | | X | | | X | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| 22/01/2024 | 7:00 | CARNE DE POLLO MUSLO | 49,0 | ene-24 | 19/02/2024 | 3,5 C | CARNES CAJICA | X | | X | | | X | X | | X | | N. de lote según proveedor |
| **VERDURAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22/01/2024 | 7:00 | AGUACATE | 16,00 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | AJO | 5,30 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | ARVEJA | 56,00 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | CABEZONA | 2,00 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | JUNCA | 30,00 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | CILANTRO | 6,00 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | ESPINACA | 26,00 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | HABICHUELA | 57,00 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | LECHUGA | 15,00 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Intercambio # 28 |
| 22/01/2024 | 7:00 | MAZORCA | 4,00 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | PAPA PASTUSA | 138,00 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | CRIOLLA | 46,50 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | 22,8 Intercambio # 30 |
| 22/01/2024 | 7:00 | PEREJIL | 4,30 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | PIMENTON | 3,50 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | HARTON MADURO | 51,00 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | HARTON VERDE | 23,00 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | CHONTO | 64,00 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | 10,7 % Intercambio # 28 |
| 22/01/2024 | 7:00 | TOMILLO | 0,30 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | ZANAHORIA | 97,50 | 20/01/2024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | 9,4% Intercambio # 28 |
| **LACTEOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22/01/2024 | 7:00 | CONDENSADA | 2 | 23/12/2023 | 23/04/2024 | 4,8 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | HELADO DE CREMA | 9 | 19657AB5 | 12/02/2025 | (-) 15,0 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | CREMA DE LECHE | 5,5 | 280723 | 9/02/2024 | 4,8 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | LECHE ENTERA | 382 | UBN 100829 | 25/02/2024 | 4,8 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | QUESO DOBLE CREMA | 7,5 | 12/01/2024 | 16/02/2024 | 4,8 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | YOGURTH ENTERO | 15 | 60828 | 28/02/2024 | 4,8 C | ASPROCO LOMBIA | X | | X | | | X | X | | X | | 33,5 % Intercambio # 29 |
| **PULPAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22/01/2024 | 7:00 | TOMATE DE ARBOL PULP | 17 | 60876 | 30/05/2024 | (-) 2,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | MORA PULPA | 34 | 60866 | 30/05/2024 | (-) 2,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | MARACUYA PULPA | 34 | 60859 | 30/05/2024 | (-) 2,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | GUAYABA PULPA | 17 | 60872 | 30/05/2024 | (-) 2,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | FRESA PULPA | 17 | 60872 | 30/05/2024 | (-) 2,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | MANGO PULPA | 17 | 60877 | 30/05/2024 | (-) 2,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |
| 22/01/2024 | 7:00 | LULO PULPA | 17 | 60860 | 30/05/2024 | (-) 2,5 C | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | Ninguna |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **J. Alexander Briceño** TIPO DE DOCUMENTO: **CC** Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: **81.741.541**

CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO** FIRMA

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 1/12/2023 | 4:00 p.m | PULPA GUANABANA | 21,00 | 338 | 1/05/2024 | -13 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:00 p.m | PIERNA PERNIL | 32,60 | 11/23 | 21/12/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:00 p.m | PECHUGA POLLO | 30,00 | 11/23 | 21/12/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:00 p.m | CARNE DE RES SOPA | 2,20 | 11/23 | 21/12/2023 22/12/2023 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:00 p.m | CADERA | 26,30 | 11/23 | 22/12/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:00 p.m | MOLIDA | 26,30 | 11/23 | 21/12/2023 22/12/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:00 p.m | CERDO | 26,30 | 11/23 | 21/12/2023 22/12/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:30 p.m | HUEVO | 5,30 | 10112023 | 10/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:30 p.m | ACEITE DE SOYA | 16,00 | 17112023 | 17/11/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:30 p.m | ARROZ | 61,00 | 91023 | 9/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:30 p.m | AVENA MOLIDA | 5,20 | 30329 | 1/01/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:30 p.m | AZUCAR | 10,00 | 3270623 | 5/03/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:30 p.m | ARVEJA SECA | 9,00 | 040522AN-110 | 31/10/2024 17/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:30 p.m | ESPAGUETIS | 15,00 | 227062310B23 | 05/02/2025 18/01/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:30 p.m | MAYONESA | 2,00 | 2306101 | 30/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:30 p.m | MIGA DE PAN | 1,50 | 200036A 610 | 17/12/2023 01/04/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:30 p.m | PASTA FIDEOS | 9,00 | 537290541 | 1/11/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:30 p.m | SAL | 2,50 | 5241023 | N/A | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | BANANO | 21,00 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | FRESA | 23,00 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | MANDARINA | 28,50 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | GRANADILLA | 62,00 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | PAPAYA | 21,00 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | AJO | 3,00 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | ARVEJA VERDE | 16,00 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | CEBOLLA CABEZONA | 7,50 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | CEBOLLA LARGA | 20,50 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | CILANTRO | 5,30 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | ESPINACA | 12,50 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | HABICHUELA | 25,50 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | LAUREL | 0,10 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | LECHUGA | 14,00 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | LIMON | 5,20 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | MAIZ DESGRANADO | 9,00 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | OREGANO | 0,05 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | PAPA COMUN | 148,00 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | PAPA CRIOLLA | 7,00 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | PEPINO COHOMBRO | 15,60 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | PEREJIL | 2,35 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | PIMENTON | 2,50 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | PLATANO MADURO | 69,00 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | PLATANO VERDE | 11,00 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | REMOLACHA | 17,50 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | TOMATE | 70,50 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | TOMILLO | 0,15 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | YUCA | 9,20 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 3:30 p.m | ZANAHORIA | 59,00 | 2/12/2023 | 9/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:00 p.m | QUESO DOBLE CREMA | 10,00 | 110323 | 1/03/2024 | 1,2 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:00 p.m | CREMA DE LECHE | 2,00 | 324 | 20/12/2023 | 1,5 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:00 p.m | LECHE ENTERA | 251,00 | 02022024 30800 | 24/01/2024 02/02/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/12/2023 | 4:00 p.m | YOGURT | 6,00 | 300 | 12/12/2023 | 1,3 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ | TIPO DE DOCUMENTO: C.C | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1080936440 | CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | | |
|---|---|---|
| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR | UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ | OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRA | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍS | | COLOR CARACTERÍ | | ESTADO DEL | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 7/12/2023 | 4:00 P.M | PULPA FRESA | 7,00 | 335 | 1/06/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/12/2023 | 4:00 P.M | PULPA GUAYABA | 19,00 | 338 | 1/06/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/12/2023 | 4:00 P.M | PULPA LULO | 19,00 | 346 | 1/06/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/12/2023 | 4:00 P.M | PULPA MARACUYA | 19,00 | 347 | 1/06/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/12/2023 | 4:00 P.M | PULPA MORA | 26,00 | 333 | 1/06/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/12/2023 | 4:00 P.M | PULPA UVA | 5,00 | 348 | 1/06/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/12/2023 | 4:00 P.M | PULPA TOMATE DE ARBOL | 19,00 | 343 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:00 P.M | PECHUGA | 29,50 | 12/23 | 31/12/2023 | 1,5 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:00 P.M | PIERNA PERNIL | 31,30 | 12/23 | 31/12/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:00 P.M | CARNE DE RES SOPA | 2,40 | 12/23 | 31/12/2023 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:00 P.M | SOBREBARRIGA | 50,40 | 12/23 | 31/12/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:00 P.M | MOLIDA | 25,20 | 12/23 | 31/12/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:00 P.M | MENUDO | 2,50 | 12/23 | 31/12/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/12/2023 | 4:00 P.M | CERDO | 25,20 | 12/23 | 31/12/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:30 P.M | HUEVO | 5,10 | 31703011 | 19/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:30 P.M | ACEITE DE SOYA | 13,00 | 9122023 | 9/12/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:30 P.M | ARROZ | 72,00 | 9102023 | 9/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:30 P.M | AZUCAR | 12,00 | 210323 | 21/03/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:30 P.M | CANELA EN POLVO | 0,30 | 6313023 | 31/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:30 P.M | ESPAGUETIS | 15,00 | 2240623 | 2/02/2026 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:30 P.M | CUCHUCO DE MAIZ | 5,00 | 120423 | 26/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:30 P.M | LENTEJA | 8,50 | 1-3617280 | 1/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:30 P.M | PASTA FIDEOS | 3,50 | S3729041 | 1/11/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:30 P.M | MIEL | 2,00 | 1911524 | 24/07/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:30 P.M | MIGA DE PAN | 1,50 | 20003R | 17/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:30 P.M | PANELA | 2,00 | 52023 | 30/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:30 P.M | SAL | 3,00 | 4250923 | N/A | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | BANANO | 20,00 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | FRESA | 7,00 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | GRANADILLA | 63,50 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | MANZANA | 25,00 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | MELON | 28,00 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | PAPAYA | 20,00 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | PERA | 22,50 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | AGUACATE | 27,00 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | AJO | 3,60 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | ARVEJA VERDE | 27,20 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | CEBOLLA CABEZONA | 12,00 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | CEBOLLA LARGA | 22,00 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | CILANTRO | 4,30 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | ESPINACA | 19,10 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | GUASCA | 5,20 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | HABICHUELA | 16,20 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | LAUREL | 0,25 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | LECHUGA | 23,00 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | LIMON | 10,00 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | MAIZ DESGRANADO | 10,00 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | OREGANO | 0,05 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | PAPA COMUN | 113,00 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | PAPA CRIOLLA | 33,60 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | PEREJIL | 1,30 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | PIMENTON | 15,50 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | PLATANO MADURO | 44,00 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | PLATANO VERDE | 13,00 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | TOMATE | 74,00 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | TOMILLO | 0,02 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | UCHUVA | 4,50 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 3:30 P.M | ZANAHORIA | 56,50 | 9/12/2023 | 16/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:00 P.M | CREMA DE LECHE | 2,00 | 1122023 | 30/01/2024 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:00 P.M | HELADOS | 5,00 | 2033244 | 23/06/2025 | -19 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:00 P.M | LECHE ENTERA | 243,00 | 31012024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:00 P.M | QUESO DOBLE CREMA | 10,00 | 2015 | 29/12/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/12/2023 | 4:00 P.M | YOGURT | 5,00 | 325 | 4/01/2024 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ | TIPO DE DOCUMENTO: C.C | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1080936440 | CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR | UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ | OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRA | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE.PERSONAL | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR | | COLOR | | ESTADO | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 14/12/2023 | 4:00P.M | PULPA CURUBA | 19,00 | 349 | 1/06/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/12/2023 | 4:00P.M | PULPA FEIJOA | 19,00 | 328 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/12/2023 | 4:00P.M | PULPA GUANABANA | 19,00 | 350 | 1/06/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/12/2023 | 4:00P.M | PULPA GUAYABA | 19,00 | 352 | 1/06/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/12/2023 | 4:00P.M | PULPA MANGO | 19,00 | 342 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/12/2023 | 4:00P.M | PULPA LULO | 19,00 | 344 | 1/06/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:00P.M | PECHUGA | 25,50 | 12/23 | 31/12/2023 | 1,5 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:00P.M | PIERNA PERNIL | 25,50 | 12/23 | 31/12/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:00P.M | CARNE DE RES SOPA | 2,70 | 12/23 | 31/12/2023 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:00P.M | CADERA | 24,00 | 12/23 | 31/12/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:00P.M | SOBREBARRIGA | 24,00 | 12/23 | 31/12/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:00P.M | CERDO | 46,00 | 12/23 | 31/12/2023 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:30P.M | HUEVO | 4,60 | 231223 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:30P.M | ACEITE DE SOYA | 14,50 | 91223 | 9/12/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:30P.M | ARROZ | 76,50 | 91023 | 9/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:30P.M | AVENA MOLIDA | 5,00 | 18022023 | 18/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:30P.M | AZUCAR | 15,00 | 210325 | 21/03/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:30P.M | CANELA EN POLVO | 0,33 | 51023 | 5/04/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:30P.M | CUCHUCO DE TRIGO | 5,00 | 1F23AS1301 | 2//8/10/24 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:30P.M | FECULA DE MAIZ | 8,00 | 23099 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:30P.M | GARBANZO | 8,50 | 40522 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:30P.M | MARGARINA | 1,50 | 108 | 23/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:30P.M | PASTA CONCHAS | 5,00 | 112024 | 1/11/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:30P.M | SAL | 3,00 | 250923 | N/A | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:30P.M | UVAS PASAS | 2,00 | 19022023 | 19/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:30P.M | VINAGRE | 0,40 | 109062025 | 9/06/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:30P.M | SALSA DE TOMATE | 4,50 | 95,2 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | BANANO | 38,20 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | FRESA | 6,00 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | MANDARINA | 26,00 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | MANZANA | 24,50 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | MELON | 27,00 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | PIÑA | 12,00 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | ACELGA | 21,00 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | AGUACATE | 18,00 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | AJO | 3,30 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | ARRACACHA | 10,70 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | ARVEJA VERDE | 29,00 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | CEBOLLA CABEZONA | 14,00 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | CEBOLLA LARGA | 13,50 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | CILANTRO | 4,20 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | HABICHUELA | 29,00 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | LAUREL | 0,14 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | LECHUGA | 23,50 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | LIMON | 3,50 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | MAIZ DESGRANADO | 3,00 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | OREGANO | 0,20 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | PAPA COMUN | 126,00 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | PAPA CRIOLLA | 15,00 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | PEREJIL | 0,80 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | PIMENTON | 12,00 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | PLATANO MADURO | 21,00 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | TOMATE | 36,50 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | TOMILLO | 0,25 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 3:30P.M | ZANAHORIA | 51,00 | 16/12/2023 | 23/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:00P.M | CREMA DE LECHE | 2,00 | 16032023 | 19/02/2024 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:00P.M | LECHE CONDENSADA | 2,00 | 23245209 | 28/01/2024 | 1,3 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:00P.M | LECHE ENTERA | 201,00 | 31012024 | 28/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/12/2023 | 4:00P.M | QUESO DOBLE CREMA | 18,00 | 220 | 30/12/2023 | 1,2 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ | TIPO DE DOCUMENTO: C.C | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1080936440 | CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 21/12/2023 | 4:00 p. m. | PULPA GUAYABA | 18,0 | 358 | 1/06/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/12/2023 | 4:00 p. m. | PULPA LIMON | 18,0 | 359 | 1/06/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/12/2023 | 4:00 p. m. | PULPA MANGO | 18,0 | 362 | 1/06/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/12/2023 | 4:00 p. m. | PULPA MARACUYA | 18,0 | 360 | 1/06/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/12/2023 | 4:00 p. m. | PULPA MORA | 18,0 | 336 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:00 p. m. | CADERA | 7,0 | 12/23 | 10/01/2024 | 1,5 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:00 p. m. | PAJARILLA O BAZO | 10,5 | 12/23 | 10/01/2024 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:00 p. m. | BOLA SOPAS | 2,8 | 12/23 | 10/01/2024 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:00 p. m. | PECHUGA | 25,0 | 12/23 | 10/01/2024 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:00 p. m. | SOBREBARRIGA | 28,0 | 12/23 | 10/01/2024 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:00 p. m. | PIERNA PERNIL | 57,0 | 12/23 | 10/01/2024 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | HUEVO | 4,3 | 090124 | 9/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | ACEITE DE SOYA | 6,2 | 91223 | 9/12/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | ARROZ | 61,0 | 91023 | 9/10/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | ATUN | 20,8 | 110925 | 11/11/2026 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | AVENA MOLIDA | 5,0 | 18/02/2023 | 18/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | AZUCAR | 12,0 | 210324 | 21/03/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | CANELA EN POLVO | 0,03 | 51023 | 5/04/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | CUCHUCO DE CEBADA | 5,0 | 01K22A1144 | 24/05/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | FECULA DE MAIZ | 0,3 | 23099 | 30/09/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | HARINA DE TRIGO | 0,2 | 630 | 15/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | MARGARINA | 3,5 | 319 | 11/08/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | MAYONESA | 4,3 | 18032023 | 18/03/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | PASTA FIDEOS | 5,0 | 112024 | 1/11/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | SAL | 2,0 | 4250923 | N/A | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | PANELA | 1,4 | 823 | 31/08/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | UVAS PASAS | 2,0 | 3385 | 30/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:30 p.m | BOCADILLO | 4,4 | 14323 | 14/03/2025 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | AGUACATE | 13 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | AJO | 2,3 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | ARVEJA VERDE | 35 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | CALABAZA | 14 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | CEBOLLA CABEZONA | 5,4 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | CEBOLLA LARGA | 15,5 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | CILANTRO | 3,4 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | ESPINACA | 28,1 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | HABICHUELA | 22,5 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | LECHUGA | 13,2 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | LIMON | 2,4 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | MAIZ DESGRANADO | 3,7 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | OREGANO | 0,04 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | PAPA COMUN | 92,5 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | PAPA CRIOLLA | 14,3 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | PEREJIL | 2,2 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | PIMENTON | 3,8 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | PLATANO MADURO | 48,5 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | PLATANO VERDE | 12 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | TOMATE | 14,5 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | TOMILLO | 0,04 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | ZANAHORIA | 39 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | BANANO | 18,2 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | FRESA | 6,3 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | MANZANA | 24,0 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | MELON | 25,5 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 3:30 p.m | NARANJA | 10,0 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:00 p.m | UVA | 14,2 | 23/12/2023 | 30/12/2023 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:00 p.m | CREMA DE LECHE | 1,5 | 11223 | 30/01/2024 | 1,5 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:00 p.m | HELADOS | 9,2 | 8160 | 2/05/2024 | -5,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:00 p.m | LECHE CONDENSADA | 2,0 | 23242019 | 23/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:00 p.m | LECHE ENTERA | 268,0 | 31012024 | 31/01/2024 | N/A | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:00 p.m | QUESO DOBLE CREMA | 14,0 | 111223 | 20/01/2024 | 1,2 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/12/2023 | 4:00 p.m | YOGURT | 5,0 | 325 | 4/01/2024 | 1,5 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1080936440 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 26/10/2023 | 4:00 p. m. | PULPA GUAYABA | 21,0 | 284 - 261 - 268 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/10/2023 | 4:00 p. m. | PULPA LULO | 21,0 | 302 - 283- 266 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/10/2023 | 4:00 p. m. | PULPA MANGO | 21,0 | 292 - 299 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/10/2023 | 4:00 p. m. | PULPA MARACUYA | 23,0 | 291 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p. m. | CADERA | 25,0 | 1123 | 10/11/2023 | 1,5 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p. m. | PAJARILLA O BAZO | 13,2 | 1123 | 10/11/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p. m. | BOLA SOPAS | 2,3 | 1123 | 10/11/2023 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p. m. | PECHUGA | 13,0 | 1123 | 10/11/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p. m. | PIERNA PERNIL | 58,1 | 1123 | 10/11/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | HUEVO | 6,0 | 1233 | 5/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | | | | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | ACEITE DE SOYA | 7,4 | 22082023 | 22/08/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | ARROZ | 61,6 | N1121 | 11/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | AZUCAR | 8,3 | 10823T2105 | 10/08/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | CANELA EN POLVO | 0,3 | 1353 | 16/05/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | CUCHUCO DE CEBADA | 5,5 | 01K22A1134 | 19/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | FECULA DE MAIZ | 0,3 | 23172 | 12/12/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | FRIJOL SECO | 9,5 | 44296 - FRU0706 | 05/24 - 07/06/24 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | HARINA DE TRIGO | 0,2 | C23 | 21/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | MARGARINA | 3,2 | 103 | 8/01/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | PASTA FIDEOS | 5,5 | S37260 | 1/11/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | SAL | 2,1 | 2250923 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | AGUACATE | 20,1 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | AJO | 3,1 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | ARVEJA VERDE | 26,35 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | CEBOLLA LARGA | 16,9 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | CILANTRO | 1,77 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | ESPINACA | 33,65 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | HABICHUELA | 17,72 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | MAIZ DESGRANADO | 4,5 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | OREGANO | 0,05 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | PAPA COMUN | 54,9 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | PAPA CRIOLLA | 18 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | PEREJIL | 1,6 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | PIMENTON | 4,51 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | PLATANO MADURO | 48 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | PLATANO VERDE | 33,55 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | TOMATE CHONTO | 18,35 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | TOMILLO | 0,05 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | ZANAHORIA | 46,19 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | FRESA | 9,4 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | MANZANA | 30,3 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | MELON | 22,0 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | NARANJA | 9,3 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | PAPAYA | 22,0 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p.m | UVA | 18,3 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p.m | CREMA DE LECHE | 1,8 | 17/04/2313 | 20/12/2023 | 1,5 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p.m | HELADOS | 5,5 | 8149 | 15/04/2024 | -5,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p.m | LECHE CONDENSADA | 2,0 | 2072556 | 25/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p.m | LECHE ENTERA | 195,0 | L28902 - L27100 - 1W2003 | 14/01/24 27/12/23<br>31/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p.m | QUESO DOBLE CREMA | 5,4 | 380615 | 23/12/2023 | 1,2 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p.m | YOGURT | 5,4 | 355 | 6/01/2024 | 1,5 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1080936440 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 2/11/2023 | 4:00 p.m | PULPA FEIJOA | 21,00 | 294 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/11/2023 | 4:00 p.m | PULPA FRESA | 21,00 | 296 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/11/2023 | 4:00 p.m | PULPA GUANABANA | 21,00 | 291 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/11/2023 | 4:00 p.m | PULPA GUAYABA | 21,00 | 268 - 261 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/11/2023 | 4:00 p.m | PULPA MORA | 21,00 | 242 - 268 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:00 p.m | PIERNA PERNIL | 34,20 | 10/23 | 25/11/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:00 p.m | CARNE DE RES SOPA | 2,30 | 10/23 | 25/11/2023 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:00 p.m | CADERA | 28,00 | 10/23 | 25/11/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:00 p.m | MOLIDA | 55,10 | 10/23 | 25/11/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:00 p.m | CERDO | 27,50 | 10/23 | 25/11/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:30 p.m | HUEVO | 11,20 | 101215 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:30 p.m | ACEITE DE SOYA | 16,00 | 22082023 | 22/08/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:30 p.m | ARROZ | 64,00 | N1123 | 11/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:30 p.m | AVENA MOLIDA | 5,50 | 30429 | 1/01/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:30 p.m | AZUCAR | 10,50 | 210323T115 | 21/03/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/11/2023 | 4:30 p.m | ARVEJA SECA | 9,50 | 30241109 | 11/09/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:30 p.m | CEBADA PERLADA | 5,50 | L01K22A1144 | 24/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:30 p.m | ESPAGUETIS | 15,50 | 2150623 | 24/01/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:30 p.m | MAYONESA | 2,00 | 23060802 | 7/04/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:30 p.m | MIGA DE PAN | 3,00 | 20003LR | 17/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:30 p.m | PASTA FIDEOS | 4,00 | S372600323 | 1/11/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:30 p.m | SAL | 3,00 | 2250923 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | BANANO | 22,00 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | FRESA | 16,10 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | MANDARINA | 30,00 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | GRANADILLA | 70,00 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | PAPAYA | 22,00 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | AGUACATE | 16,00 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | AJO | 3,10 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | ARVEJA VERDE | 16,71 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | CEBOLLA CABEZONA | 8,00 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | CEBOLLA LARGA | 27,00 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | CILANTRO | 6,50 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | ESPINACA | 0,00 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | HABICHUELA | 26,52 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | LAUREL | 0,20 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | LECHUGA | 14,30 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | LIMON | 5,50 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | MAIZ DESGRANADO | 9,50 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | OREGANO | 0,10 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | PAPA COMUN | 114,10 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | PAPA CRIOLLA | 7,00 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | PEPINO COHOMBRO | 16,30 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | PEREJIL | 2,00 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | PIMENTON | 7,00 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | PLATANO MADURO | 48,20 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | PLATANO VERDE | 11,50 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | REMOLACHA | 18,50 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | TOMATE CHONTO | 68,90 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | TOMATE MILANO | 0,00 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | TOMILLO | 0,20 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | YUCA | 31,20 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 3:30 p.m | ZANAHORIA | 61,73 | 4/11/2023 | 11/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:00 p.m | CREMA DE LECHE | 2,00 | 150923 | 14/11/2023 | 1,5 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:00 p.m | HELADOS | 5,40 | 95 | 21/01/2024 | -5,3 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:00 p.m | LECHE ENTERA | 263,00 | 3W0901 1N1603 | 03/01/23 01/01/24 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 4/11/2023 | 4:00 p.m | YOGURT | 6,00 | 266 294 | 06/11/23 04/12/2023 | 1,3 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1080936440 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-230 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1 |
| | FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo.INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRA | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERIS | | COLOR CARACTERI | | ESTADO DEL | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 9/11/2023 | 4:00 P.M | PULPA FRESA | 8,00 | 295 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/11/2023 | 4:00 P.M | PULPA GUAYABA | 21,00 | 306 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/11/2023 | 4:00 P.M | PULPA LULO | 21,00 | 302 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/11/2023 | 4:00 P.M | PULPA MARACUYA | 21,00 | 286 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/11/2023 | 4:00 P.M | PULPA MORA | 28,00 | 286 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/11/2023 | 4:00 P.M | PULPA UVA | 6,00 | 313 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:00 P.M | PECHUGA | 33,00 | 11/23 | 3/12/2023 | 1,5 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:00 P.M | PIERNA PERNIL | 35,00 | 11/23 | 3/12/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:00 P.M | CARNE DE RES SOPA | 1,60 | 11/23 | 3/12/2023 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:00 P.M | SOBREBARRIGA | 56,00 | 11/23 | 3/12/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:00 P.M | MOLIDA | 28,00 | 11/23 | 3/12/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:00 P.M | MENUDO | 2,70 | 11/23 | 3/12/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:30 P.M | HUEVO | 5,70 | 12589 | 30/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:30 P.M | ACEITE DE SOYA | 10,10 | 22082023 | 22/08/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:30 P.M | ARROZ | 68,00 | 100823 | 10/08/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:30 P.M | AZUCAR | 10,50 | 100823T2105 300423T2R12 | 10/08/25 30/04/25 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:30 P.M | CANELA EN POLVO | 0,32 | 67231023 | 31/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:30 P.M | ESPAGUETIS | 16,00 | 2240623 | 2/02/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:30 P.M | LENTEJA | 9,50 | 110 1021562 7932 | 30/11/23 05/06/24 02/05/24 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:30 P.M | MIEL | 2,50 | 18869 | 2/02/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:30 P.M | MIGA DE PAN | 1.50 | 610 20003LR | 01/04/24 17/12/23 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:30 P.M | PANELA | 2,00 | 0323 0523 | 20/04/24 30/06/24 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:30 P.M | SAL | 3,00 | 30625/1091 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | BANANO | 22,20 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | FRESA | 7,70 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | MANDARINA | 31,00 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | MANZANA | 20,50 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | MELON | 31,00 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | PAPAYA | 22,20 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | AGUACATE | 30,00 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | AJO | 3,30 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | ARVEJA VERDE | 24,30 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | CEBOLLA CABEZONA | 13,30 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | CEBOLLA LARGA | 20,50 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | CILANTRO | 4,10 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | ESPINACA | 21,30 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | GUASCA | 5,80 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | HABICHUELA | 9,00 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | LAUREL | 0,20 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | LECHUGA | 25,30 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | LIMON | 9,30 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | MAIZ DESGRANADO | 10,80 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | OREGANO | 0,10 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | PAPA COMUN | 109,50 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | PAPA CRIOLLA | 37,50 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | PIMENTON | 17,30 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | PLATANO MADURO | 24,50 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | PLATANO VERDE | 14,50 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | TOMATE CHONTO | 57,10 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | TOMATE MILANO | 0,00 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | TOMILLO | 0,20 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | UCHUVA | 5,10 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 3:30 P.M | ZANAHORIA | 44,00 | 11/11/2023 | 18/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:00 P.M | CREMA DE LECHE | 2,00 | 0000324 0000319 | 20/15/2023 15/11/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:00 P.M | HELADOS | 5,50 | 2033244 | 23/06/25 | -19 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:00 P.M | LECHE ENTERA | 201,00 | LW200117 30800 31504 | 31/12/23 02/02/24 09/02/24 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:00 P.M | QUESO DOBLE CREMA | 10,00 | 15/11 | 15/12/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 11/11/2023 | 4:00 P.M | YOGURT | 6,00 | 300 | 10/12/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1080936440 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | | | |
|---|---|---|---|
| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRA | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR | | COLOR | | ESTADO | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 16/11/2023 | 4:00P.M | PULPA CURUBA | 21,00 | 209 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/11/2023 | 4:00P.M | PULPA FEIJOA | 21,00 | 304 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/11/2023 | 4:00P.M | PULPA GUANABANA | 0,00 | 291 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/11/2023 | 4:00P.M | PULPA GUAYABA | 21,00 | 315 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/11/2023 | 4:00P.M | PULPA MANGO | 21,00 | 310 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/11/2023 | 4:00P.M | PULPA MORA | 21,00 | 282 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:00P.M | PECHUGA | 31,40 | 11/23 | 13/12/2023 | 1,5 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:00P.M | PIERNA PERNIL | 34,20 | 11/23 | 13/12/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:00P.M | CARNE DE RES SOPA | 3,10 | 11/23 | 13/12/2023 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:00P.M | CADERA | 27,50 | 11/23 | 13/12/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:00P.M | SOBREBARRIGA | 56,00 | 11/23 | 13/12/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:00P.M | CERDO | 27,50 | 11/23 | 13/12/2023 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:30P.M | HUEVO | 5,30 | SP-YM-YN | 8/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:30P.M | ACEITE DE SOYA | 15,00 | 22082023 | 22/08/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:30P.M | ARROZ | 92,00 | 100823 | 10/08/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:30P.M | AVENA MOLIDA | 5,50 | 18052310 30329 10375 | 23/10/2024 01/2025 09/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:30P.M | AZUCAR | 12,50 | 1418 300923T1R07 | 30/09/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:30P.M | CANELA EN POLVO | 0,30 | 63131023 | 31/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:30P.M | CUCHUCO DE TRIGO | 5,50 | 3385 | 30/01/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:30P.M | FECULA DE MAIZ | 2,00 | | | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:30P.M | GARBANZO | 9,50 | 40522 | 30/09/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:30P.M | MARGARINA | 1,33 | 103 | 8/11/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:30P.M | PASTA CONCHAS | 5,50 | 537258 | 1/11/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:30P.M | SAL | 3,50 | S241023 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:30P.M | UVAS PASAS | 2,00 | 3385 | 30/01/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | BANANO | 44,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | FRESA | 23,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | GRANADILLA | 0,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | MANDARINA | 30,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | MANZANA | 45,40 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | MELON | 30,60 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | NARANJA | 0,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | PAPAYA | 0,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | PERA | 0,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | PIÑA | 13,30 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | UVA | 0,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | ACELGA | 24,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | AGUACATE | 20,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | AJO | 4,30 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | ARRACACHA | 12,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | ARVEJA VERDE | 29,36 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | CEBOLLA CABEZONA | 15,99 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | CEBOLLA LARGA | 18,50 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | CILANTRO | 4,64 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | HABICHUELA | 32,53 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | LAUREL | 0,15 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | LECHUGA | 27,02 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | LIMON | 4,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | MAIZ DESGRANADO | 9,40 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | OREGANO | 0,10 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | PAPA COMUN | 132,50 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | PAPA CRIOLLA | 24,10 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | PEREJIL | 1,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | PIMENTON | 16,20 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | PLATANO MADURO | 24,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | PLATANO VERDE | 12,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | TOMATE | 15,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | TOMILLO | 0,20 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | YUCA | 9,50 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 3:30P.M | ZANAHORIA | 69,00 | 18/11/2023 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:00P.M | CREMA DE LECHE | 3,40 | 324 | 20/12/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:00P.M | HELADOS | 5,40 | 8149 | 15/04/2024 | -19 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:00P.M | LECHE CONDENSADA | 2,00 | 126923 | 25/11/2023 | 1,3 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:00P.M | LECHE ENTERA | 260,00 | 31504 | 9/02/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 18/11/2023 | 4:00P.M | QUESO DOBLE CREMA | 20,00 | 15/11 | 15/12/2023 | 1,2 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1080936440 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 23/11/2023 | 4:00 p. m. | PULPA GUAYABA | 21,0 | 315 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/11/2023 | 4:00 p. m. | PULPA LULO | 21,0 | 312 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/11/2023 | 4:00 p. m. | PULPA MANGO | 21,0 | 323 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/11/2023 | 4:00 p. m. | PULPA MARACUYA | 21,0 | 311 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/11/2023 | 4:00 p. m. | PULPA MORA | 21,0 | 313 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/11/2023 | 4:00 p. m. | PULPA TOMATE DE ARBOL | 21,0 | 298 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:00 p. m. | CADERA | 0,0 | 11/23 | 16/12/2023 | 1,5 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:00 p. m. | PAJARILLA O BAZO | 13,0 | 11/23 | 16/12/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:00 p. m. | BOLA SOPAS | 3,9 | 11/23 | 16/12/2023 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:00 p. m. | PECHUGA | 15,5 | 11/23 | 16/12/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:00 p. m. | SOBREBARRIGA | 56,0 | 11/23 | 16/12/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:00 p. m. | PIERNA PERNIL | 68,0 | 11/23 | 16/12/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:30 p.m | HUEVO | 5,2 | 101123 | 10/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | | | | | |
| 25/11/2023 | 4:30 p.m | ACEITE DE SOYA | 10,0 | 17112023 | 17/11/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:30 p.m | ARROZ | 92,0 | 100823 | 10/08/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:30 p.m | ATUN | 25,0 | 12022 | 1/12/2026 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:30 p.m | AVENA MOLIDA | 5,5 | 18052310 | 23/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:30 p.m | AZUCAR | 12,5 | 300923 | 30/09/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:30 p.m | CANELA EN POLVO | 0,3 | 63131023 | 31/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:30 p.m | CUCHUCO DE CEBADA | 5,5 | 1K2291144 01K2291145 | 24/05/2024 25/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:30 p.m | FECULA DE MAIZ | 0,7 | 23099 | 30/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:30 p.m | FRIJOL SECO | 9,5 | 19363FRV07076 | 1/11/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:30 p.m | HARINA DE TRIGO | 0,2 | 623 | 21/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:30 p.m | MARGARINA | 5,5 | 108/103 | 13/01/2024 08/01/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:30 p.m | MAYONESA | 4,5 | 2306802-2201 | 7/09/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:30 p.m | PASTA CONCHAS | 5,5 | S37258 | 1/11/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:30 p.m | PASTA FIDEOS | 5,5 | TS3828E | 1/11/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:30 p.m | SAL | 3,5 | 4250923 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | AGUACATE | 20 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | AJO | 4 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | ARVEJA VERDE | 59 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | CALABAZA | 17 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | CEBOLLA CABEZONA | 2 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | CEBOLLA LARGA | 26 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | CILANTRO | 5,2 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | ESPINACA | 33,5 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | HABICHUELA | 41 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | LECHUGA | 16 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | LIMON | 2 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | MAIZ DESGRANADO | 4,5 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | OREGANO | 0,05 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | PAPA COMUN | 84 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | PAPA CRIOLLA | 36 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | PEREJIL | 4 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | PIMENTON | 4,5 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | PLATANO MADURO | 48 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | PLATANO VERDE | 34 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | TOMATE CHONTO | 23 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | TOMILLO | 0,1 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | ZANAHORIA | 76 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | BANANO | 21,7 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | FRESA | 23,5 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | MANZANA | 28,0 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | MELON | 30,5 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | NARANJA | 12,0 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 3:30 p.m | PAPAYA | 22,0 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:00 p.m | UVA | 17,0 | 25/11/2023 | 2/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:00 p.m | CREMA DE LECHE | 4,0 | 000632 0000315 | 20/12/2023 15/12/2023 | 1,5 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:00 p.m | HELADOS | 11,0 | 11023 | 1/05/2024 | -5,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:00 p.m | LECHE CONDENSADA | 2,0 | 2324209 | 28/01/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:00 p.m | LECHE ENTERA | 328,0 | 3105042 0124 | 09/02/2024 24/01/24 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:00 p.m | QUESO DOBLE CREMA | 5,5 | 2012 | 20/12/2023 | 1,2 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/11/2023 | 4:00 p.m | YOGURT | 6,0 | 300 | 10/12/2023 | 1,5 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1080936440 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 28/09/2023 | 7:30 a. m. | PULPA GUAYABA | 22,0 | 268 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/09/2023 | 7:30 a. m. | PULPA LULO | 22,0 | 250 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/09/2023 | 7:30 a. m. | PULPA MANGO | 22,0 | 265 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/09/2023 | 7:30 a. m. | PULPA MARACUYA | 22,0 | 264 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/09/2023 | 7:30 a. m. | PULPA MORA | 22,0 | 249 - 260 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/09/2023 | 7:30 a. m. | PULPA TOMATE DE ARBOL | 22,0 | 265 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:00 p. m. | CADERA | 26,0 | 1023 | 21/10/2023 | 1,5 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:00 p. m. | PAJARILLA O BAZO | 14,0 | 1023 | 21/10/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:00 p. m. | BOLA SOPAS | 4,0 | 1023 | 21/10/2023 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:00 p. m. | PECHUGA | 13,5 | 1023 | 21/10/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:00 p. m. | SOBREBARRIGA | 27,0 | 1023 | 21/10/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:00 p. m. | PIERNA PERNIL | 60,0 | 1023 | 21/10/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:30 p.m | HUEVO | 6,3 | 2588 | 26/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | | | | | |
| 30/09/2023 | 4:30 p.m | ACEITE DE SOYA | 10,1 | 15082023 | 15/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:30 p.m | ARROZ | 96,0 | 120823 | 12/08/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:30 p.m | ATUN | 26,0 | LAW132023 | 13/04/2027 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:30 p.m | AVENA MOLIDA | 6,0 | 10375 | 6/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:30 p.m | AZUCAR | 13,0 | 300423T2R13 | 30/04/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:30 p.m | CANELA EN POLVO | 0,3 | 1353 | 16/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:30 p.m | CUCHUCO DE CEBADA | 6,0 | 1K2291144 | 24/08/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:30 p.m | FECULA DE MAIZ | 0,3 | 123028 | 21/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:30 p.m | FRIJOL SECO | 9,5 | 19363 | 1/11/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:30 p.m | HARINA DE TRIGO | 0,2 | 8831 | 24/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:30 p.m | MARGARINA | 5,4 | 108 | 13/01/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:30 p.m | MAYONESA | 4,6 | 23041300 | 12/02/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:30 p.m | PASTA CONCHAS | 5,6 | 2030224 | 12/01/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:30 p.m | PASTA FIDEOS | 5,6 | L125 | 26/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:30 p.m | SAL | 3,3 | 5180823 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | AGUACATE | 21 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | AJO | 4,6 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | ARVEJA VERDE | 61,5 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | CALABAZA | 20,5 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | CEBOLLA CABEZONA | 2,6 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | CEBOLLA LARGA | 35 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | CILANTRO | 6,4 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | ESPINACA | 27,1 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | HABICHUELA | 46,6 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | LAUREL | 0,1 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | LECHUGA | 11 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | LIMON | 1,5 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | MAIZ DESGRANADO | 4,7 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | OREGANO | 0,1 | 30/09/2023 | 1/04/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | PAPA COMUN | 112 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | PAPA CRIOLLA | 43 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | PEREJIL | 4,7 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | PIMENTON | 5,5 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | PLATANO MADURO | 46,5 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | PLATANO VERDE | 30,5 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | TOMATE CHONTO | 23 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | TOMILLO | 0,3 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | ZANAHORIA | 86 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | BANANO | 20,5 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | FRESA | 30,5 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | MANZANA | 31,5 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | MELON | 20,5 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | NARANJA | 10,0 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 3:30 p.m | PAPAYA | 20,5 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:00 p.m | UVA | 19,0 | 30/09/2023 | 7/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:00 p.m | CREMA DE LECHE | 4,0 | 150923 | 14/11/2023 | 1,5 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:00 p.m | HELADOS | 11,2 | 2033244 | 23/06/2025 | -5,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:00 p.m | LECHE CONDENSADA | 2,5 | 2072247 | 25/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:00 p.m | LECHE ENTERA | 335,0 | N195024 193442 | 6/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:00 p.m | QUESO DOBLE CREMA | 6,0 | 280611 | 23/11/2023 | 1,2 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/09/2023 | 4:00 p.m | YOGURT | 6,0 | 266 | 6/11/2023 | 1,5 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1080936440 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | | | |
|---|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 | |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 5/10/2023 | 4:00 p.m | PULPA FEIJOA | 22,00 | 250 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/10/2023 | 4:00 p.m | PULPA FRESA | 22,00 | 260 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/10/2023 | 4:00 p.m | PULPA GUANABANA | 22,00 | 245 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/10/2023 | 4:00 p.m | PULPA GUAYABA | 22,00 | 270 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/10/2023 | 4:00 p.m | PULPA MARACUYA | 22,00 | 255 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/10/2023 | 4:00 p.m | PULPA MORA | 22,00 | 235 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:00 p.m | PECHUGA | 27,00 | 1/10/2023 | 8/11/2023 | 1,5 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:00 p.m | PIERNA PERNIL | 30,00 | 1/10/2023 | 8/11/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:00 p.m | CARNE DE RES SOPA | 3,45 | 1/10/2023 | 8/11/2023 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:00 p.m | CADERA | 27,00 | 1/10/2023 | 8/11/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:00 p.m | MOLIDA | 54,00 | 1/10/2023 | 4/11/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:00 p.m | CERDO | 27,00 | 1/10/2023 | 8/11/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:30 p.m | HUEVO | 12,40 | 2566 | 26/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:30 p.m | ACEITE DE SOYA | 20,49 | 23062023 | 23/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:30 p.m | ARROZ | 75,52 | 120823 | 12/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:30 p.m | AVENA MOLIDA | 5,55 | 60380607 60380707 10375 | 06/06/24 07/06/24 09/23 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:30 p.m | AZUCAR | 12,80 | 30423T2R14 100823T2105 | 30/04/23 10/08/23 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:30 p.m | CEBADA PERLADA | 5,55 | 1E23A1189 01K22A1139 | 08/07/24 19/05/24 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:30 p.m | ESPAGUETIS | 15,87 | 1710423 223062316 | 11/12/23 01/02/25 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:30 p.m | MAYONESA | 1,85 | 23041304 230802 | 12/02/24 02/06/24 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:30 p.m | MIEL | 2,15 | 19052 | 26/06/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:30 p.m | MIGA DE PAN | 3,08 | 610 3914823 | 01/04/24 25/10/23 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:30 p.m | PASTA FIDEOS | 9,39 | 218 | 27/01/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:30 p.m | SAL | 3,21 | 4160823 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | BANANO | 20,00 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | FRESA | 47,00 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | MANDARINA | 62,50 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | MANZANA | 12,00 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | PAPAYA | 20,00 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | AGUACATE | 16,50 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | AJO | 4,31 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | ARVEJA VERDE | 23,00 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | CEBOLLA CABEZONA | 10,00 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | CEBOLLA LARGA | 31,80 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | CILANTRO | 8,65 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | ESPINACA | 10,51 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | HABICHUELA | 39,50 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | LAUREL | 0,16 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | LECHUGA | 9,70 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | LIMON | 5,26 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | MAIZ DESGRANADO | 10,00 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | OREGANO | 0,10 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | PAPA COMUN | 138,50 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | PAPA CRIOLLA | 8,00 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | PEPINO COHOMBRO | 15,20 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | PEREJIL | 3,05 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | PIMENTON | 7,20 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | PLATANO MADURO | 46,40 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | PLATANO VERDE | 10,32 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | REMOLACHA | 18,20 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | TOMATE CHONTO | 40,61 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | TOMATE MILANO | 30,61 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | TOMILLO | 0,22 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | YUCA | 33,50 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 3:30 p.m | ZANAHORIA | 75,80 | 7/10/2023 | 14/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:00 p.m | CREMA DE LECHE | 3,00 | 150923 | 14/11/2023 | 1.5 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:00 p.m | HELADOS | 6,00 | LE455 | 1/06/2024 | -5,3 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:00 p.m | LECHE ENTERA | 271,50 | 193932 0003250 3R112035 | 6/11/23 27/11/23 10/12/23 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:00 p.m | QUESO DOBLE CREMA | 9,50 | 45150 | 19/10/2023 | 1.2 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/10/2023 | 4:00 p.m | YOGURT | 6,00 | 266 | 6/11/2023 | 1,3 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1080936440 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | | | |
|---|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRA | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERIS. | | COLOR CARACTERI. | | ESTADO DEL | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 12/10/2023 | 4:00 P.M | PULPA FRESA | 8,00 | 275 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/10/2023 | 4:00 P.M | PULPA GUAYABA | 21,00 | 243 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/10/2023 | 4:00 P.M | PULPA LULO | 21,00 | 283 - 250 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/10/2023 | 4:00 P.M | PULPA MARACUYA | 21,00 | 264 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/10/2023 | 4:00 P.M | PULPA MORA | 28,00 | 249 - 282 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/10/2023 | 4:00 P.M | PULPA UVA | 6,00 | 285 | 1/04/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:00 P.M | PECHUGA | 27,00 | 1023 | 31/10/2023 | 1,5 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:00 P.M | PIERNA PERNIL | 29,00 | 1023 | 31/10/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:00 P.M | CARNE DE RES SOPA | 1,60 | 1023 | 31/10/2023 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:00 P.M | SOBREBARRIGA | 52,40 | 1023 | 31/10/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:00 P.M | MOLIDA | 26,20 | 1023 | 31/10/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:00 P.M | MENUDO | 3,00 | 1023 | 31/10/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:30 P.M | HUEVO | 6,00 | 1159 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:30 P.M | ACEITE DE SOYA | 11,00 | 23062023 | 23/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:30 P.M | ARROZ | 72,50 | 040920232P | 4/09/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:30 P.M | AZUCAR | 10,50 | 10082312105 | 10/08/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:30 P.M | CANELA EN POLVO | 0,30 | 1353 | 16/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:30 P.M | ESPAGUETIS | 15,50 | 169052308 | 9/12/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:30 P.M | LENTEJA | 9,50 | 1021562 110 7932 | 05/06/24 02/05/24 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:30 P.M | MIEL | 2,10 | 19052 | 26/06/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:30 P.M | MIGA DE PAN | 1,50 | 251030 | 21/04/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:30 P.M | PANELA | 2,00 | 323 | 20/04/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:30 P.M | SAL | 2,70 | 4160823 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | BANANO | 20,00 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | FRESA | 9,00 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | MANDARINA | 30,00 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | MANZANA | 30,00 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | MELON | 20,00 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | PAPAYA | 19,10 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | AGUACATE | 29,50 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | AJO | 3,60 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | ARVEJA VERDE | 24,00 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | CEBOLLA CABEZONA | 16,00 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | CEBOLLA LARGA | 26,10 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | CILANTRO | 7,20 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | ESPINACA | 17,10 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | GUASCA | 2,20 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | HABICHUELA | 9,00 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | LAUREL | 0,20 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | LECHUGA | 16,50 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | LIMON | 6,20 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | MAIZ DESGRANADO | 10,60 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | OREGANO | 0,10 | 170523 | 1/05/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | PAPA COMUN | 116,00 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | PAPA CRIOLLA | 45,10 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | PIMENTON | 18,00 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | PLATANO MADURO | 22,50 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | PLATANO VERDE | 12,50 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | TOMATE CHONTO | 28,60 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | TOMATE MILANO | 25,50 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | TOMILLO | 0,20 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | UCHUVA | 5,20 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 3:30 P.M | ZANAHORIA | 43,50 | 14/10/2023 | 21/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:00 P.M | CREMA DE LECHE | 2,00 | 145925 | 13/11/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:00 P.M | HELADOS | 5,40 | L458 | 1/06/2024 | -19 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:00 P.M | LECHE ENTERA | 198,00 | 3R112035 3N003507 | 10/12/23 27/11/23 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:00 P.M | QUESO DOBLE CREMA | 11,00 | 1050 | 11/12/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/10/2023 | 4:00 P.M | YOGURT | 5,50 | 25217 | 9/11/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1080936440 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRA | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR | | COLOR | | ESTADO | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 19/10/2023 | 4:00P.M | PULPA CURUBA | 21,00 | 255 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/10/2023 | 4:00P.M | PULPA FEIJOA | 21,00 | 253 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/10/2023 | 4:00P.M | PULPA FRESA | 21,00 | 250 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/10/2023 | 4:00P.M | PULPA GUAYABA | 21,00 | 254 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/10/2023 | 4:00P.M | PULPA MANGO | 21,00 | 248 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/10/2023 | 4:00P.M | PULPA MORA | 21,00 | 285 | 1/05/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:00P.M | PECHUGA | 26,20 | 1023 | 14/11/2023 | 1,5 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:00P.M | PIERNA PERNIL | 29,00 | 1023 | 14/11/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:00P.M | CARNE DE RES SOPA | 3,20 | 1023 | 14/11/2023 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:00P.M | CADERA | 26,20 | 1023 | 14/11/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:00P.M | SOBREBARRIGA | 52,40 | 1023 | 14/11/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:00P.M | CERDO | 26,20 | 1023 | 14/11/2023 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:30P.M | HUEVO | 6,00 | 1127 | 30/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:30P.M | ACEITE DE SOYA | 15,00 | 22082023 | 22/08/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:30P.M | ARROZ | 92,50 | 6023 | 14/09/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:30P.M | AVENA MOLIDA | 5,50 | 60380707 | 7/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:30P.M | AZUCAR | 12,50 | 1008232T105 21323 | 10/08/25 21/03/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:30P.M | CANELA EN POLVO | 0,30 | 1353 | 16/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:30P.M | CUCHUCO DE TRIGO | 5,50 | 1K22A1165 | 14/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:30P.M | FECULA DE MAIZ | 2,00 | 23028 | 21/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:30P.M | GARBANZO | 9,50 | 69832007 | 20/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:30P.M | MARGARINA | 1,50 | 108 | 13/01/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:30P.M | PASTA CONCHAS | 5,50 | 1061923 | 7/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:30P.M | SAL | 3,50 | 30625 1091 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:30P.M | UVAS PASAS | 2,10 | 3385 | 30/01/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | BANANO | 24,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | FRESA | 12,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | GRANADILLA | 0,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | MANDARINA | 30,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | MANZANA | 47,60 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | MELON | 20,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | NARANJA | 0,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | PAPAYA | 0,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | PERA | 0,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | PIÑA | 5,20 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | UVA | 0,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | ACELGA | 24,20 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | AGUACATE | 20,10 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | AJO | 4,80 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | ARRACACHA | 12,50 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | ARVEJA VERDE | 29,50 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | CALABAZA | 9,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | CEBOLLA CABEZONA | 18,30 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | CEBOLLA LARGA | 24,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | CILANTRO | 6,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | HABICHUELA | 32,50 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | LAUREL | 0,20 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | LECHUGA | 17,80 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | LIMON | 2,30 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | MAIZ DESGRANADO | 0,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | OREGANO | 0,20 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | PAPA COMUN | 146,20 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | PAPA CRIOLLA | 30,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | PEPINO COHOMBRO | 0,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | PEREJIL | 1,50 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | PIMENTON | 16,60 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | PLATANO MADURO | 21,60 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | PLATANO VERDE | 10,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | TOMATE CHONTO | 3,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | TOMATE MILANO | 12,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | TOMILLO | 0,20 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | YUCA | 10,00 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 3:30P.M | ZANAHORIA | 69,50 | 21/10/2023 | 28/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:00P.M | CREMA DE LECHE | 3,40 | 150923 | 14/11/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:00P.M | HELADOS | 5,40 | 2033244 8045 | 23/06/2025 21/01/2027 | -19 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:00P.M | LECHE CONDENSADA | 2,00 | 126923 | 25/11/2023 | 1,3 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:00P.M | LECHE ENTERA | 260,00 | 91439 | 27/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/10/2023 | 4:00P.M | QUESO DOBLE CREMA | 19,90 | 1650 | 12/11/2023 | 1,2 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1080936440 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 26/10/2023 | 7:30 a. m. | PULPA GUAYABA | 0,0 | 284 - 261 - 268 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/10/2023 | 7:30 a. m. | PULPA LULO | 0,0 | 302 - 283- 266 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/10/2023 | 7:30 a. m. | PULPA MANGO | 0,0 | 292 - 299 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/10/2023 | 7:30 a. m. | PULPA MARACUYA | 0,0 | 291 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/10/2023 | 7:30 a. m. | PULPA MORA | 0,0 | 282 - 285 - 249 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/10/2023 | 7:30 a. m. | PULPA TOMATE DE ARBOL | 0,0 | 302 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p. m. | CADERA | 0,0 | 1123 | 10/11/2023 | 1,5 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p. m. | PAJARILLA O BAZO | 0,0 | 1123 | 10/11/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p. m. | BOLA SOPAS | 0,0 | 1123 | 10/11/2023 | 1,3 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p. m. | PECHUGA | 0,0 | 1123 | 10/11/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p. m. | SOBREBARRIGA | 0,0 | 1123 | 10/11/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p. m. | PIERNA PERNIL | 0,0 | 1123 | 10/11/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | HUEVO | 0,0 | 1233 | 5/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | | | | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | ACEITE DE SOYA | 0,0 | 22082023 | 22/08/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | ARROZ | 0,0 | N1121 | 11/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | ATUN | 0,0 | LAW01L2022 | 1/12/2026 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | AVENA MOLIDA | 0,0 | 30329 | 1/01/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | AZUCAR | 0,0 | 10823T2105 | 10/08/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | CANELA EN POLVO | 0,0 | 1353 | 16/05/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | CUCHUCO DE CEBADA | 0,0 | 01K22A1134 | 19/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | FECULA DE MAIZ | 0,0 | 23172 | 12/12/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | FRIJOL SECO | 0,0 | 44296 - FRU0706 | 05/24 - 07/06/24 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | HARINA DE TRIGO | 0,0 | C23 | 21/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | MARGARINA | 0,0 | 103 | 8/01/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | MAYONESA | 0,0 | 23060802 | 7/04/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | PASTA CONCHAS | 0,0 | 37258 | 1/11/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | PASTA FIDEOS | 0,0 | S37260 | 1/11/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:30 p.m | SAL | 0,0 | 2250923 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | AGUACATE | 20,1 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | AJO | 4,4 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | ARVEJA VERDE | 59,5 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | CALABAZA | 20 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | CEBOLLA CABEZONA | 2,5 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | CEBOLLA LARGA | 34 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | CILANTRO | 6,1 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | ESPINACA | 26,3 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | HABICHUELA | 45,2 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | LAUREL | 0,1 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | LECHUGA | 0 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | LIMON | 1,3 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | MAIZ DESGRANADO | 4,5 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | OREGANO | 0,1 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | PAPA COMUN | 108,2 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | PAPA CRIOLLA | 41,4 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | PEREJIL | 4,5 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | PIMENTON | 5 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | PLATANO MADURO | 45 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | PLATANO VERDE | 29,7 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | TOMATE CHONTO | 22,1 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | TOMILLO | 0,3 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | ZANAHORIA | 83 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | BANANO | 0,0 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | FRESA | 0,0 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | MANZANA | 0,0 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | MELON | 0,0 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | NARANJA | 0,0 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 3:30 p.m | PAPAYA | 0,0 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p.m | UVA | 0,0 | 28/10/2024 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p.m | CREMA DE LECHE | 0,0 | 17/04/2313 | 20/12/2023 | 1,5 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p.m | HELADOS | 0,0 | 8149 | 15/04/2024 | -5,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p.m | LECHE CONDENSADA | 0,0 | 2072556 | 25/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p.m | LECHE ENTERA | 0,0 | L28902 - L27100 - 1W2003 | 14/01/24 27/12/23 31/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p.m | QUESO DOBLE CREMA | 0,0 | 380615 | 23/12/2023 | 1,2 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/10/2023 | 4:00 p.m | YOGURT | 0,0 | 355 | 6/01/2024 | 1,5 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1080936440 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR COMEDOR UNIDAD OPERATIVA:

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA COBOS OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQU | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | ACEITE | 10,6 | 30082023 | 30/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | ARROZ | 98,0 | 290423A64 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | ATUN | 27,0 | 01-1513-A209 | 13/04/2027 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | AVENA MOLIDA | 6,0 | 60380607 | 6/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | AZUCAR | 13,5 | 210323T1/15 | 21/03/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | CANELA MOLIDA | 0,3 | 1353 | 16/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | CUCHUCO DE CEBADA | 6,0 | L01K22A1139 | 19/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | HUEVOS | 6,6 | 11 | 23709/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | FECULA DE MAIZ | 0,5 | 23028 | 21/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | FRIJOL | 10,0 | 348 | 12/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | HARINA DE TRIGO | 0,5 | 109232022 | 16/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | MARGARINA | 6,0 | 108 | 13/01/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | MAYONESA CON SAL | 5,0 | 23041304 | 12/02/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | OREGANO | 0,1 | 17052023 | 1/05/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | PASTA CONCHAS | 6,0 | 180273680 | 12/08/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | PASTA FIDEOS | 6,0 | 18021231846 | 20/12/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:30 p. m. | SAL | 3,5 | N/A | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | BANANO | 21,5 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | FRESA | 31,5 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/08/2023 | 3:00 p. m. | GUAYABA JUGO | 22,0 | 212 | 1/02/2024 | 1,1 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/08/2023 | 3:00 p. m. | LULO JUGO | 22,0 | 212 | 1/02/2024 | 1,1 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/08/2023 | 3:00 p. m. | MANGO JUGO | 22,0 | 212 | 1/02/2024 | 1,7 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | MANZANA | 32,3 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/08/2023 | 3:00 p. m. | MARACUYA JUGO | 22,0 | 212 | 1/02/2024 | 1,3 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | MELÒN | 21,1 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/08/2023 | 3:00 p. m. | MORA JUGO | 22,0 | 212 | 1/02/2024 | 1,3 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | NARANJA | 10,0 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/08/2023 | 3:00 p. m. | TOMATE DE ARBOL JUGO | 22,0 | 212 | 1/02/2024 | 1,3 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | PAPAYA | 21,1 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | UVA | 19,5 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA COBOS TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR COMEDOR UNIDAD OPERATIVA:

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA COBOS OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 2/09/2023 | 4:00 p. m. | CADERA | 27,00 | 1/08/2023 | 30/09/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 4:00 p. m. | PAJARILLA O BAZO | 14,50 | 1/08/2023 | 30/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 4:00 p. m. | BOLA SOPAS | 4,10 | 1/08/2023 | 30/09/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 4:00 p. m. | SOBREBARRIGA | 28,00 | 1/08/2023 | 30/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 4:00 p. m. | PECHUGA | 14,00 | 250623 | 11/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 4:00 p. m. | PIERNA PERNIL | 62,00 | 250623 | 11/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | AGUACATE | 21,50 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | AJOS | 4,70 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | ARVEJA VERDE PLAZA | 63,00 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | CALABAZA | 21,00 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | CEBOLLA LARGA | 36,10 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | CILANTRO | 6,40 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | ESPINACA | 28,00 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | HABICHUELA | 48,00 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | LAUREL | 0,10 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | LECHUGA | 11,20 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | LIMÒN | 1,40 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | MAIZ DESGRANADO | 5,00 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | PEREJIL | 4,80 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | PIMENTON | 5,30 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | TOMATE | 23,40 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | TOMILLO | 0,30 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | ZANAHORIA | 88,00 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | CABEZONA | 2,70 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 4:00 p. m. | CREMA DE LECHE | 4,00 | 25/07/2023 | 23/09/2023 | 1,5 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 4:00 p. m. | HELADO | 11,50 | 2014622 | 20/02/2025 | -5,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 4:00 p. m. | LECHE | 353,00 | 22403 | 10/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 4:00 p. m. | LECHE CONDENSADA | 2,20 | 2/07/2247 | 25/1172023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 4:00 p. m. | QUESO DOBLE CREMA | 5,70 | 270811 | 23/09/2023 | 1,2 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 4:00 p. m. | YOGURT | 6,00 | 3/08/1900 | 25/09/2023 | 1,5 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | PAPA COMÙN | 115,00 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | PAPA CRIOLLA | 44,50 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | PLATANO MADURO | 48,00 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/09/2023 | 5:00 p. m. | PLATANO VERDE | 31,50 | 2/09/2023 | 9/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA COBOS TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ACEITE | 21 | 30082023 | 30/08/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ARROZ | 83,7 | 41-P5 | 1/01/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ARVEJA | 10,0 | D4857P3 | 23/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | AVENA MOLIDA | 6,0 | 60380607 | 6/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | AZUCAR | 13,5 | 233760:00:00 | 21/03/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CEBADA PERLADA | 6,0 | 1139 | 19/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | HUEVOS | 12,8 | 12 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ESPAGUETIS | 16,5 | I14945 | 09/22/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MIEL | 2,2 | 18374 | 26/06/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MAYONESA | 2,0 | 23041303 | 12/03/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MIGA DE PAN | 3,2 | 612 | 1/04/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | OREGANO | 0,1 | 43 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PASTA FIDEOS | 10,0 | 125 | 26/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | SAL | 3,5 | 13/02/2009 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | BANANO | 20,5 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | FEIJOA JUGO | 22,0 | 25 | | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | FRESA | 48,5 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MANZANA | 12,4 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PULPA GUANABANA | 22,0 | 24 | 1/02/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | GUAYABA JUGO | 22,0 | 12 | 1/02/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MARACUYA JUGO | 22,0 | 25 | 1/02/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MANDARINA | 62,0 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MORA JUGO | 22,0 | 24 | 1/02/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PAPAYA | 20,5 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | FRESA JUGO | 22,0 | 24/01/1900 | 1/02/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | BOLA SOPAS | 3,5 | 923 | 6/10/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CERDO | 27,8 | 923 | 6/10/2023 | 1,5 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PECHUGA | 27,8 | 100923 | 23/09/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MOLIDA | 55,7 | 923 | 6/10/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PIERNA O COLOMBINA | 30,9 | 100923 | 23/09/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CADERA | 28,0 | 923 | 6/10/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | AGUACATE | 17 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | AJOS | 4,5 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ARVEJA | 23,5 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CEBOLLA LARGA | 33 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CEBOLLA CABEZONA | 10 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CILANTRO | 8,9 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ESPINACA | 11,0 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | HABICHUELA | 40,5 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | LAUREL | 0,2 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | LECHUGA | 10,0 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | LIMON | 5,5 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MAIZ DESGRANADO | 10,2 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PEPINO COHOMBRO | 16 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PEREJIL | 3,2 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PIMENTON | 7,5 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | REMOLACHA | 19 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | TOMATE CHONTO | 42 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | TOMATE MILANO | 32,0 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | TOMILLO | 0,2 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ZANAHORIA | 78,0 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | HELADO | 5,7 | LE456 | 1/06/2024 | -19 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | LECHE | 279,0 | 21800-22403 | 1/11/2023-4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | QUESO | 10,0 | 20082023 | 23/11/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | YOGURT | 6,0 | 224-226 | 25/09/2023-27/09/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CREMA DE LECHE | 2,5 | 0229 | 23/09/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PAPA COMUN | 143,0 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PLATANO MADURO | 72,0 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PLATANO VERDE | 11,0 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | YUCA | 35,0 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PAPA CRIOLLA | 8,3 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ACEITE | 17,00 | 30082023 | 30/08/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ARROZ | 92,50 | L290423A069 | 12/08/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CANELA MOLIDA | 0,40 | 1350 | 16/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CUCHUCO DE MAIZ | 6,00 | 60380607 | 6/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | AZUCAR | 13,60 | 233760:00:00 | 21/03/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | LENTEJAS | 10,10 | 110 | 30/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | HUEVOS | 6,60 | 12 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ESPAGUETIS | 17,00 | I14945 | 09/22/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MIEL | 2,30 | 18374 | 26/06/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PANELA | 2,00 | 23041303 | 12/03/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MIGA DE PAN | 1,60 | 612 | 1/04/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | OREGANO | 0,11 | 43 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PASTA FIDEOS | 4,10 | 125 | 26/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | SAL | 3,60 | L30207 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | BANANO | 22,00 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | GUAYABA JUGO | 23,00 | 235 | 1/02/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | FRESA | 9,60 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MANZANA | 33,00 | 9/09/2023 | 16/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | LULO JUGO | 23,00 | 232 | 1/02/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | TOMATE DE ARBOL JUGO | 23,00 | 230 | 1/02/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MARACUYA JUGO | 23,00 | 228 | 1/02/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | UVA JUGO | 6,00 | 231 | 1/02/2024 | -14 | HORTYPULPAS | | | | | | | | | | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MANDARINA | 33,00 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MORA JUGO | 32,00 | 24 | 1/02/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PAPAYA | 21,00 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | FRESA JUGO | 9,00 | 225 | 1/02/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | BOLA SOPAS | 2,70 | 923 | 6/10/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | SOBREBARRIGA | 58,00 | 923 | 6/10/2023 | 1,5 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PECHUGA | 30,00 | 100923 | 23/09/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MOLIDA | 29,00 | 923 | 6/10/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PIERNA O COLOMBINA | 32,00 | 100923 | 23/09/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CERDO | 29,00 | 923 | 6/10/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | AGUACATE | 32,60 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | AJOS | 4,80 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ARVEJA | 32,40 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CEBOLLA LARGA | 34,40 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CEBOLLA CABEZONA | 17,30 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CILANTRO | 9,00 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ESPINACA | 19,00 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | HABICHUELA | 19,30 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | LAUREL | 0,30 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | LECHUGA | 18,10 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | LIMON | 8,00 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MAIZ DESGRANADO | 11,70 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | GUASCA | 2,40 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PEREJIL | 2,00 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PIMENTON | 19,60 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | UCHUVA | 5,80 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | TOMATE CHONTO | 57,10 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | TOMATE MILANO | 27,80 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | TOMILLO | 0,20 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ZANAHORIA | 68,10 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | HELADO | 6,00 | LE450 | 1/06/2024 | -19 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | LECHE | 289,00 | 22403 | 4/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | QUESO | 12,00 | 20082023 | 23/11/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | YOGURT | 6,00 | 235 | 27/09/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CREMA DE LECHE | 2,50 | 140922 | 13/10/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PAPA COMUN | 145,50 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PLATANO MADURO | 49,60 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PLATANO VERDE | 14,00 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 16/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PAPA CRIOLLA | 50,00 | 16/09/2023 | 23/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ACEITE | 17 | 15082023 | 15/03/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ARROZ | 102 | N7-10 | 12/08/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CUCHUCO DE TRIGO | 6 | 01K22A1165 | 14/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | AVENA MOLIDA | 6 | 60380607 | 6/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | AZUCAR | 14,0 | 300423T2R13 | 30/04/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CANELA MOLIDA | 0,4 | 1353 | 16/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | HUEVOS | 6,5 | AA4711 | 20/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | FECULA DE MAIZ | 2,5 | 23028 | 21/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | GARBANZOS | 10,1 | 40522 | 30/09/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MARGARINA | 1,5 | 108 | 1/01/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | UVA PASAS | 2,5 | 385 | 30/01/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | OREGANO | 0,1 | 43 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PASTA CONCHAS | 6,0 | 10619 | 7/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | SAL | 3,6 | 5180823 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | BANANO | 44,0 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | FEIJOA JUGO | 22,0 | 245 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | FRESA | 10,6 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MANZANA | 10,8 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | GUANABANA JUGO | 22,7 | 257 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | GUAYABA JUGO | 22,7 | 248 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CURUBA JUGO | 22,7 | 268 | 1/02/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MANDARINA | 32,6 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MORA JUGO | 22,7 | 249 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MELON | 21,9 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MANGO JUGO | 22,7 | 237 | 1/02/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MORA JUGO | 22,7 | 249 | 1/03/2024 | -14 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PIÑA | 10,5 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | | | | | | | | | | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | BOLA SOPAS | 3,6 | 09-23 | 17/10/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CERDO | 29,0 | 09-23 | 16/10/2023 | 1,5 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PECHUGA | 29,0 | 09-23 | 16/10/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | SOBREBARRIGA | 58,0 | 09-23 | 16/10/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PIERNA O COLOMBINA | 32,0 | 09-23 | 16/10/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CADERA | 29,0 | 09-23 | 16/10/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,080,936,440 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

| Código: FOR-PSS-230 |
|---|
| Versión: 1 |
| Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019 |
| Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | AGUACATE | 22,5 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | AJOS | 5,3 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ARVEJA | 32,5 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CEBOLLA LARGA | 26,5 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CEBOLLA CABEZONA | 20,3 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CILANTRO | 7,0 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CALABAZA | 9,5 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | HABICHUELA | 36,0 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | LAUREL | 0,2 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | LECHUGA | 20,0 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | LIMON | 2,5 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | MAIZ DESGRANADO | 10,5 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ACELGA | 27,0 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PEREJIL | 1,6 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PIMENTON | 18,5 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | TOMATE CHONTO | 3,0 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | TOMATE MILANO | 13,0 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | TOMILLO | 0,2 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ZANAHORIA | 76,5 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | HELADO | 6,0 | LE456 | 1/06/2024 | -19 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | LECHE | 285,5 | L22403 | 10/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | LECHE CONDENSADA | 2,5 | 126923 | 25/11/2023 | 1.4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | QUESO DOBLE CREMA | 22,0 | 120823 | 19/10/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | CREMA DE LECHE | 4,0 | 150923 | 14/11/2023 | 1,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PAPA COMUN | 161,0 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PLATANO MADURO | 23,9 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | ARRACACHA | 13,7 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | | | | | | | | | | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PLATANO VERDE | 11,0 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | YUCA | 11,0 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/09/2023 | 4:00 a 5:00 pm | PAPA CRIOLLA | 33,2 | 23/09/2023 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,080,936,440 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

| Código: FOR-PSS-230 |
|---|
| Versión: 1 |
| Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | ACEITE | 15,0 | 25062023 | 25/05/2024 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | ARROZ | 94,1 | 2904Z3A064 | 1/06/2024 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | AZUCAR | 12,6 | 210323T1 | 21/03/2025 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | CANELA MOLIDA | 0,3 | 17/09/22R 007 | 01/05/2024 12/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | CUCHUCO DE TRIGO | 5,5 | 1K22A1126 | 6/05/2024 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | FECULA DE MAIZ | 2,0 | 0001978061TS | 12/05/2024 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | GARBANZO | 9,4 | 10341 | 09 2024 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | HUEVO | 5,4 | 63 (304) | 30/07/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | MARGARINA | 1,4 | 22-023 | 22/09/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | UVA | 2,1 | 11/10/2021 | 11/10/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | SAL | 3,3 | 30620/1051 | NA | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | PASTAS CONCHAS | 6,0 | L1222023 | 23/10/2024 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | BANANO | 43,0 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/07/2023 | 8:00 a. m. | FEIJOA PULPA | 21,0 | 4/07/2023 | 7/06/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | FRESA | 24,4 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | 3 | | X | | X | | |
| 27/07/2023 | 8:00 a. m. | GUANABANA PULPA | 21,0 | 29/05/2023 04/05/2023 | 30/05/2024 04/05/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | MELON | 28,1 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/07/2023 | 8:00 a. m. | MORA PULPA | 21,0 | 16/07/2023 | 29/05/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/07/2023 | 8:00 a. m. | MANGO PULPA | 21,0 | 18/07/2023 | 27/03/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/07/2023 | 4:20 p.m | MANZANA | 46,1 | 27/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 5:00 p.m | MANDARINA | 42,2 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 5:00 p.m | PIÑA | 12,3 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/07/2023 | 8:00 a. m. | GUAYABA PULPA | 23,0 | 23/06/2023 | 24/05/2024 | NA | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/07/2023 | 5:00 p.m | BOLA SOPAS | 2,7 | 27/07/2023 | 30/08/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/07/2023 | 4:00 p.m | CADERA | 26,9 | 27/07/2023 | 30/08/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/07/2023 | 4:00 p.m | CERDO | 26,9 | 27/07/2023 | 30/08/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/07/2023 | 4:00 p.m | PECHUGA | 25,6 | 27/07/2023 | 30/08/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/07/2023 | 4:00 p.m | PIERNA PERNIL | 39,3 | 27/07/2023 | 30/08/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/07/2023 | 4:00 p.m | SOBREBARRIGA | 53,8 | 27/07/2023 | 30/08/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | ACELGA | 24,8 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | AGUACATE | 23,7 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | AJOS | 4,5 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | ARVEJA | 29,8 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | CABEZONA | 17,3 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | CALABAZA | 8,5 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | CEBOLLA LARGA | 25,2 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | CILANTRO | 5,2 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | HABICHUELA | 25,6 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | LAUREL | 0,2 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | LECHUGA | 22,9 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | LIMON | 2,4 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | MAIZ DESGRANADO | 9,8 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | PEREJIL | 1,3 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | PIMENTON | 16,9 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | TOMATE | 2,7 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | TOMATE MILANO | 11,9 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | TOMILLO | 0,2 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | ZANAHORIA | 66,8 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | CREMA DE LECHE | 3,5 | 9/07/2023 | 8/09/2023 | 2 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 9:00 a. m. | HELADO | 5,5 | 1/03/2024 | 1/03/2024 | -15 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 9:00 a. m. | LECHE ENTERA | 266,0 | 2855A | 4/08/2023 | AMB | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 9:00 a. m. | QUESO DOBLE CREMA | 20,5 | 0306-TR-02A 2206MR-02-A | 11/08/2023 30/08/2023 | 2 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | ARRACACHA | 12,2 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | PAPA COMÚN | 139,0 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | PAPA CRIOLLA | 27,5 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | PLATANO MADURO | 24,8 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | PLATANO VERDE | 11,0 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 31/07/2023 | 4:20 p.m | YUCA | 9,5 | 31/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

| Código: FOR-PSS-230 |
|---|
| Versión: 1 |
| Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA COBOS OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | 8,5 | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQU | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | ACEITE | 8,4 | 17072023 | 25/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | ARROZ | 81,0 | 2904Z3A874 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | ATUN | 26,5 | 18/10/22 | 18/10/2026 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | AVENA MOLIDA | 5,6 | 129756 | 1/09/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | AZUCAR | 11,0 | L-210323 T 1 | 21/03/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | CANELA MOLIDA | 0,3 | 17/09/22R 108 | 16/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | CUCHUCO DE CEBADA | 5,6 | 20/02/23 10/22 | 30/09/2023-20/02/24 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | HUEVOS | 6,5 | SED-01-0Q | 28/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | FECULA DE MAIZ | 0,5 | L435 | 19/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | FRIJOL | 9,5 | FR101112 | 10/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | HARINA DE TRIGO | 0,5 | 109232022Q73 | 16/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | MARGARINA | 5,5 | 0,94 | 30/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | MAYONESA CON SAL | 3,5 | L1183 | 1/04/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | OREGANO | 0,1 | 11/10/2021 | 11/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | PASTA FIDEOS | 6,0 | 180212318 | 20/12/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | SAL | 3,0 | L30623/1111 | N.A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | BANANO | 21,0 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | FRESA | 10,0 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 3/08/2023 | 8;00 am | GUAYABA JUGO | 22,0 | 23/05/2023 | 24/05/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 3/08/2023 | 8;00 am | LULO JUGO | 22,0 | 1/08/23-02/08/23 | 1/08/24-05/08/24 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 3/08/2023 | 8;00 am | MANGO JUGO | 22,0 | 1/08/2023-2/08/2023 | 1/03/24-21/03/24 | 1,7 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | MANZANA | 32,0 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 3/08/2023 | 8;00 am | MARACUYA JUGO | 22,0 | 21/08/2023-31/08/23 | 24/05/24-31/05/24 | 1,3 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | MELÒN | 21,0 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 3/08/2023 | 8;00 am | MORA JUGO | 22,0 | 26/08/2023 | 29/05/2024 | 1,3 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | NARANJA | 10,0 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | PAPAYA | 21,0 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:15 p. m. | UVA | 19,5 | 3/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA COBOS OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 5/08/2023 | 4:00 p. m. | CADERA | 26,50 | 1/08/2023 | 31/08//2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:00 p. m. | PAJARILLA O BAZO | 14,00 | 1/08/2023 | 31/08//2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:00 p. m. | BOLA SOPAS | 3,20 | 1/08/2023 | 31/08//2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:00 p. m. | PECHUGA | 14,00 | 1/08/2023 | 31/08//2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:00 p. m. | PIERNA PERNIL | 60,00 | 1/08/2023 | 31/08//2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | AGUACATE | 21,50 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | AJOS | 4,00 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | ARVEJA VERDE PLAZA | 43,50 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | CALABAZA | 20,60 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | CEBOLLA LARGA | 29,50 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | CILANTRO | 3,50 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | ESPINACA | 28,00 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | HABICHUELA | 31,00 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | LECHUGA | 11,00 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | LIMÒN | 1,50 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | MAIZ DESGRANADO | 5,00 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | PEREJIL | 3,20 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | PIMENTON | 5,20 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | TOMATE | 23,50 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | ZANAHORIA | 50,00 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | CABEZONA | 2,70 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 4:00 p. m. | CREMA DE LECHE | 2,00 | 25/05/2023 | 24/08/2023 | 1,5 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 9:00 a. m. | HELADO | 11,50 | 30/03/2024 | 30/03/2024 | -5,4 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 9:00 a. m. | LECHE | 283,00 | 20000 | 17/09/2023 | AMB | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 9:00 a. m. | LECHE CONDENSADA | 2,50 | 11/05/2023 | 11/09/2023 | AMB | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 9:00 a. m. | QUESO DOBLE CREMA | 6,00 | 150721 | 22/08/2023 | 1,2 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 9:00 a. m. | YOGURT | 6,00 | 165 | 22/09/2023 | 1,5 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | PAPA COMÙN | 97,00 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | PAPA CRIOLLA | 22,00 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | PLATANO MADURO | 47,50 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 5/08/2023 | 5:00 p. m. | PLATANO VERDE | 31,00 | 5/08/2023 | 17/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

| Código: FOR-PSS-230 |
|---|
| Versión: 1 |
| Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA COBOS OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | ACEITE | 11.5 | 27/07/2023 | 27/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | ARROZ | 70.5 | 2904Z3A064 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | ARROZ SOPA | 6,00 | 32974J88 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | | | | | | | | | | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | AZUCAR | 9,00 | 210323T1/15 | 21/03/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | CANELA MOLIDA | 0,50 | 17/09/22R 245 | 20/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | ESPAGUETIS | 16,50 | 22/06/2023 | 22/12/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | HUEVOS | 6,50 | 20403009 | 28/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | LENTEJA | 10,00 | 4/05/2022 | 29/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | MIEL | 2,20 | 19052 | 26/06/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | PANELA | 1,80 | 05-23 | 30/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | SAL | 3,00 | 30623 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | MIGA DE PAN | 2,00 | 003914823-610-0830255 | 25/10/23-01/04/2024-20-08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | OREGANO | 0,10 | 11/10/2021 | 11/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | BANANO | 21,00 | 12/08/2023 | 19/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | FRESA | 9.2 | 12/08/2023 | 19/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/08/2023 | 8:00 a. m. | PULPA GUAYABA | 22,00 | 6/06/2023 | 8/06/2024 | -8 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | MANDARINA | 22,00 | 12/08/2023 | 19/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/08/2023 | 8:00 a. m. | PULPA LULO | 22,00 | 6/06/2023 | 8/06/2024 | -8 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | MANZANA | 31.5 | 12/08/2023 | 19/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/08/2023 | 8:00 a. m. | PULPA FEIJOA | 22,00 | 6/06/2023 | 8/06/2024 | -8 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | MELÒN | 21,00 | 12/08/2023 | 19/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | PAPAYA | 20.5 | 12/08/2023 | 19/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 8:00 a. m. | PULPA MORA | 8,00 | 6/06/2023 | 8/06/2024 | -8 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/08/2023 | 8:00 a. m. | PULPA FRESA | 8,00 | 6/06/2023 | 8/06/2024 | -8 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/08/2023 | 8:00 a. m. | PULPA UVA | 6,00 | 6/06/2023 | 8/06/2024 | -8 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA COBOS TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA COBOS OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 12/08/2023 | 4:00 p. m. | BOLA SOPAS | 1,70 | 15/08/2023 | 14/09/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:00 p. m. | MENUDO | 3,20 | 15/08/2023 | 14/09/2023 | 1,9 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:00 p. m. | MOLIDA | 27,50 | 15/08/2023 | 14/09/2023 | 1,6 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:00 p. m. | PECHUGA | 28,50 | L 180823 | 4/09/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:00 p. m. | SOBREBARRIGA | 55,10 | 15/08/2023 | 14/09/2023 | 1,8 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:00 p. m. | PIERNA PERNIL | 30,60 | L 180823 | 4/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | AGUACATE | 31,00 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | AJOS | 3.8 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | ARVEJA | 25,00 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | CABEZONA | 16.5 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | CEBOLLA LARGA | 27.5 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | CILANTRO | 7.5 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | ESPINACA | 18,00 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | GUASCAS | 2.3 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | HABICHUELA | 9.2 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | LAUREL | 0,50 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | LECHUGA | 17.5 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | LIMÒN | 6,60 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | MAIZ DESGRANADO | 11,50 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | PEREJIL | 0,00 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | PIMENTON | 18,70 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | TOMATE | 30,00 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | TOMATE MILANO | 26,60 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | TOMILLO | 0,20 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | ZANAHORIA | 45,50 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | UCHUVA | 5,50 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 p. m. | CREMA DE LECHE | 2,00 | 09/06/23<br>25/06/2023 | 08/09/2023<br>24/09/2023 | 2,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:00 p. m. | HELADO | 6,00 | 30/03/2024 | 30/03/2024 | -5,7 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:00 p. m. | LECHE ENTERA | 210,0 | 2883B<br>2895A | 15/09/2023<br>04/09/2023 | AMB | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:00 p. m. | QUESO DOBLE CREMA | 11,60 | 03-06TR/02/A | 11/09/2023 | 2,4 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:00 p. m. | YOGURT | 6,00 | 137MS1 152 | 15/09/2023<br>30/09/2023 | 1,6 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 a. m. | PALATANO MADURO | 23,70 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 a. m. | PALATANO VERDE | 13,00 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 a. m. | PAPA COMUN | 122,00 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 12/08/2023 | 4:10 a. m. | PAPA CRIOLLA | 48,00 | 12/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA COBOS TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

| Código: FOR-PSS-230 |
|---|
| Versión: 1 |
| Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA COBOS OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 19/08/2023 | 4:08 p. m. | ACEITE | 11.5 | 27/07/2023 | 27/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:08 p. m. | ARROZ | 70.5 | 2904Z3A064 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:08 p. m. | ARROZ SOPA | 6,00 | 32974J88 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | | | | | | | | | | | |
| 19/08/2023 | 4:08 p. m. | AZUCAR | 9,00 | 210323T1/15 | 21/03/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:08 p. m. | CANELA MOLIDA | 0,50 | 567 | 20/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:08 p. m. | ESPAGUETIS | 16,50 | 22/06/2023 | 22/12/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:08 p. m. | HUEVOS | 6,50 | 20403009 | 28/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:08 p. m. | LENTEJA | 10,00 | 4/05/2022 | 29/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:08 p. m. | MIEL | 2,20 | 19052 | 26/06/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:08 p. m. | PANELA | 1,80 | 05-23 | 30/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:08 p. m. | SAL | 3,00 | 30623 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:08 p. m. | MIGA DE PAN | 2,00 | 003914823-610-0830255 | 25/10/23-01/04/2024-20-08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:08 p. m. | OREGANO | 0,10 | 11/10/2021 | 11/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | BANANO | 21,00 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | FRESA | 9.2 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/08/2023 | 9:00am | PULPA GUAYABA | 22,00 | 6/06/2023 | 8/06/2024 | -8 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | MANDARINA | 22,00 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/08/2023 | 9:00am | PULPA LULO | 44,00 | 6/06/2023 | 8/06/2024 | -8 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | MANZANA | 31.5 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | MELÒN | 21,00 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | PAPAYA | 20.5 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:00am | PULPA MORA | 30,00 | 6/06/2023 | 8/06/2024 | -8 | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/08/2023 | 9:00am | PULPA FRESA | 8,00 | 6/06/2023 | 8/06/2024 | -8 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/08/2023 | 9:00am | PULPA UVA | 6,00 | 6/06/2023 | 8/06/2024 | -8 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA COBOS TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR - COCINA POPULAR DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA COBOS OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 19/08/2023 | 4:30 p. m. | BOLA SOPAS | 1,70 | 15/08/2023 | 14/09/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:30 p. m. | MENUDO | 3,20 | 15/08/2023 | 14/09/2023 | 1,9 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:30 p. m. | MOLIDA | 27,50 | 15/08/2023 | 14/09/2023 | 1,6 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:30 p. m. | PECHUGA | 28,50 | L 180823 | 4/09/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:30 p. m. | SOBREBARRIGA | 55,10 | 15/08/2023 | 14/09/2023 | 1,8 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:30 p. m. | PIERNA PERNIL | 30,60 | L 180823 | 4/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | AGUACATE | 31,00 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | AJOS | 3.8 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | ARVEJA | 25,00 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | CABEZONA | 16.5 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | CEBOLLA LARGA | 27.5 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | CILANTRO | 7.5 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | ESPINACA | 18,00 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | GUASCAS | 2.3 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | HABICHUELA | 9.2 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | LAUREL | 0,50 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | LECHUGA | 17.5 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | LIMÒN | 6,60 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | MAIZ DESGRANADO | 11,50 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | PEREJIL | 0,00 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | PIMENTON | 18,70 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | TOMATE | 30,00 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | TOMATE MILANO | 26,60 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | TOMILLO | 0,20 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | ZANAHORIA | 45,50 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:15 a. m. | UCHUVA | 5,50 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:00 p. m. | CREMA DE LECHE | 2,00 | 9/06/2023 | 24/07/2024 | 2,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 4:00 p. m. | HELADO | 6,00 | 30/07/2023 | 30/03/2024 | -5,7 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:18 a. m. | LECHE ENTERA | 210,0 | 2823B<br>2855A | 17/09/2023<br>08/09/2023 | AMB | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:18 a. m. | QUESO DOBLE CREMA | 11,60 | 030860/03/B | 15/09/2023 | 2,4 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 9:18 a. m. | YOGURT | 6,00 | 147 185 | 15/09/2023<br>30/08/2023 | 1,6 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 5:00 p. m. | PALATANO MADURO | 23,70 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 5:00 p. m. | PALATANO VERDE | 13,00 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 5:00 p. m. | PAPA COMUN | 122,00 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/08/2023 | 5:00 p. m. | PAPA CRIOLLA | 48,00 | 19/08/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA COBOS TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

| Código: FOR-PSS-230 |
|---|
| Versión: 1 |
| Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 26/08/2023 | 4:12 p.m | ACEITE | 15,5 | 23062023 | 23/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:12 p.m | ARROZ | 97,0 | L290423A064 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:12 p.m | AVENA | 6,0 | 3484D83 | 15/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:12 p.m | AZUCAR | 13,0 | 22 08 29 12 | 21/03/2026 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:12 p.m | CANELA MOLIDA | 0,3 | 1353 | 16/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:12 p.m | CUCHUCO DE TRIGO | 6,0 | L01K2291051 | 20/02/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:12 p.m | FECULA DE MAIZ | 2,1 | L23028 FE049-2 | 21/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:12 p.m | GARBANZO | 10,0 | L4269M8 | 26/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:12 p.m | HUEVO | 6,2 | L2003009 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:12 p.m | MARGARINA | 1,5 | L095 | 30/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:12 p.m | OREGANO | 0,1 | 4664CH | 25/01/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | |
| 26/08/2023 | 4:12 p.m | UVA PASA | 2,2 | 555237Y546 | 25/08/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:12 p.m | SAL | 3,5 | L30626/1111 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:12 p.m | PASTAS CONCHAS | 6,0 | L10619232338 | 7/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | BANANO | 41,7 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | NA | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/08/2023 | 9:00 a. m. | FEIJOA PULPA | 22,0 | 24/07/2023 | 24/07/2024 | 1,1 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | FRESA | 27,4 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | 3 | | X | | X | | |
| 24/08/2023 | 9:00 a. m. | GUANABANA PULPA | 22,0 | 24/07/2023 | 24/07/2024 | 1,1 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | MELON | 21,0 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/08/2023 | 9:00 a. m. | MORA PULPA | 22,0 | 24/07/2023 | 24/07/2024 | 1,1 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/08/2023 | 9:00 a. m. | MANGO PULPA | 22,0 | 24/07/2023 | 24/07/2024 | 1,1 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | MANZANA | 50,3 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | PIÑA | 10,0 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/08/2023 | 9:00 a. m. | GUAYABA PULPA | 22,0 | 24/07/2023 | 24/07/2024 | AMB | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:00 p.m | BOLA SOPAS | 3,4 | 11/08/2023 | 10/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:00 p.m | CADERA | 27,5 | 11/08/2023 | 10/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:00 p.m | CERDO | 27,5 | 11/08/2023 | 10/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:00 p.m | PECHUGA | 27,5 | 19/08/2023 | 4/09/2023 | 1,4 | PIMPOLLO | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:00 p.m | PIERNA PERNIL | 30,6 | 19/08/2023 | 4/09/2023 | 1,4 | PIMPOLLO | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:00 p.m | SOBREBARRIGA | 55,1 | 11/08/2023 | 10/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR | UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA | OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | ACELGA | 25,5 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | AGUACATE | 21,1 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | AJOS | 5,0 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | ARVEJA | 30,7 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | CABEZONA | 19,4 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | CALABAZA | 9,0 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | CEBOLLA LARGA | 25,1 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | CILANTRO | 6,2 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | HABICHUELA | 33,9 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | LAUREL | 0,2 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | LECHUGA | 18,8 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | LIMON | 2,4 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | MAIZ DESGRANADO | 10,0 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | PEREJIL | 1,5 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | PIMENTON | 17,4 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | TOMATE | 2,8 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | TOMATE MILANO | 12,2 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | TOMILLO | 0,2 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:18 a. m. | ZANAHORIA | 72,8 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 4:12 p.m | CREMA DE LECHE | 3,6 | 9/07/2023 | 8/09/2023 | 2 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:20 a. m. | HELADO | 5,7 | 8365-65 | 1/03/2024 | -15 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:20 a. m. | LECHE ENTERA | 274,0 | S12B91738 | 10/11/2023 | AMB | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 9:20 a. m. | QUESO DOBLE CREMA | 21,0 | 3606-TR-15C 2212MR-15 C | 11/09/2023 30/09/2023 | 2 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 5:00 p.m | ARRACACHA | 13,0 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 5:00 p.m | PAPA COMÚN | 154,0 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 5:00 p.m | PAPA CRIOLLA | 31,7 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 5:00 p.m | PLATANO MADURO | 22,8 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 5:00 p.m | PLATANO VERDE | 22,8 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/08/2023 | 5:00 p.m | YUCA | 10,1 | 26/08/2023 | 2/09/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA | TIPO DE DOCUMENTO: C.C | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 | CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 24/06/2023 | 5:00 p.m | Aceite de soya | 1,4 | 25052023 | 25/05/2024 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/06/2023 | 5:00 p.m | Arroz blanco | 5,2 | 2904GT5064 | 1/06/2024 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/06/2023 | 5:00 p.m | Azúcar blanco | 2,0 | 3552FED | 23/08/2024 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/06/2023 | 5:00 p.m | Canela, molida | 0,3 | 210323T1 | 21/03/2025 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/06/2023 | 5:00 p.m | Huevo de gallina | 5,5 | 1K22A434 | 6/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/06/2023 | 5:00 p.m | Panela | 1,7 | 334GT | 30/07/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/06/2023 | 5:00 p.m | Pasta alimenticia, espaguetis | 15,7 | 44480 | 11/10/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/06/2023 | 5:00 p.m | Sal | 0,5 | 31/10/1983 | NA | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/06/2023 | 5:00 p.m | PIÑA PULPA | 21,0 | 4/07/2023 | 7/06/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/06/2023 | 5:00 p.m | LIMON | 0,6 | 24/06/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/06/2023 | 5:00 p.m | PAPAYA | 19,5 | 23/06/2023 | 24/05/2024 | NA | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Carne de res, cadera magra, sopa | 0,8 | 27/07/2023 | 30/08/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Carne molida de res | 26,0 | 27/07/2023 | 30/08/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Aguacate Lorena | 10,8 | 26/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Ajo | 0,7 | 26/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Arveja verde | 5,3 | 26/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Cebolla junca | 5,4 | 26/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Cilantro | 1,5 | 26/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Habichuela | 8,6 | 26/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Laurel especia | 0,1 | 26/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Lechuga común | 12,2 | 26/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Tomate | 7,1 | 26/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Tomate, crudo, MILANO | 10,5 | 26/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Zanahoria | 8,6 | 26/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Papa pastusa | 14,5 | 26/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Plátano hartón, maduro | 23,8 | 26/07/2023 | 8/08/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Leche de vaca, entera | 3,0 | 26/07/2023 | 8/08/2023 | NA | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 26/07/2023 | 5:00 p.m | Queso doble crema | 5,3 | 26/07/2023 | 8/08/2023 | NA | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | | | |
|---|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 | |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQU | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 1/07/2023 | 5:30 p. m. | Aceite de soya | 12,7 | 17062023 | 25/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:30 p. m. | Arroz blanco | 75,4 | 2904Z3FG874 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:30 p. m. | Azúcar blanco | 10,1 | 18/11/22 | 18/10/2026 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:30 p. m. | Canela, molida | 0,3 | 12975612 | 1/09/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:30 p. m. | Cuchuco de trigo | 5,2 | L-210323 T 5 | 21/03/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:30 p. m. | Fécula de maíz | 2 | 108 | 16/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:30 p. m. | Garbanzo | 9,1 | 20/03/23 9/22 | 30/09/2023-20/02/24 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:30 p. m. | Harina de avena | 0 | SED-01-OP | 28/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:30 p. m. | Huevo de gallina | 5,2 | L443 | 19/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:30 p. m. | Leche de vaca, condensada | 0 | FR1011132 | 10/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:30 p. m. | Margarina | 1,3 | 109232F4865 | 16/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:30 p. m. | Pasta alimenticia, conchas | 5,2 | 98 | 30/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:30 p. m. | Sal | 2,7 | L1167 | 1/04/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:30 p. m. | Feijoa jugo | 20,2 | 26/06/2023 | 20/12/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:30 p. m. | Guanábana jugo | 20,2 | 26/06/2023 | 20/12/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Guayaba jugo | 20,2 | 26/06/2023 | 20/12/2024 | 1,7 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Mango jugo | 20,2 | 26/06/2023 | 20/12/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Mora jugo | 20,2 | 26/06/2023 | 20/12/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Banano común | 40,5 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Fresa | 16,5 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Granadilla | 40,5 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Limón | 3,2 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Manzana | 36,5 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Piña | 5,6 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 4:00 p. m. | Carne de Cerdo | 26 | 26/06/2023 | 31/07/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 4:00 p. m. | Carne de Res, cadera sopa | 2,4 | 26/06/2023 | 31/07/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 4:00 p. m. | Pollo, pechuga con piel | 24,7 | 26/06/2023 | 31/07/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 4:00 p. m. | Cadera de res, Cadera | 26 | 26/06/2023 | 31/07/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Sobrebarriga de res | 52 | 1/07/2023 | 31/07/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | | | |
|---|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 | |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA COBOS OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Acelga | 24,1 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Aguacate lorena | 22,7 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Ajo, crudo | 3,6 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Arveja verde | 23,2 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Calabaza | 8,2 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Cebolla cabezona | 16,8 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Cebolla junca, tallos | 18,9 | 26/06/2023 | 20/12/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Cilantro | 4,4 | 26/06/2023 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Habichuela | 23 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Laurel especia | 0,1 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Lechuga común | 11,6 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Maíz tierno | 9,5 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Orégano | 0,1 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Perejil | 1,3 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Pimentón rojo | 16,3 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Tomate | 2,6 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Tomate, crudo, MILANO | 11,6 | 26/06/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 4:00 p. m. | Tomillo | 0,2 | 1/07/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 4:00 p. m. | Zanahoria | 55,6 | 1/07/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 4:00 p. m. | Arracacha amarilla | 11,6 | 1/07/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 4:00 p. m. | Papa criolla | 26,5 | 1/07/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 4:00 p. m. | Papa pastusa | 76,6 | 1/07/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 4:00 p. m. | Papa sabanera | 18,7 | 1/07/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Plátano hartón, maduro | 23,8 | 1/07/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Plátano hartón, verde | 10,5 | 1/07/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Yuca blanca | 9 | 1/07/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Crema de leche | 1,6 | 150721 | 22/08/2023 | 1,2 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Helado | 5,3 | 165 | 22/09/2023 | 1,5 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Leche de vaca, entera | 190,7 | 150721 | 22/08/2023 | 1,2 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 1/07/2023 | 5:00 p. m. | Queso doble crema | 19,6 | 165 | 22/09/2023 | 1,5 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Aceite de soya | 9,6 | 27/07/2023 | 27/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Arroz blanco | 90,4 | 29D8RJR7064 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Atún, enlatado en agua | 24,7 | 47565IJF75 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | | | | | | | | | | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Azúcar blanco | 12,1 | 210323T1/16 | 21/03/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Canela, molida | 0,3 | 17/09/22R 245 | 20/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Cuchuco de cebada | 5,2 | 28/06/2023 | 22/12/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Fécula de maíz | 0,3 | 20495857 | 28/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Frijol cargamanto rojo | 9,1 | 44656 | 29/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Harina de avena | 5,2 | 19052 | 26/06/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Harina de trigo | 0,2 | 543 | 30/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Huevo de gallina | 5,7 | 30623 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Leche de vaca, condensada | 2 | 609-612-0830455 | 25/10/23-01/04/2024-20-08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Margarina, con sal | 5,2 | 11/10/2024 | 11/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Mayonesa | 4,5 | 45158464 | 19/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Orégano, molido | 0,1 | 2345F5 | 19/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Pasta alimenticia conchas | 5,2 | 43D4 | 8/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Pasta alimenticia fideos | 5,2 | 324RD | 19/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Sal | 3,2 | 2134-7 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Guayaba | 20,2 | 7628 | 19/08/2023 | -8 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Lulo | 20,2 | 7630 | 8/06/2024 | -8 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Mango | 20,2 | 7625 | 19/08/2023 | -8 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Maracuyá | 20,2 | 7776 | 19/08/2023 | -8 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Mora de castilla | 20,2 | 7567 | 8/06/2024 | -8 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Tomate de árbol amarillo | 20,2 | 7621 | 8/06/2024 | -8 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Banano común | 20,3 | 8/07/2023 | 16/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Fresa, madura | 26,6 | 8/07/2023 | 16/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Limón | 1,2 | 8/07/2023 | 16/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Manzana común cruda | 18,5 | 8/07/2023 | 16/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Melón | 22,5 | 8/07/2023 | 16/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Papaya | 19,5 | 8/07/2023 | 16/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | Uva Isabella | 17,3 | 8/07/2023 | 16/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 8/07/2023 | 4:30 p. m. | Carne de res Cadera magra sopa | 3,9 | 1/07/2023 | 14/08/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 4:30 p. m. | Carne de res sobrebarriga | 27,2 | 1/07/2023 | 14/08/2023 | 1,9 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 4:30 p. m. | Carne de res cadera | 27,2 | 1/07/2023 | 14/08/2023 | 1,6 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 4:30 p. m. | Pechuga de pollo | 18,5 | 1/07/2023 | 14/08/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 4:30 p. m. | Pollo, pierna o colombina con piel | 67,5 | 1/07/2023 | 14/08/2023 | 1,8 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 4:30 p. m. | Res, pajarilla o bazo | 13,7 | 1/07/2023 | 14/08/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 4:30 p. m. | AGUACATE | 31,00 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | AJOS | 3.8 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | ARVEJA | 25,00 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | CABEZONA | 16.5 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | CEBOLLA LARGA | 27.5 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | CILANTRO | 7.5 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | ESPINACA | 18,00 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | GUASCAS | 2.3 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | HABICHUELA | 9.2 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | LAUREL | 0,50 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | LECHUGA | 17.5 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | LIMÒN | 6,60 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | MAIZ DESGRANADO | 11,50 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | PEREJIL | 0,00 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | PIMENTON | 18,70 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | TOMATE | 30,00 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | TOMATE MILANO | 26,60 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | TOMILLO | 0,20 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | ZANAHORIA | 45,50 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | UCHUVA | 5,50 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 4:00 p. m. | CREMA DE LECHE | 2,00 | 09/06/23 25/05/2023 | 08/08/2023 24/07/2023 | 2,4 | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 4:00 p. m. | HELADO | 6,00 | 30/03/2024 | 30/03/2024 | -5,7 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 4:00 p. m. | LECHE ENTERA | 210,0 | 2823B 2855A | 15/07/2023 04/08/2023 | AMB | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 4:00 p. m. | QUESO DOBLE CREMA | 11,60 | 03-06TR/02/A | 11/07/2023 | 2,4 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 4:00 p. m. | YOGURT | 6,00 | 137MS1 152 | 15/07/2023 30/07/2023 | 1,6 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | PALATANO MADURO | 23,70 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | PALATANO VERDE | 13,00 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | PAPA COMUN | 122,00 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/07/2023 | 5:00 p. m. | PAPA CRIOLLA | 48,00 | 8/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | ACEITE | 19,50 | 15/07/2023 | 27/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | ARROZ | 77,00 | 2904Z3A064 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | ARROZ SOPA | 6,00 | 32974J88 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | | | | | | | | | | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | AZUCAR | 12,10 | 210323T1/15 | 21/03/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | CANELA MOLIDA | 0,50 | 567 | 20/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | ESPAGUETIS | 15,10 | 22/06/2023 | 22/12/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | HUEVOS | 12,00 | 20403009 | 28/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | MIEL | 2,10 | 19052 | 26/06/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | SAL | 3,00 | 30623 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | OREGANO | 0,10 | 11/10/2021 | 11/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | BANANO | 21,00 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | FRESA | 9.2 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | PULPA GUAYABA | 22,00 | 6/06/2023 | 8/06/2024 | -8 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | MANDARINA | 22,00 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | PULPA LULO | 44,00 | 6/06/2023 | 8/06/2024 | -8 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | MANZANA | 31.5 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | MELÒN | 21,00 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | PAPAYA | 20.5 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | PULPA MORA | 30,00 | 6/06/2023 | 8/06/2024 | -8 | FEDECUNDI | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | PULPA FRESA | 8,00 | 6/06/2023 | 8/06/2024 | -8 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | PULPA UVA | 6,00 | 6/06/2023 | 8/06/2024 | -8 | HORTYPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 15/07/2023 | 4:30 p. m. | BOLA SOPAS | 1,70 | 15/08/2023 | 14/09/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 4:30 p. m. | CERDO | 26,00 | 15/08/2023 | 14/09/2023 | 1,9 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 4:30 p. m. | MOLIDA | 52,00 | 15/08/2023 | 14/09/2023 | 1,6 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 4:30 p. m. | PECHUGA | 37,10 | L 180823 | 4/09/2023 | 1,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 4:30 p. m. | CADERA | 26,00 | 15/08/2023 | 14/09/2023 | 1,8 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 4:30 p. m. | PIERNA PERNIL | 30,60 | L 180823 | 4/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 4:30 p. m. | AGUACATE | 31,00 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | AJOS | 3.8 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | ARVEJA | 25,00 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | CABEZONA | 16.5 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | CEBOLLA LARGA | 27.5 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | CILANTRO | 7.5 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | ESPINACA | 18,00 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | GUASCAS | 2.3 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | HABICHUELA | 9.2 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | LAUREL | 0,50 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | LECHUGA | 17.5 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | LIMÒN | 6,60 | 15/07/2023 | 26/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | MAIZ DESGRANADO | 11,50 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | PEREJIL | 0,00 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | PIMENTON | 18,70 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | TOMATE | 30,00 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | TOMATE MILANO | 26,60 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | TOMILLO | 0,20 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | ZANAHORIA | 45,50 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | UCHUVA | 5,50 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 4:00 p. m. | CREMA DE LECHE | 2,00 | 9/06/2023 | 24/07/2024 | 2,4 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 4:00 p. m. | HELADO | 6,00 | 30/03/2024 | 30/03/2024 | -5,7 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 4:00 p. m. | LECHE ENTERA | 210,0 | 2823B 2855A | 15/08/2023 04/08/2023 | AMB | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 4:00 p. m. | QUESO DOBLE CREMA | 11,60 | 03-06TR/02/A | 21/08/2023 | 2,4 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 4:00 p. m. | YOGURT | 6,00 | 137MS1 152 | 15/08/2023 30/08/2023 | 1,6 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | PALATANO MADURO | 23,70 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | PALATANO VERDE | 13,00 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | PAPA COMUN | 122,00 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/07/2023 | 5:00 p. m. | PAPA CRIOLLA | 48,00 | 15/07/2023 | 26/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230 | Versión: 1 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | ACEITE | 14,7 | 23062023 | 23/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | ARROZ | 77,0 | L290423A064 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | AVENA | 6,0 | 3484D83 | 15/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | AZUCAR | 12,1 | 22 08 29 12 | 21/03/2026 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | CANELA MOLIDA | 0,3 | 1353 | 16/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | CUCHUCO DE TRIGO | 5,2 | L01K2291051 | 20/02/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | FECULA DE MAIZ | 1,5 | L23028 FE049-2 | 21/07/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | LENTEJA | 10,0 | L4269M8 | 26/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | HUEVO | 6,0 | L2003009 | 30/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | MARGARINA | 1,5 | L095 | 30/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | OREGANO | 0,1 | 4664CH | 25/01/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | UVA PASA | 2,2 | 555237Y546 | 25/08/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | SAL | 3,5 | L30626/1111 | N/A | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | PASTAS ESPAGUETIS | 15,7 | L10619232338 | 7/10/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | BANANO | 20,3 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | NA | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/08/2023 | 5:00 p.m | FEIJOA PULPA | 21,0 | 24/07/2023 | 24/07/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | FRESA | 7,9 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | 3 | | X | | X | | |
| 24/08/2023 | 5:00 p.m | GUANABANA PULPA | 21,0 | 24/07/2023 | 24/07/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | | MELON | 22,5 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 20/07/2023 | 5:00 p.m | MORA PULPA | 21,0 | 24/07/2023 | 24/07/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 20/07/2023 | 5:00 p.m | MANGO PULPA | 21,0 | 24/07/2023 | 24/07/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | MANZANA | 28,4 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | PIÑA | 20,2 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 20/07/2023 | 5:00 p.m | GUAYABA PULPA | 21,0 | 24/07/2023 | 24/07/2024 | AMB | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | BOLA SOPAS | 2,4 | 11/08/2023 | 10/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | MENUDO | 2,8 | 11/08/2023 | 10/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | CERDO | 26,0 | 11/08/2023 | 10/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | PECHUGA | 25,5 | 19/08/2023 | 4/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | PIERNA PERNIL | 32,5 | 19/08/2023 | 4/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | SOBREBARRIGA | 52,0 | 11/08/2023 | 10/09/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | AGUACATE | 33,4 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | AJOS | 5,0 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | ARVEJA | 29,0 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | CABEZONA | 13,5 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | CEBOLLA LARGA | 25,1 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | CILANTRO | 6,5 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | HABICHUELA | 17,2 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | LAUREL | 0,2 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | LECHUGA | 19,5 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | GUASCAS | 2,1 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | LIMON | 2,4 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | MAIZ DESGRANADO | 10,3 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | PEREJIL | 1,5 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | PIMENTON | 17,4 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | TOMATE | 2,8 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | TOMATE MILANO | 12,2 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | TOMILLO | 0,2 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | ZANAHORIA | 72,8 | 22/07/2023 | 30/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | CREMA DE LECHE | 3,6 | 9/07/2023 | 8/09/2023 | 2 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | HELADO | 5,7 | 1/03/2024 | 1/03/2024 | -15 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | LECHE ENTERA | 274,0 | S12B91738 | 10/11/2023 | AMB | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | QUESO DOBLE CREMA | 21,0 | 0306-TR-02A 2206MR-02-A | 11/08/2023 30/08/2023 | 2 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | ARRACACHA | 13,0 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | PAPA COMÚN | 154,0 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | PAPA CRIOLLA | 31,7 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | PLATANO MADURO | 22,8 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | PLATANO VERDE | 22,8 | 22/07/2023 | 2/09/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 22/07/2023 | 5:00 p.m | YUCA | 10,1 | 22/07/2023 | 8/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | | | |
|---|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 | |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQU | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 29/07/2023 | 5:30 p. m. | Aceite de soya | 15 | 17062023 | 25/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:30 p. m. | Arroz blanco | 94,1 | 2904Z3FG889 | 1/06/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:30 p. m. | Azúcar blanco | 12,6 | 18/11/22 | 18/10/2026 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:30 p. m. | Canela, molida | 0,3 | 45975612 | 1/09/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:30 p. m. | Cuchuco de trigo | 5,5 | L-210328543 T 5 | 21/03/2025 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:30 p. m. | Fécula de maíz | 2 | 115 | 16/05/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:30 p. m. | Garbanzo | 9,4 | 20/03/23 9/22 | 30/09/2023-20/02/24 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:30 p. m. | Harina de avena | 5,5 | SED-08-OP | 28/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:30 p. m. | Huevo de gallina | 5,4 | L444 | 19/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:30 p. m. | Leche de vaca, condensada | 2 | FR1011132 | 10/11/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:30 p. m. | Margarina | 1,4 | 109232F4865 | 16/10/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:30 p. m. | Pasta alimenticia, conchas | 5,5 | 981078 | 30/12/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:30 p. m. | Sal | 3,3 | L1167 | 1/04/2024 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:30 p. m. | Feijoa jugo | 21 | 26/06/2023 | 20/12/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:30 p. m. | Guanábana jugo | 21 | 26/06/2023 | 20/12/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Guayaba jugo | 21 | 26/06/2023 | 20/12/2024 | 1,7 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Mango jugo | 21 | 26/06/2023 | 20/12/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Mora jugo | 21 | 26/06/2023 | 20/12/2024 | 1,1 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Banano común | 42,1 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Fresa | 24,4 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Granadilla | 42,2 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Limón | 3,3 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Manzana | 46,1 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Piña | 12,3 | 29/07/2023 | 1/07/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 4:00 p. m. | Carne de Cerdo | 26,9 | 29/07/2023 | 31/08/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 4:00 p. m. | Carne de Res, cadera sopa | 3,3 | 29/07/2023 | 31/08/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 4:00 p. m. | Pollo,pierna o colombina | 39,3 | 29/07/2023 | 31/08/2023 | 1,2 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 4:00 p. m. | Pollo, pechuga con piel | 25,6 | 29/07/2023 | 31/08/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 4:00 p. m. | Cadera de res, Cadera | 26,9 | 29/07/2023 | 31/08/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Sobrebarriga de res | 54 | 29/07/2023 | 31/08/2023 | 1,4 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

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 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

| Código: FOR-PSS-230 |
|---|
| Versión: 1 |
| Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR - COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA COBOS OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Acelga | 24,8 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Aguacate lorena | 23,7 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Ajo, crudo | 4,5 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Arveja verde | 29,8 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Calabaza | 8,5 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Cebolla cabezona | 17,3 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Cebolla junca, tallos | 25,2 | 26/06/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Cilantro | 5,2 | 26/06/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Habichuela | 33,7 | 26/06/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Laurel especia | 0,1 | 26/06/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Lechuga común | 22,9 | 26/06/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Maíz tierno | 9,8 | 26/06/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Orégano | 0,1 | 26/06/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Perejil | 1,3 | 26/06/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Pimentón rojo | 16,9 | 26/06/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Tomate | 2,7 | 26/06/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Tomate, crudo, MILANO | 11,9 | 26/06/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 4:00 p. m. | Tomillo | 0,2 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 4:00 p. m. | Zanahoria | 66,8 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 4:00 p. m. | Arracacha amarilla | 12,2 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 4:00 p. m. | Papa criolla | 27,5 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 4:00 p. m. | Papa pastusa | 96,9 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 4:00 p. m. | Papa sabanera | 41,6 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Plátano hartón, maduro | 24,8 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Plátano hartón, verde | 11 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Yuca blanca | 9,4 | 29/07/2023 | 9/08/2023 | AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Crema de leche | 3,5 | 1540998 | 22/08/2023 | 1,2 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Helado | 5,5 | 890057h-6 | 22/09/2023 | 1,5 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Leche de vaca, entera | 266 | 899-051 | 22/08/2023 | 1,2 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/07/2023 | 5:00 p. m. | Queso doble crema | 20,5 | 29072023 | 22/09/2023 | 1,5 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Rafael Uribe Uribe _____ SERVICIO SOCIAL:____ Comedores comunitarios _____ UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector Lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | ACEITE | 22 LTS | 11/05/2023 | 10/05/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | AVENA MOLIDA | 5 KL | 55682122 | 1/06/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | ARROZ | 81 KL | L29042A06 | 15/09/1901 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | | | | | | | | | | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | AZUCAR | 2 KL | 210323 T1 | 21/03/2025 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | CUCHUCO DE TRIGO | 5 KLS | 1559 | 15/12/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | CONCHITAS | 5 KLS, | 1021 | 5/02/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | | | | | | | | | | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | CREMA DE LECHE | 3,480 KL | 1263071430 | 14/08/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | GARBANZOS | 8,5 KL | 5722/09269-121222 | 0923-120923-121223 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | HUEVOS | 5 KL | 18872/12/04/2023 | 12/04/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | LECHE CONDENSADSA | 2 KL | 1928 | 1/10/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | MARGARINA | 1,5 KL | 2145 | 13/11/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | UVAS PASAS | 3 KL | 1928 | 1/01/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | SAL DE MESA | 3 | 8230223 | 30/08/2025 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | BANANO | 20,5 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | FRESA PULPA | 7 | 321 | 16/11/2023 | TAMB | DELI PULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | FRESA FRUTA | 22,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | GUAYABA | 19 | 920 | 15/01/2024 | -9 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | GANADILLA | 40 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | LULO | 19 | 919 | 15/01/2024 | -9 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | MANZANA | 27,4 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | MARACUYA | 19 | 916 | 25/12/2023 | -9 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | MELON | 20,5 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | MORA | 27 | 921 | 15/01/2024 | -9 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | PERA | 34 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | TOMATE ARBOL | 19 | 919- 914 | 15/12/2025 | -9 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | UVA | 5 | 29/06/1902 | 15/12/2025 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | CARNE DE CERDO | 24, ,35 | 6/06/1901 | 26/06/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | CARNE PARA SOPAS | 2,3 | 6/06/1901 | 26/06/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | POLLO PIERNA O COLOMBINA CON PIEL | 32 | 6/06/1901 | 26/06/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | PECHUGA DE POLLO | 23 | 6/06/1901 | 26/06/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | SOBREBARRIGA | 48 | 6/06/1901 | 26/06/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | AJO | 4,5 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/06/2023 | 11:45 A.M | AGUACATE | 18,5 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | ARVEJA VERDE | 27 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | CEBOLLA CABEZONA | 15 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | CEBOLLA COMUN | 22,42 KLS | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | CILANTRO | 5 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | GUASCAS | | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | HABICHUELA | 29,5 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | LAUREL | 0,2 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | LECHUGA | 17 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | LIMON | 3,5 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | MAIZ DESGRANADO | 9,5 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | OREGANO | 0,05 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | PEREJIL | 0,5 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | PIMENTON | 15 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | TOMATE | 11,5 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | TOMATE CHONTO | 3 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | | | | | | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | TOMILLO | 0,2 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | ZANAHORIA | 62 | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | HELADO | 5,5 | 33181 | 22/03/2024 | -9 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | LECHE | 236 LTS | 0995B1657 | 5/07/2023 | TAMB | VIILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | QUESO DOBLE CREMA | 15 | L335 | 2/07/2023 | 1 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/06/2023 | 2: p.m | PLATANO MADURO | 22,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 8/06/2023 | 2: p.m | PLATANO VERDE | 12 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | PAPA CRIOLLA | 25,5 KLS | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | PAPA SABANERA | 35 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 2/06/2023 | 3:00 p. m. | PAPA PASTUSA | 114,5 KL | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA I NIETO R TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSACLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar: Contra muslitos (cuadritos)

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.

Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.

Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.

Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)

Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.

Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.

Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.

Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).

Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.

Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.

Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección

Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Rafael Uribe Uribe _____ SERVICIO SOCIAL:____ Comedores comunitarios _____ UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector Lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | ACEITE | 7 LTS | 11/05/2023 | 10/05/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | AVENA MOLIDA | 5,5 KLS | 55682122 | 1/06/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | ARROZ | 50 KL | 290423QA06Y | 1/06/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | AZUCAR | 15 KLS | 23011812 | 12/12/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | ATUN | 225 LATAS | E 15032 | 1/02/2025 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | CANELA MOLIDA | 004 GRS | 1315 | 3/05/1900 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | CUCHUCO DE CEBADA | 5,5 KLS | 01K2221647 | 1/06/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | CREMA DE LECHE | 2,61 GRS | 1263071430 | 14/08/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | HUEVOS | 5,69 KLS | 18872/12/04/2023 | 12/04/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | LECHE CONDENSADSA | 1300 GRS | 23104074 | 18/03/2313 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | MARGARINA | 0,5 KL | 2145 | 13/11/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | MAYONESA | 3 KL | 23021602 | 6/02/2752 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | SAL DE MESA | 1 KL | 8230223 | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | BANANO | 20,5 KLS | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | FRESA_PULPA | | | | | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | FRESA_FRUTA | 8 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/06/2023 | 8:50 a. m. | GUAYABA | 21 KL | 906 | 15/12/2023 | -9 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | MANZANA | 1,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | MANZANA | 27 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 8:50 a. m. | PULPA MANGO | 21 KL | 918 | 15/01/2024 | -9 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | MELON | 23 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/06/2023 | 8:50 a. m. | PULPA MORA | 42 KL | 921 | 15/01/2024 | -9 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 7/06/2023 | 8:50 a. m. | NARANJA | 9 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | UVA | 17,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 8: A.M | CARNE DE CADERA | 26 KL | 523 | 7/07/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 8: A.M | CARNE PARA SOPAS | 3,6 KL | 523 | 7/07/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 8: A.M | MUSLITOS | 32,5 KL | 523 | 7/07/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 8: A.M | PECHUGA DE POLLO | 12,5 KL | 523 | 7/07/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 8: A.M | PAJARILLA | 13 KL | 523 | 7/07/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | AJO | 3,6 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | AGUACATE | 23 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | ARVEJA VERDE | 41,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | CALABAZA | 18 KL | | | | | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | CEBOLLA CABEZONA | 2,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | CEBOLLA COMUN | 22 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | CILANTRO | 3 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | ESPINACA | 23 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 10/06/2023 | 7: A.M | HABICHUELA | 27 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | LAUREL | 0,2 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | LECHUGA | 10,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | LIMON | 1,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | MAIZ DESGRANADO | 5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | PEREJIL | 3 kl | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | PIMENTON | 5,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | TOMATE CHONTO | 13,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | TOMATE MILANO | 2 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | TOMILLO | 0,2 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | ZANAHORIA | 35 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/06/2023 | 8: A.M | HELADO | 11 KL | 3928 | 1/05/2025 | -18 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/06/2023 | 8: A.M | LECHE | 264 LTS | 0995 A1612 | 14/11/2023 | TAMB | VIILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/06/2023 | 8: A.M | QUESO DOBLE CREMA | 7,5 KL | 230523 | 28/01/2723 | 1 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/06/2023 | 8: A.M | YOGURT | 6 LTS | 1602 | 7/10/2175 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | PLATANO MADURO | 50 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | PLATANO VERDE | 13 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | PAPA CRIOLLA | 19 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | PAPA SABANERA | 21,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 10/06/2023 | 7: A.M | PAPA PASTUSA | 69 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA I NIETO R TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar: Contra muslitos (cuadritos)

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.

Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.

Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.

Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)

Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.

Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.

Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.

Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).

Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.

Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.

Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección

Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Rafael Uribe Uribe _____ SERVICIO SOCIAL:____ Comedores comunitarios _____ UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector Lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | ACEITE | 10 LTS | 11/05/2023 | 10/05/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | AVENA MOLIDA | 5,5 KL | 170328 | 17/02/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | ARVEJA VERDE | 9 KL | 141 | 10/03/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | ARROZ | 85,5 KL | 290423QA06Y | 1/06/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | CREMA DE LECHE * 860 | 3 UDS | 3004 | 15/07/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | CEBADA PERLADA | 5,5 KL | 01K22a1114 | 24/04/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | FIDEOS | 4 KL | 1052317 | 6/10/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | ESPAGUETTI | 15 KLS | 2315 | 11/05/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | FIDEOS | 4 KL | 2 | 24/02/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | HUEVOS | 8 KLS | SED-00-0Q | 26/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | MAYONESA | 2 KLS | 23021602 | 171/12/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | SAL DE MESA | 12 KL | 8230223 | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | MIGA DE PAN | 3 KL | 162321 | 1/12/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | BANANO | 20,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/06/2023 | 9: A.M | FRESA PULPA | 21 KLS | 913 | 15/12/2023 | -10 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/06/2023 | 9: A.M | GRANADILLA | 41 KLS | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/062023 | 9: A.M | PULPA TOMATE DE ARBOL | 21 KLS | 912 | 15/12/2023 | -8 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/062023 | 9: A.M | PULPA DE FRESA | 21 KLS | 913 | 15/12/2023 | -8 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/062023 | 9: A.M | PULPA FEIJOA | 42 KLS | 926 | 15/01/2024 | -8 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 21/062023 | 9: A.M | PULPA DE GUAYABA | 42 KLS | 954 | 15/01/2024 | -8 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | MANZANA | | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | MARACUYA | | | | | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | MELON | | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/06/2023 | 9: A.M | PULPA MORA | 42 KLS | 921 | 15/01/2024 | -10 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 17/06/2023 | 3: P.M | PAPAYA | 20 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 14/09/2023 | 9: A.M | TOMATE ARBOL | 5 KL | 913 | 15/01/2024 | -9 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 17/06/2023 | 3: P.M | CARNE DE CADERA- PICADA | 26 KL | 623 | 13/07/2023 | 2,5 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 17/06/2023 | 3: P.M | CARNE PARA SOPAS | 2,7 KL | 623 | 13/07/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 17/06/2023 | 3: P.M | MUSLITOS | 32,5 KL | 623 | 13/07/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 17/06/2023 | 3: P.M | CARNE MOLIDA | 52 KL | 623 | 13/07/2023 | 3,1 | CAJICA | | | | | | | | | | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | CARNE DE CERDO | 26 KL | 623 | 13/07/2023 | 3.8 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | AJO | 3,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 10:15 A.M | AGUACATE | 21,5 kl | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | ARVEJA VERDE | 16,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | CEBOLLA COMUN | 32 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | CEBOLLA CABEZONA | 8 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | CILANTRO | 6,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 15/06/2023 | 4: P.M | HABICHUELA | 27KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | LAUREL | 0,2 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | LECHUGA | 12 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | LIMON | 6 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 10:30 A.M | MAIZ DESGRANADO | 10 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 10:30 A.M | OREGANO | 0,2 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | PEPINO COHOMBRO | 16 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | PEREJIL | 2 KLS | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | PIMENTON | 7,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | REMOLACHA | 16,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | TOMATE CHONTO | 10,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | TOMATE MILANO | 67 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | TOMILLO | 0,2 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 4: P.M | ZANAHORIA | 116 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 3: P.M | LECHE | 259 LTS | 0995 A1612 | 14/11/2023 | TAMB | VIILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 3: P.M | YOGURT | 12 LTS | 149 | 26/11/2257 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 3: P.M | PLATANO MADURO | 48 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 10:15 A.M | PLATANO VERDE | 11 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 10:15 A.M | PAPA CRIOLLA | 8 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 3: P.M | PAPA SABANERA | 38 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 15/06/2023 | 3: P.M | PAPA PASTUSA | 158 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA I NIETO R TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar: Contra muslitos (cuadritos)

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.

Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.

Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.

Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)

Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.

Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.

Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.

Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).

Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.

Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.

Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección

Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Rafael Uribe Uribe _____ SERVICIO SOCIAL:____ Comedores comunitarios _____ UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector Lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | ACEITE | 25 LTS | 11/05/2023 | 10/05/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | ARROZ | 47 KL | 290423QA06Y | 1/06/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | CREMA DE LECHE * 860 | 3 UDS | 3004 | 15/07/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | CUCHUCO DE MAIZ | 5,5 KL | 01K22a1114 | 24/04/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | FIDEOS | 4 KL | 1052317 | 6/10/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | HUEVOS | 6 KL | 22045 | 15/07/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | LENTEJA | 9 KLS | 4-15356-7932/2 3261 | 10/24-24/02/24 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | PANELA | 2,25 KL | 101 | 1/04/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | FIDEOS | 4 KL | 2 | 24/02/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | SAL | 4 KL | 20210 1521 | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | ESPAGUETTI | 15 KLS | 10402320/127042303/131042319 | 5/10/2024-01/11/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | MIGA DE PAN | 1,8 KL | 0301/0830255 | 31/08/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | BANANO | 20,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | LIMON | 11 KLS | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | MANZANA | 29 KLS | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | MELON | 23 KLS | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | PAPAYA | 20 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | PERA | 39 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | UCHUA | 5,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | AJOS | 4 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 29/06/2023 | 7: A.M | AGUACATE | 34 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | ARVEJA VERDE | 29,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | CEBOLLA CABEZONA | 14 KLS | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | CEBOLLA LARGA | 34,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | CILANTRO | 7 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | ESPINACA | 19,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | CARNE PARA SOPAS | 2,7 KL | 623 | 22/07/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/06/2023 | 4: P.M | CALLO | 3 KL | 623 | 22/07/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | | | |
| 24/06/2023 | 4: P.M | MUSLITOS | 36 KL | 80723 | 24/07/2023 | 2,6 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/06/2023 | 4: P.M | COLOMBINAS | 36 KL | 80723 | 24/07/2023 | 2,6 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/06/2023 | 4: P.M | CARNE DE CERDO | 26 KL | 623 | 22/07/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/06/2023 | 4: P.M | CARNE MOLIDA | 26 KL | 623 | 22/07/2023 | 4,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 24/06/2023 | 4: P.M | SOBREBARRIGA | 52 KL | 623 | 22/07/2023 | 4,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | GUASCAS | 2 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | HABICHUELA | 18 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | LAUREL | 0,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | LECHUGA COMUN | 20 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 23/06/2023 | 4: P.M | CILANTRO | 6,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | LAUREL | 0,2 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | MAIZ DESGRANADO | 10,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | OREGANO | 0,10 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | PEREJIL | 1,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | PIMENTON | 19 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | TOMATE CHONTO | 25 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | TOMATE MILANO | 45 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | TOMILLO | 0,2 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | PAPA CRIOLLA | 42 LTS | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | PAPA PASTUSA | 70 LTS | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | PAPA SABANERA | 49 LTS | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | PLATANO MADURO | 48 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | PLATANO VERDE | 13 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 28/06/2023 | 9: A.M | PULPA FRESA | 8 KL | 923 | 15/02/2024 | -12 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 28/06/2023 | 9: A.M | PULPA UVA | 6 KL | 921 | 15/02/2024 | -12 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 28/06/2023 | 9: A.M | PULPA MORA | 8 KL | 926 | 15/02/2024 | -12 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 28/06/2023 | 9: A.M | PULPA MARACUYA | 21 KL | 927 | 5/01/2024 | -12 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 23/06/2023 | 4: P.M | YOGURT | 6 LTS | 194-195 | 19/07/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 24/06/2023 | 8: A.M | LECHE | 259 LTS | 1004 A 0810 | 6/09/2023 | TAMB | VIILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 24/06/2023 | 8: A.M | QUESO DOBLE CREMA | 15 KL | 23 MAY-Z--02-A | 30/06/2023 | 1 | VIILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA I NIETO R TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar: Contra muslitos (cuadritos)

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.

Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.

Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.

Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)

Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.

Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.

Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.

Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).

Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.

Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.

Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección

Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Rafael Uribe Uribe _____ SERVICIO SOCIAL:____ Comedores comunitarios _____ UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector Lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | ACEITE | 17,5 lts | 11/05/2023 | 10/05/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | AJI | 275 GRS | 27/12/2021 | 1/10/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | ARROZ | 95 KL | 290423QA06Y | 1/06/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | AZUCAR | 10 KL | 173315 | 1/03/2025 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | CANELA EN POLVO | 125 GRS | 1353 | 16/05/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | CONCHITAS | 5,5 KL | 1061923 | 7/10/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | CUCHUCO DE TRIGO | 5,5 KL | 1523 | 1/06/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | GARBANZOS | 9 KL | 1839 | 16/11/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | FECULA DE MAIZ | 1 KL | 1978061 | 12/05/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | MARGARINA | 2 KL | 94 | 30/12/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/06/2023 | 4: P.M | OREGANO | 200 GRS | 170523 | 1/05/2025 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 28/06/2023 | 4: P.M | PIMIENTA | 275 GRS | 160523 | 1/04/2025 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | SAL | 3 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | BANANO | 15,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | LIMON | 3,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | MANZANA | | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | MELON | | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | PAPAYA | | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | PERA | | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | UCHUA | | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | AJOS | 3,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | ARRACACHA | 15 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | ARVEJA VERDE | 14 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | CEBOLLA CABEZONA | 24 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | CEBOLLA LARGA | 21,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | CILANTRO | 5,4 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | HABICHUELA | 36 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | |
| 01/072023 | 3: P.m | CARNE PARA SOPAS | 2,7 KL | 623 | 29/07/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 01/072023 | 3: P.m | CARNE DE CERDO | 26 KL | 623 | 29/07/2023 | 2,6 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 01/072023 | 3: P.m | PECHUGA | 25 KL | 623 | 29/07/2023 | 2,6 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 01/072023 | 3: P.m | CARNE CADERA | 26 KL | 623 | 29/07/2023 | 4,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 01/072023 | 3: P.m | SOBREBARRIGA | 52 KL | 623 | 29/07/2023 | 4,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | HABICHUELA | 6 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | LAUREL | 0,2 GRS | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | LECHUGA COMUN | 24 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | LAUREL | 0,2 GRS | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | MAIZ DESGRANADO | 7,70 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | OREGANO | | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | PEREJIL | 2,8 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | PIMENTON | 14,3 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | TOMATE CHONTO | 27 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | TOMATE MILANO | 12 KL | | | | | | | | | | | | | | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | ZANAHORIA | 23 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | TOMILLO | 0,2 GRS | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | PAPA CRIOLLA | 19 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | PAPA PASTUSA | 117,5 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | |
| 30/06/2023 | 4: P.M | PAPA SABANERA | 19 KL | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | |
| | | PLATANO MADURO | | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | |
| | | PLATANO VERDE | | | | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | |
| 28/06/2023 | 9: A.M | PULPA GUANABANA | 21 KL | 927 | 10/02/2024 | -12 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | |
| 28/06/2023 | 9: A.M | PULPA GUAYABA | 21 KL | 924 | 15/01/2024 | -11 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | |
| 28/06/2023 | 9: A.M | PULPA MANGO | 21 KL | 928 | 15/02/2024 | -12 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | |
| 30/06/2023 | 10:A.M | LECHE | 139 LTS | 1004 A 0810 | 6/09/2023 | TAMB | VIILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | |
| 30/06/2023 | 10:A.M | QUESO DOBLE CREMA | 7,5 KL | 23 MAY-Z--02-A | 21/07/2023 | 1 | VIILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA I NIETO R TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Registrar el estado de todos los alimentos que ingresan a la unidad operativa, con el fin de garantizar su vida útil.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar: Contra muslitos (cuadritos)

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.

Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos Ej: 10:20, 16:05.

Alimento: registre el nombre del alimento o roducto que ingresó de acuerdo a la remisión.

Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)

Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.

Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.

Temperatura: registre la temperatura en grados centrígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.

Proveedor: registre el nombre de la empresa que provee el producto. (Se puede registrar en siglas).

Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.

Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como : bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo transportador.

Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no,el alimento motivo de inspección

Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehiculo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripcion del motivo.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

| | | | |
|---|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 | |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Rafael Uribe Uribe _____ SERVICIO SOCIAL:____ Comedores comunitarios _____ UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector Lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Kelly Johana Barrios Mendoza_____ OPERADOR: _____FUNGEINCO_____

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | ACEITE LTS | 18 | 29/04/2023 | 29/04/2024 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | ARROZ | 56 | L.E | 27/07/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | AZUCAR | 8 | 230418-3 | 28/07/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | CANELA EN POLVO | 0,5 | 815-1758 | 15/12/2024 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | CUCHUCO DE TRIGO | 4 | 3111717128 | 28/04/2024 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | FECULA DE MAIZ | 1,5 | 8844D | 19/07/2024 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | GARBANZO | 7 | 452674 | 29/01/2024 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | MARGARINA ENRIQUECIDA | 1 | 5521A2 | 9/11/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | PASTAS (SPAGUETIS, COCHITAS) | 4 | 137202223 | 8/11/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | SAL DE MESA | 2 | 6061022 | N/A | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | BANANO COMUN | 32 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | FEIJOA | 15 | 914 | 15/12/2023 | -3 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | FRESA | 12 | N/A | N/A | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | GUANABANA | 15 | 918 | 15/12/2023 | -3 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | GRANADILLA | 15 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | MANGO | 15 | 315 | 15/12/2023 | -3 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | MANZANA | 28 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | MORA | 15 | 913 | 15/12/2023 | -3 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | PIÑA | 4,5 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | GUAYABA FRUTA | 15 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | CARNE DE CERDO | 19,5 | O205 | 19/05/2023 | 3,3 | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | CARNE PARA SOPA | 1,8 | O206 | 19/05/2023 | 3 | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | HUEVOS | 4,13 | 9/05/2023 | 3/06/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | PECHUGA DE POLLO | 19,5 | OO139 | 19/05/2023 | 3,1 | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | SOBREBARRIGA | 58 | OO201 | 19/05/2023 | 2,2 | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | ACELGA | 17,5 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | AJO | 3 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | AGUACATE LORENA | 14,5 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | ARVEJA VERDE | 16 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | CALABAZA | 6,5 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | CEBOLLA CABEZONA | 12 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | CEBOLLA COMUN | 18,5 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | CILANTRO | 3,3 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | HABICHUELA | 18 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | LAUREL | 0,8 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | LECHUGA | 8,5 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | LIMON | 3 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | MAIZ DESGRANADO | 7 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | OREGANO | 0,5 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | PEREJIL | 0,69 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | PIMENTON | 12 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | TOMATE CHONTO | 11 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | TOMILLO | 1 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | ZANAHORIA | 44 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | CREMA DE LECHE | 1 | 749C | 8/07/2023 | 2 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | HELADO | 4,9 | 5682416 | 31/03/2025 | -18 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | LECHE | 147 | 0095A1619 | 5/07/2023 | T.AMB | LACTEOS VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | QUESO DOBLE CREMA | 15 | 10-04/T.P-02-A | 18/05/2023 | 3.3 | LACTEOS VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | ARRACACHA | 8,6 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | PLATANO MADURO | 17,5 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | PLATANO VERDE | 8 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | PAPA SABANERA | 16 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | PAPA CRIOLLA | 18 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | PAPA PASTUSA | 57 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 9/05/2023 | 6:10 a. m. | YUCA | 7 | 9/05/2023 | 13/05/2023 | T.AMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __Kelly Johana Barrios Mendoza____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013653559_ CARGO: _Responsable del servicio__

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Rafael Uribe Uribe _____ SERVICIO SOCIAL:___ Comedores comunitarios _____ UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector Lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Kelly Johana Barrios Mendoza_____ OPERADOR: _____FUNGEINCO_____

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Aceite de soya | 0 | 29/04/2023 | 29/04/2024 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Arroz blanco | 67 | L.E | 27/07/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Harina de avena | 4 | 55682112 | 21/12/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Azúcar | 9 | 230418-4 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Canela Astillas | 0,23 | 301222 | 30/12/2024 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Cuchuco de Cebada | 4 | 1700181122 | 18/11/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Fecula de Maiz | 0,23 | 2236-8 | 28/11/2024 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Frijol cargamanto | 7 | 09353/41296 | 1/08/2024 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Harina de trigo | 0,16 | 125k62 | 28/08/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Leche condensada | 1,45 | 562/8 | 16/08/2024 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Margarina enriquecida | 4 | 101 | 6/01/2024 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Mayonesa | 3 | 22122902 | 31/10/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Pastas conchitas | 4 | 137202223 | 8/11/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Pastas fideos | 4 | 1051923 | 1/10/2024 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Sal | 3 | 6061022 | N/A | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Helado | 4,9 | 468426 | 29/05/2025 | -18 | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Leche entera liquida | 240 | 0095A1619 | 5/07/2023 | TAMB | Lacteos villa aura | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Queso doble crema | 3,8 | 10-04/T.P-02-A | 18/05/2023 | 2,1 | Lacteos villa aura | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Crema de leche | 3 | 0095A1619 | 5/07/2023 | 2,3 | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Yoguth | 4 | 093MS2 | 17/05/2023 | 2,4 | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Ajo | 3 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Aguacate Lorena | 15,4 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Arveja verde | 43 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Calabaza | 13,1 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Cebolla Cabezona | 2 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Cebolla Común | 32,1 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Cilantro | 3,7 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Espinaca | 25 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Habichuela | 30 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Laurel | 0,8 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Lechuga | 12 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Limón | 1,5 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Maiz desgranado | 3,37 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Oregano | 0,04 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Perejil | 2,8 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Pimenton rojo | 3,33 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Tomate Chonto | 16,64 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Tomillo | 0,11 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Zanahoria | 55,3 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Platano maduro | 35 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Platano verde | 23 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Papa sabanera | 12,5 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Papa criolla | 25 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Papa Pastusa | 60,31 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Guayaba (fruta) | 15 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Banano | 16 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Fresa | 17,26 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Manzana | 20 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Melon | 17,5 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Naranja | 10,5 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Papaya | 16,5 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Uva isabelina | 12,35 | 13/05/2023 | 20/05/2023 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Mango | 15 | 315 | 15/12/2023 | -10 | Delipulpas | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Maracuya | 15 | 916 | 15/12/2023 | -10 | Delipulpas | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Mora | 30 | 913 | 15/12/2023 | -10 | Delipulpas | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Tomate de arbol | 30 | 914 | 15/12/2023 | -10 | Delipulpas | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Carne de res (cadera) | 19,4 | 5/23 | 12/06/2023 | 3,2 | Carnes cajica | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Carne para sopa | 3 | 5/23 | 12/06/2023 | 3,2 | Carnes cajica | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Huevos | 4,13 | 80/95/2016 | 24/05/2023 | TAMB | Carnes cajica | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Lomitos de atun | 18,13 | 1144B1-13557 | 4/06/2026 | TAMB | Asprocolombia | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Res pajarilla o bazo | 10 | 5/23 | 12/06/2023 | 3,2 | Carnes cajica | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | pechuga de pollo | 10 | 5/23 | 12/06/2023 | 3,2 | Carnes cajica | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Pollo pierna colombina | 48,1 | 5/23 | 12/06/2023 | 3,2 | Carnes cajica | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 13/05/2023 | 6:10 a. m. | Sobrebarriga | 19,4 | 5/23 | 12/06/2023 | 3,2 | Carnes cajica | X | | X | | X | | X | | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____Kelly Johana Barrios Mendoza_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1013653559___ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO____

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-230 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1 |
| | FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Rafael Uribe Uribe ____ SERVICIO SOCIAL:____Comedores comunitarios _____ UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector Lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Kelly Johana Barrios Mendoza_____ OPERADOR: _____FUNGEINCO_____

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | ACEITE LTS | 12 | 23/02/2695 | 29/04/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | ARROZ | 46 | 290423A66Y | 1/06/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | ARVEJAS SECAS | 6,7 | 25082022 | 26/05/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | HARINA DE AVENA | 4 | 55682112 | 21/12/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | AZUCAR | 7,4 | 300323C3R14 | 30/03/2025 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | CEBADA PERLADA | 4 | OIK22A1114 | 24/04/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | MAYONESA | 1,3 | 11631423 | 1/04/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | MIGA DE PAN | 2,2 | 1000155 | 10/09/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | PASTAS (ESPAGUETTIS) | 11,1 | 1510308 | 1/03/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | PASTAS (FIDEOS) | 2,7 | 94042318 | 25/09/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | SAL DE MESA | 2 | 101042314 | 21/10/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | BANANO | 16 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | FEIJOA | 15 | 914 | 15/12/2023 | -10 | DELI PULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | FRESA PULPA | 15 | 917 | 15/12/2023 | -10 | DELI PULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | FRESA FRUTA | 11,7 | 23/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | GUAYABA | 15 | 916 | 15/12/2023 | -10 | DELI PULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | TOMATE DE ARBOL | 15 | 914 | 15/11/2023 | -10 | DELI PULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | GRANADILLA | 15 | 23/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | MANDARINA | 15 | 23/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | PAPAYA | 16,5 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | CARNE DE CERDO | 19,04 | 05 23 | 14/06/2023 | 3,3 | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | CARNE MOLIDA | 39 | 05 23 | 14/06/2023 | 3,3 | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | CARNE PARA SOPAS | 1,8 | 05 23 | 14/06/2023 | 3,3 | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | CARNE CADERA RES TROCITOS | 19,04 | 05 23 | 14/06/2023 | 3,3 | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | HUEVOS | 8,7 | 7/05/2067 | 7/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | POLLO, PIERNA O COLOMBINA CON PIEL | 24,07 | 05 23 | 14/06/2023 | 3,3 | CARNES CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | AJO, PULPA DEL DIENTE | 2,3 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | AGUACATE LORENA | 11,52 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | ARVEJA VERDE | 12 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | CEBOLLA COMUN | 27,54 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | CEBOLLA CABEZONA | 5,51 | 25/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | CILANTRO | 4,7 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | HABICHUELA | 19,14 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | LAUREL | 0,11 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | LECHUGA | 10,32 | 23/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | LIMON | 4 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | MAIZ DESGRANADO | 7 | 25/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | OREGANO | 0,08 | 16092020 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | PEPINO COHOMBRO | 12 | 23/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | PEREJIL | 1,2 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | PIMENTON | 3,8 | 23/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | REMOLACHA | 13,4 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | TOMATE | 50 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | TOMILLO | 0,11 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | ZANAHORIA | 45,3 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | CREMA DE LECHE | 1,5 | 160458214 | 19/07/2023 | 2.5 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | HELADO | 4,9 | 4689-50 | 38/04/2024 | -18 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | LECHE | 200 | 0095A1619 | 5/07/2023 | TAMB | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | YOGURTH | 4 | 112 | 5/06/2023 | 2.2 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | PLATANO MADURO | 35 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | PLATANO VERDE | 7,8 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | PAPA SABANERA | 31,2 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | PAPA CRIOLLA | 5,2 | 23/05/2023 | 23/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | PAPA PASTUSA | 51 | 19/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 19/05/2023 | 5:00 p. m. | YUCA | 22,5 | 23/05/2023 | 27/05/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Kelly Johana Barrios Mendoza____ TIPO DE DOCUMENTO: _CC__ Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013653559__ CARGO: _Responsable del servicio_

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-230<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 20190403566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____Rafael Uribe Uribe _____ SERVICIO SOCIAL:____ Comedores comunitarios _____ UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector Lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | HORA | ALIMENTO | CANTIDAD | No LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa) | TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS) | PROVEEDOR | INSPECCIÓN | | | | | | TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | SE ACEPTA | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | OLOR CARACTERÍSTICO | | COLOR CARACTERÍSTICO | | ESTADO DEL EMPAQUE | | | | | | |
| | | | | | | | | SI | NO | SI | NO | B | M | CUMPLE | NO CUMPLE | SI | NO | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | ACEITE | 14 | 11/05/2023 | 10/05/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | ARROZ | 72 | 13/03/2024 | 1/06/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | AZUCAR | 12 | 23011812 | 28/06/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | CANELA EN POLVO | 0,3 | 25/06/2021 | 30/09/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | CUCHUCO DE MAIZ | 5 | J22C7283 | 10/10/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | LENTEJA, GRANO | 8,5 | 15356<br>120622<br>32261 | 1/10/2024<br>12/08/2023<br>02/24 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | MIEL DE ABEJAS | 2 | 18872/12/04/2023 | 12/04/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | MIGA DE PÁN | 1,4 | 35IY-P | 2/07/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | PANELA | 1,6 | 365-458 | 29/10/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | PASTA | 14,5 | 21/08/2023 | 28/12/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | PASTA FIDEOS | 3,5 | 105192317:32 | 6/10/2024 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | SAL DE MESA | 4 | 8230223 | 30/08/2025 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | BANANO | 40,88 | 30/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | E REALIZO UN CAMBIO DE POSTRE DE MANZANA POR BANANO DEL MENU |
| 25/05/2023 | 9:00 a. m. | FRESA | 7 | 915 | 15/01/2024 | -9 | DELI PULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | FRESA. FRUTA | 7,17 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/05/2023 | 9:00 a. m. | GUAYABA | 19 | 920 | 15/01/2024 | -9 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | GANADILLA | 19,1 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/05/2023 | 9:00 a. m. | LULO | 19 | 919 | 15/01/2024 | -9 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | MANZANA | 27,4 | 29/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | SE REALIZÓ UN CAMBIO POR BANAND PARA EL POSTRE DEL MENU 14<br>SE REALIZO UN CAMBIO DE PERA PARA EL MENU 15 (NO LLEGO MANZANA DURANTE LA SEMANA) |
| 25/05/2023 | 9:00 a. m. | MARACUYA | 19 | 916 | 25/12/2023 | -9 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | SE HIZO UN CAMBIO POR FALTA DE FREIDOA, QUEDO PENDIENTE |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | MELON | 28,2 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 25/05/2023 | 9:00 a. m. | MORA | 27 | 921 | 15/01/2024 | -9 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | PAPAYA | 21,2 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | PERA | 30 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | SE REALIZO CAMBIO DE MANZANA POR PERA<br>PARA ENSALADA D EL MENU 15 |
| 25/05/2023 | 9:00 a. m. | TOMATE ARBOL | 19 | 919- 914 | 15/12/2025 | -9 | DELIPULPAS | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | UCHUVA | 5 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | UVA | 5 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | CARNE DE CERDO | 24,5 | 6/06/1901 | 26/06/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | CARNE MOLIDA | 24,5 | 6/06/1901 | 26/06/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | CARNE PARA SOPAS | 2,3 | 6/06/1901 | 26/06/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | HUEVOS | 5,6 | 7/05/2067 | 7/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | MENUDO | 3 | 6/06/1901 | 26/06/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | POLLO PIERNA O COLOMBINA CON PIEL | 31,6 | 6/06/1901 | 26/06/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | PECHUGA DE POLLO | 25,31 | 6/06/1901 | 26/06/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | SOBREBARRIGA | 48,9 | 6/06/1901 | 26/06/2023 | 3,1 | CAJICA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | AJO | 3,6 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | AGUACATE | 27,3 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | ARVEJA VERDE | 26,9 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | CEBOLLA CABEZONA | 12,2 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | CEBOLLA COMUN | 31,6 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | CILANTRO | 6,2 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | ESPINACA | 20 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | GUASCAS | 2,7 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | HABICHUELA | 15,77 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | LAUREL | 0,24 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | LECHUGA | 16,6 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | LIMON | 9,5 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | MAIZ DESGRANADO | 9,6 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | OREGANO | 0,05 | 2543-012A2 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | PEREJIL | 1,3 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | PIMENTON | 16,1 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | TOMATE | 74,6 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | TOMILLO | 0,2 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | ZANAHORIA | 57 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | CREMA DE LECHE | 2 | 354 OP3 | 15/06/2023 | 3 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | HELADO | 4,9 | 467002 | 31/03/2025 | -18 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | LECHE | 248 | 0995B1657 | 5/07/2023 | TAMB | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 25/05/2023 | 5:00 p. m. | QUESO DOBLE CREMA | 10 | L335 | 3/06/2023 | 4 | VILLA AURA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | YOGURTH | 5 | I35-60 | 8/08/2023 | 2 | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | PLATANO MADURO | 45 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | PLATANO VERDE | 12,1 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | PAPA CRIOLLA | 34,4 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | PAPA SABANERA | 48 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| 27/05/2023 | 5:00 p. m. | PAPA PASTUSA | 65,1 | 27/05/2023 | 3/06/2023 | TAMB | ASPROCOLOMBIA | X | | X | | X | | X | | X | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __Kelly Johana Barrios Mendoza____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___ Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013653559__ CARGO: _Responsable del servicio__

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-232<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS — AÑO: 2024

| FECHA DIA/MES | HORA DE LLEGADA | NÚMERO DE FACTURA | NOMBRE PROVEEDOR | GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO | PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR | NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO | CONCEPTO SANITARIO | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS | | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | SI | NO | | |
| 1/04/2024 | 7:00 | 317 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 1/04/2024 | 7:00 | 318 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BIV428 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 1/04/2024 | 7:00 | 343 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZZ809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 20/03/2024 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | **Actualizado por proveedor el 01/04/2024** |
| 1/04/2024 | 7:00 | 292 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 4/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 1/04/2024 | 7:00 | 292 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 1/04/2024 | 7:00 | 292 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 6/04/2024 | 16:00 | 325 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 6/04/2024 | 16:00 | 326 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BIV428 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 6/04/2024 | 16:00 | 349 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZZ809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 20/03/2024 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | **Actualizado por proveedor el 01/04/2024** |
| 6/04/2024 | 16:00 | 301 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 4/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 6/04/2024 | 16:00 | 301 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 6/04/2024 | 16:00 | 301 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 13/04/2024 | 16:00 | 348 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 13/04/2024 | 16:00 | 349 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BIV428 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 13/04/2024 | 16:00 | 366 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZZ809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 20/03/2024 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | **Actualizado por proveedor el 01/04/2024** |
| 13/04/2024 | 16:00 | 323 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 4/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 13/04/2024 | 16:00 | 323 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 13/04/2024 | 16:00 | 323 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 20/04/2024 | 16:00 | 330 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 20/04/2024 | 16:00 | 331 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BIV428 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 20/04/2024 | 16:00 | 355 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZZ809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 20/03/2024 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | **Actualizado por proveedor el 01/04/2024** |
| 20/04/2024 | 16:00 | 307 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 4/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 20/04/2024 | 16:00 | 307 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 20/04/2024 | 16:00 | 307 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 27/04/2024 | 16:00 | 360 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 27/04/2024 | 16:00 | 361 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BIV428 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 27/04/2024 | 16:00 | 384 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZZ809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 20/03/2024 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | **Actualizado por proveedor el 01/04/2024** |
| 27/04/2024 | 16:00 | 338 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 4/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 27/04/2024 | 16:00 | 338 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 27/04/2024 | 16:00 | 338 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |

| OBJETIVO |
| --- |
| Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente. |
| INTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO |
| Localidad: escriba el nombre de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa. |
| Servicio Social : nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Crentro Crecer, Centro de Protección Social, etcétera. |
| Unidad Operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.. Ejemplo: La Paz, Renacer, Verbenal. |
| Fecha día/mes: escriba el día y mes en números en que se diligencia el formato. |
| Hora de llegada: escriba la hora de llegada en hora militar, así: hora, minutos. Ejemplo: 13:22 |
| Número de la factura: escriba el número de la factura correspondiente a los alimentos que está recibiendo. |
| Nombre del proveedor: escriba el nombre del proveedor que hace entrega de los alimentos. |
| Grupo de alimento entregado: escriba el grupo de alimento que está recibiendo, ejemplo: carnes, pollo, frutas y verduras, leche, quesos, abarrotes. No debe escribir todos los alimentos que son recibidos. |
| Placa de vehículo transportador: escriba la placa del vehículo que hace la entrega de alimentos. |
| Nombre de quien entrega los alimentos: escriba el nombre de la persona encargada de hacer entrega de los alimentos, NO el nombre del proveedor. |
| Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legíble de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa. |
| Fecha emisión concepto sanitario del vehículo transportador: escriba la fecha en que fue emitido el concepto sanitario del vehículo que transportó los alimentos a la unidad operativa. Solicite el concepto sanitario al conductor del vehículo. |
| Concepto sanitario: escriba el concepto sanitario que fue emitido por la secretaria de salud. |
| Concepto sanitario emitido para los alimentos transportados: verifique si el concepto sanitario fue emitido para transportar los alimentos que está transportando, ejemplo el vehículo tiene concepto sanitario para frutas y verduras pero está realizando entrega de carne, para este caso marque en la casilla correspondiente NO. |
| Nombre de quien verifica el vehículo transportador: escriba el nombre de la persona que realizó la verificación del vehículo, en ningún caso podrá hacerlo el personal manipulador del servicio de alimentación, deberá realizarlo el responsable o coordinador de la unidad operativa o a quien este delegue. |
| Observaciones: Si se observa alguna situación relacionada con la higiene del vehículo, con el uso del gorro, tapabocas y bata del personal que hace la entrega de alimentos o con la inadecuada manipulación de alimentos por parte del personal que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa. |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-232<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS — AÑO: 2024

| FECHA DIA/MES | HORA DE LLEGADA | NÚMERO DE FACTURA | NOMBRE PROVEEDOR | GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO | PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR | NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO | CONCEPTO SANITARIO | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS | | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | SI | NO | | |
| 2/03/2024 | 15:00 | 277 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 2/03/2024 | 15:00 | 278 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BIV428 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 2/03/2024 | 15:00 | 283 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZZ809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 1/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | **URGENTE SOLICITAR (VENCE EL 01 DE ABRIL)** |
| 2/03/2024 | 15:30 | 248 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 4/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 2/03/2024 | 15:30 | 248 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 2/03/2024 | 15:30 | 248 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 9/03/2024 | 15:00 | 285 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 9/03/2024 | 15:00 | 286 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BIV428 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 9/03/2024 | 15:00 | 299 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZZ809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 1/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | **URGENTE SOLICITAR (VENCE EL 01 DE ABRIL)** |
| 9/03/2024 | 15:30 | 255 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 4/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 9/03/2024 | 15:30 | 255 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 9/03/2024 | 15:30 | 255 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 16/03/2024 | 15:00 | 293 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 16/03/2024 | 15:00 | 294 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BIV428 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 16/03/2024 | 15:00 | 314 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZZ809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 1/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | **URGENTE SOLICITAR (VENCE EL 01 DE ABRIL)** |
| 16/03/2024 | 15:30 | 266 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 4/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 16/03/2024 | 15:30 | 266 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 16/03/2024 | 15:30 | 266 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 23/03/2024 | 15:00 | 303 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 23/03/2024 | 15:00 | 304 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BIV428 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 23/03/2024 | 15:00 | 321 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZZ809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 1/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | **URGENTE SOLICITAR (VENCE EL 01 DE ABRIL)** |
| 23/03/2024 | 15:30 | 279 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 4/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 23/03/2024 | 15:30 | 279 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 23/03/2024 | 15:30 | 279 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |

| OBJETIVO |
| --- |
| Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente. |
| INTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO |
| Localidad: escriba el nombre de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa. |
| Servicio Social : nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Crentro Crecer, Centro de Protección Social, etcétera. |
| Unidad Operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.. Ejemplo: La Paz, Renacer, Verbenal. |
| Fecha día/mes: escriba el día y mes en números en que se diligencia el formato. |
| Hora de llegada: escriba la hora de llegada en hora militar, así: hora, minutos. Ejemplo: 13:22 |
| Número de la factura: escriba el número de la factura correspondiente a los alimentos que está recibiendo. |
| Nombre del proveedor: escriba el nombre del proveedor que hace entrega de los alimentos. |
| Grupo de alimento entregado: escriba el grupo de alimento que está recibiendo, ejemplo: carnes, pollo, frutas y verduras, leche, quesos, abarrotes. No debe escribir todos los alimentos que son recibidos. |
| Placa de vehículo transportador: escriba la placa del vehículo que hace la entrega de alimentos. |
| Nombre de quien entrega los alimentos: escriba el nombre de la persona encargada de hacer entrega de los alimentos, NO el nombre del proveedor. |
| Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legíble de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa. |
| Fecha emisión concepto sanitario del vehículo transportador: escriba la fecha en que fue emitido el concepto sanitario del vehículo que transportó los alimentos a la unidad operativa. Solicite el concepto sanitario al conductor del vehículo. |
| Concepto sanitario: escriba el concepto sanitario que fue emitido por la secretaria de salud. |
| Concepto sanitario emitido para los alimentos transportados: verifique si el concepto sanitario fue emitido para transportar los alimentos que está transportando, ejemplo el vehículo tiene concepto sanitario para frutas y verduras pero está realizando entrega de carne, para este caso marque en la casilla correspondiente NO. |
| Nombre de quien verifica el vehículo transportador: escriba el nombre de la persona que realizó la verificación del vehículo, en ningún caso podrá hacerlo el personal manipulador del servicio de alimentación, deberá realizarlo el responsable o coordinador de la unidad operativa o a quien este delegue. |
| Observaciones: Si se observa alguna situación relacionada con la higiene del vehículo, con el uso del gorro, tapabocas y bata del personal que hace la entrega de alimentos o con la inadecuada manipulación de alimentos por parte del personal que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa. |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-232<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS — AÑO 2024

| FECHA | HORA DE LLEGADA | NÚMERO DE FACTURA | NOMBRE PROVEEDOR | GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO | PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR | NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO | CONCEPTO SANITARIO | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS | | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIA/MES | | | | | | | | | | SI | NO | | |
| 1/02/2024 | 7:00 | 253 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 1/02/2024 | 7:00 | 254 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 1/02/2024 | 7:00 | 265 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZZ809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 1/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 1/02/2024 | 7:00 | 211 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 17/11/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 1/02/2024 | 7:00 | 211 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 1/02/2024 | 7:00 | 211 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 10/02/2024 | 15:00 | 257 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 10/02/2024 | 15:00 | 258 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 10/02/2024 | 15:00 | 273 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZZ809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 1/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 10/02/2024 | 15:00 | 220 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 17/11/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 10/02/2024 | 15:00 | 220 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 10/02/2024 | 15:00 | 220 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 17/02/2024 | 15:00 | 265 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 17/02/2024 | 15:00 | 266 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 17/02/2024 | 15:00 | 281 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZZ809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 1/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 17/02/2024 | 15:00 | 234 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 17/11/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 17/02/2024 | 15:00 | 234 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 17/02/2024 | 15:00 | 234 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 24/02/2024 | 15:00 | 272 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 24/02/2024 | 15:00 | 271 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BIV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 24/02/2024 | 15:00 | 293 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZZ809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 1/04/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 24/02/2024 | 15:00 | 241 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 17/11/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 24/02/2024 | 15:00 | 241 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |
| 24/02/2024 | 15:00 | 241 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | J. ALEXANDER BRICEÑO | NINGUNA |

| OBJETIVO |
| --- |
| Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente. |
| INTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO |
| Localidad: escriba el nombre de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa. |
| Servicio Social : nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Crentro Crecer, Centro de Protección Social, etcétera. |
| Unidad Operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.. Ejemplo: La Paz, Renacer, Verbenal. |
| Fecha día/mes: escriba el día y mes en números en que se diligencia el formato. |
| Hora de llegada: escriba la hora de llegada en hora militar, así: hora, minutos. Ejemplo: 13:22 |
| Número de la factura: escriba el número de la factura correspondiente a los alimentos que está recibiendo. |
| Nombre del proveedor: escriba el nombre del proveedor que hace entrega de los alimentos. |
| Grupo de alimento entregado: escriba el grupo de alimento que está recibiendo, ejemplo: carnes, pollo, frutas y verduras, leche, quesos, abarrotes. No debe escribir todos los alimentos que son recibidos. |
| Placa de vehículo transportador: escriba la placa del vehículo que hace la entrega de alimentos. |
| Nombre de quien entrega los alimentos: escriba el nombre de la persona encargada de hacer entrega de los alimentos, NO el nombre del proveedor. |
| Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legíble de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa. |
| Fecha emisión concepto sanitario del vehículo transportador: escriba la fecha en que fue emitido el concepto sanitario del vehículo que transportó los alimentos a la unidad operativa. Solicite el concepto sanitario al conductor del vehículo. |
| Concepto sanitario: escriba el concepto sanitario que fue emitido por la secretaria de salud. |
| Concepto sanitario emitido para los alimentos transportados: verifique si el concepto sanitario fue emitido para transportar los alimentos que está transportando, ejemplo el vehículo tiene concepto sanitario para frutas y verduras pero está realizando entrega de carne, para este caso marque en la casilla correspondiente NO. |
| Nombre de quien verifica el vehículo transportador: escriba el nombre de la persona que realizó la verificación del vehículo, en ningún caso podrá hacerlo el personal manipulador del servicio de alimentación, deberá realizarlo el responsable o coordinador de la unidad operativa o a quien este delegue. |
| Observaciones: Si se observa alguna situación relacionada con la higiene del vehículo, con el uso del gorro, tapabocas y bata del personal que hace la entrega de alimentos o con la inadecuada manipulación de alimentos por parte del personal que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa. |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-232<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS — AÑO 2024

| FECHA | HORA DE LLEGADA | NÚMERO DE FACTURA | NOMBRE PROVEEDOR | GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO | PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR | NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO | CONCEPTO SANITARIO | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS | | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIA/MES | | | | | | | | | | SI | NO | | |
| 2/01/2024 | 7:00 | 217 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 2/01/2024 | 7:00 | 218 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 2/01/2024 | 7:00 | 220 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZL809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 1/04/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 2/01/2024 | 7:00 | 160 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 4/04/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 2/01/2024 | 7:00 | 160 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 2/01/2024 | 7:00 | 160 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 9/01/2024 | 7:00 | 223 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 9/01/2024 | 7:00 | 224 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 9/01/2024 | 7:00 | 221 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZL809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 1/04/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 9/01/2024 | 7:00 | 181 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 4/04/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 9/01/2024 | 7:00 | 181 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 9/01/2024 | 7:00 | 181 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 15/01/2024 | 7:00 | 232 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 15/01/2024 | 7:00 | 233 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 15/01/2024 | 7:00 | 239 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZL809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 1/04/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 15/01/2024 | 7:00 | 197 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 4/04/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 15/01/2024 | 7:00 | 198 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 15/01/2024 | 7:00 | 199 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 22/01/2024 | 7:00 | 241 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (BOVINO-PORCINO) | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 22/01/2024 | 7:00 | 242 | CARNES CAJICA | PRODUCTO CARNICO (AVES) | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2.977.192 | 15/08/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 22/01/2024 | 7:00 | 250 | HORTYPULPAS | PULPA DE FRUTA | GZL809 | CAMILO CANTOR | 1.023.881.210 | 1/04/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 22/01/2024 | 7:00 | 207 | ASPRO COLOMBIA | LACTEOS | UYY799 | SANTIAGO MOYA | 80.177.064 | 4/04/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 22/01/2024 | 7:00 | 207 | ASPRO COLOMBIA | ABARROTES | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |
| 22/01/2024 | 7:00 | 207 | ASPRO COLOMBIA | FRUVER | WPQ088 | VICTOR DÍAZ | 79.491.820 | 6/09/2023 | (F) | X | | PAULA ROJAS | NINGUNA |

| OBJETIVO |
| --- |
| Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente. |
| INTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO |
| Localidad: escriba el nombre de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa. |
| Servicio Social : nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Crentro Crecer, Centro de Protección Social, etcétera. |
| Unidad Operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.. Ejemplo: La Paz, Renacer, Verbenal. |
| Fecha día/mes: escriba el día y mes en números en que se diligencia el formato. |
| Hora de llegada: escriba la hora de llegada en hora militar, así: hora, minutos. Ejemplo: 13:22 |
| Número de la factura: escriba el número de la factura correspondiente a los alimentos que está recibiendo. |
| Nombre del proveedor: escriba el nombre del proveedor que hace entrega de los alimentos. |
| Grupo de alimento entregado: escriba el grupo de alimento que está recibiendo, ejemplo: carnes, pollo, frutas y verduras, leche, quesos, abarrotes. No debe escribir todos los alimentos que son recibidos. |
| Placa de vehículo transportador: escriba la placa del vehículo que hace la entrega de alimentos. |
| Nombre de quien entrega los alimentos: escriba el nombre de la persona encargada de hacer entrega de los alimentos, NO el nombre del proveedor. |
| Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legíble de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa. |
| Fecha emisión concepto sanitario del vehículo transportador: escriba la fecha en que fue emitido el concepto sanitario del vehículo que transportó los alimentos a la unidad operativa. Solicite el concepto sanitario al conductor del vehículo. |
| Concepto sanitario: escriba el concepto sanitario que fue emitido por la secretaria de salud. |
| Concepto sanitario emitido para los alimentos transportados: verifique si el concepto sanitario fue emitido para transportar los alimentos que está transportando, ejemplo el vehículo tiene concepto sanitario para frutas y verduras pero está realizando entrega de carne, para este caso marque en la casilla correspondiente NO. |
| Nombre de quien verifica el vehículo transportador: escriba el nombre de la persona que realizó la verificación del vehículo, en ningún caso podrá hacerlo el personal manipulador del servicio de alimentación, deberá realizarlo el responsable o coordinador de la unidad operativa o a quien este delegue. |
| Observaciones: Si se observa alguna situación relacionada con la higiene del vehículo, con el uso del gorro, tapabocas y bata del personal que hace la entrega de alimentos o con la inadecuada manipulación de alimentos por parte del personal que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa. |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-232 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1 |
| | FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS AÑO 2023

| FECHA | HORA DE LLEGADA | NÚMERO DE FACTURA | NOMBRE PROVEEDOR | GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO | PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR | NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO | CONCEPTO SANITARIO | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS | | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIA/MES | | | | | | | | | | SI | NO | | |
| 30/11/2023 | 4:00 p. m. | 2835 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 2/12/2023 | 4:00 p. m. | 2246 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 2/12/2023 | 3:30 p. m. | 1433 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | WPQ088 | VICTOR HUGO DIAZ ALFONSO | 79491820 | 6/09/2023 | 6/09/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 2/12/2023 | 4:00 p. m. | 1433 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 7/12/2023 | 4:00 p. m. | 2927 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 9/12/2023 | 4:00 p. m. | 2173 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 9/12/2023 | 4:30 p. m. | 1544 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | WPQ088 | VICTOR HUGO DIAZ ALFONSO | 79491820 | 6/09/2023 | 6/09/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 9/12/2023 | 4:00 p. m. | 1544 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 14/12/2023 | 4:00 p. m. | 3038 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 16/12/2023 | 4:00 p. m. | 2198 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 16/12/2023 | 4:30 p. m. | 1655 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | WPQ088 | VICTOR HUGO DIAZ ALFONSO | 79491820 | 6/09/2023 | 6/09/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 16/12/2023 | 4:00 p. m. | 1655 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 21/12/2023 | 4:00 p. m. | 3149 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 23/12/2023 | 4:00 p. m. | 2072 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 23/12/2023 | 4:30 p. m. | 1754 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | WPQ088 | VICTOR HUGO DIAZ ALFONSO | 79491820 | 6/09/2023 | 6/09/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 23/12/2023 | 4:00 p. m. | 1754 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 28/12/2023 | 4:00 p. m. | 3248 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
**AS11C 023954**

E.S.E.: Subred sur occidente — Fecha: 06 / 09 / 2023

**IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO**

| | | |
|---|---|---|
| ID vehículo: 52998 | Número de Inscripción: 39137 | Número de carpeta: 52998 |

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Caps zona Franca

Dirección donde se realiza la inspección: Kr 106 15 A 32

Localidad: Fontibon

UPZ: Zona Franca — Barrio: Predio cundinamarca

Nombre del propietario del vehículo: Alba Diela Tejada Tones

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 26599066

Correo electrónico para notificación* No tiene

Dirección de Notificación: Kr 34 A 29 A 53 — Teléfono: 7186846

Nombre del propietario del producto: Victor Hugo Diaz Alfonso

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 79491820

Correo electrónico para notificación* No tiene

Dirección de Notificación: Kr 34 A 29 A 53 — Teléfono: 7186846

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Clase de vehículo: Camioneta — Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2018 — Marca: Chevrolet — Placa: WPQ088

Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒

Número de trabajadores: 1 — Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐

Tipo de productos que transporta: Frutas, verduras, granos, huevos y Abarrote en general

**CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN**

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | DD MM AAAA | | | % De cumplimiento de la última inspección | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 12 08 2020 | Favorable | ☒ | | 97 % |
| | | Favorable con requerimientos | ☐ | | |
| | | Desfavorable | ☐ | | |

**MOTIVO DE LA INSPECCIÓN**

| | | |
|---|---|---|
| Programación ☐ | Solicitud del interesado Número de radicado: ☒ | Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: ☐ |
| Solicitud oficial Número de radicado: ☐ | Evento de interés en salud pública ☐ | Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐ |

Otro: ☐ Especifique:

| EVALUACIÓN | | CALIFICACIÓN |
|---|---|---|
| Aceptable | A | Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Aceptable con Requerimiento | AR | Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Inaceptable | I | Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Crítico | C | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores. |

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica



Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

| 1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.) | 12 | 8 | 0 | Se evidencia deterioro en paredes internos de unidad de carga 1 C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 6 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |
| **2. EQUIPOS Y UTENSILIOS** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) | 12 | 6 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |
| **3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.) | 13 | 6,5 | 0 | C |
| 3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | 4 | 2 | 0 | C |
| 3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.) | 13 | 6.5 | 0 | C |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital





Powered by CamScanner

| CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.) | ~~6~~ | 3 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 36 | La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta |
| **4. SANEAMIENTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.) | ~~15~~ | 7,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 15 | La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta |
| **5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.) | ~~20~~ | | 0 | C |
| 5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.) | ~~5~~ | 2,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 25 | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
**AS11C 023954**

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % De cumplimiento | CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir) | | Nivel de cumplimiento | En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva. |
|---|---|---|---|---|
| 94 | X | Favorable | 90-100% | |
| | | Favorable con requerimientos | 60-89,9% | |
| | | Desfavorable | <59,9% | |

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| Número total de muestras tomadas | |
| Número del acta de toma de muestras | |

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

| | | | |
|---|---|---|---|
| Congelación | ☐ | Suspensión total de trabajos o servicios | ☐ |
| Decomiso | ☐ | Destrucción o desnaturalización | ☐ |

## VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspecciona vehículo sin carga, no se encuentran productos objeto de rotulado, se aclara número de cédula propietario del vehículo 26599006

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

## VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 06 del mes de 04 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D. C.
**De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.**
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA |
|---|---|
| Nombre: Victor Alfonso Mejia Serrano | Nombre: |
| Tipo de documento: CC | Tipo de documento: |
| Número de documento: 1037807068 | Número de documento: |
| Profesión u oficio: Tecnologo saneamiento | Profesión u oficio: |
| Firma: | Firma: |
| **PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN** | **TESTIGO** |
| Nombre: Victor Hugo Diaz Alfonso | Nombre: |
| Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ |
| Número de documento: 79491820 | Número de documento: |
| Cargo: Encargado ☐ Conductor X | Firma: |
| Firma: | |

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"







Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número **AS22N 000662**

| | | | |
|---|---|---|---|
| E.S.E.: Subred Norte | | Fecha: 15 | 08 2023 |

**IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO**

| | | |
|---|---|---|
| ID vehículo: 789 | Número de Inscripción: BIV427 | Número de carpeta: – |

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Upa Ranegro

Dirección donde se realiza la inspección: cl 94c 57 40

Localidad: Barrios Unidos

UPZ: Andes | Barrio: Ranegro

Nombre del propietario del vehículo: Aristobulo Diaz Guacaneme

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 2977192

Correo electrónico para notificación*: carnescalica@hotmail.com

Dirección de Notificación: KR 58 B 131 A 05 | Teléfono: 3144529184

Nombre del propietario del producto: Aristobulo Diaz Guacaneme.

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 2977192

Correo electrónico para notificación*: carnescalica@hotmail.com

Dirección de Notificación: KR 58 B 131 A 05 | Teléfono: 3144529184

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI [X] NO [ ]

Clase de vehículo: Camioneta | Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 1997 | Marca: Chevrolet | Placa: BIV427

Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI [X] NO [ ]

Sistema de frío: SI [X] NO [ ]

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:

Tipo de producto que transporta: Pollo [X] Cerdo [X] Bovino [X] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [ ]
Otras especies, cuál?

**CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN** | DD MM AAAA 21 08 2022 | Favorable [X] | % De cumplimiento de la última inspección | — | % |
| | | Favorable con requerimientos [ ] | | | |
| | | Desfavorable [ ] | | | |

**MOTIVO DE LA INSPECCIÓN**

| | | |
|---|---|---|
| Programación [X] | Solicitud del interesado Número de radicado: [ ] | Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: [ ] |
| Solicitud oficial Número de radicado: [ ] | Evento de interés en salud pública [ ] | Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ] |

Otro: [ ] Especifique:

**EVALUACIÓN**

| | | |
|---|---|---|
| Aceptable | A | Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Aceptable con Requerimiento | AR | Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

| EVALUACIÓN | | |
|---|---|---|
| Inaceptable | I | Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| No aplica | NA | Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del vehículo y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos. |
| Crítico | C | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores. |

## I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

| 1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 1.1 **Diseño sanitario del vehículo**<br><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.). | 11 | 5,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 11 | La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta |

| 2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 2.1 **Condiciones de los equipos y utensilios**<br><br>(Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3,1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240 /2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2). | 11 | 5,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 11 | La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta |

| 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.1 **Estado de salud**<br><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1). | 11 | 5,5 | 0 | C |



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

| Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1). | 4 X | 2 | 0 | C |
| 3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo16). | 11 X | 5,5 | 0 | C |
| 3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1). | 6 X | 3 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 32 | La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta |

| 4. SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 4.1 **Limpieza del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3). | 11 X | 5,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 11 | La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta |



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

| 5. REQUISITOS HIGIENICOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| **5.1 Procedencia de la materia prima**<br><br>(Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Artículo 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Artículo 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Artículo 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Artículo 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242 /2013, Artículo 56, Numeral 3.1). | 11 X | 5,5 | 0 | C |
| **5.2 Condiciones de transporte**<br><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6). | 11 X | 5,5 | 0 | C |
| **5.3 Cadena de frio**<br><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4). | 13 X | | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 35 | | | La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta |



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co



Powered by CamScanner

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % De cumplimiento | CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir) | | Nivel de cumplimiento | En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva. |
|---|---|---|---|---|
| 100% | X | Favorable | 80-100% | |
| | | Desfavorable | <79,9% | |

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

| | |
|---|---|
| Número total de muestras tomadas | |
| Número del acta de toma de muestras | |

## IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

| | | | |
|---|---|---|---|
| Congelación | ☐ | Suspensión total de trabajos o servicios | ☐ |
| Decomiso | ☐ | Destrucción o desnaturalización | ☐ |

## VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspecciona vehículo sin carga, en el momento de la inspección no se evidencia producto para ser transportado.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

## VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de 08 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA |
|---|---|
| Nombre: Luz Vella Ramirez Jimenez | Nombre: |
| Tipo de documento: CC | Tipo de documento: |
| Número de documento: 39576093 | Número de documento: |
| Profesión u oficio: Tecnologa en salud ambiental | Profesión u oficio: |
| Firma: | Firma: |
| **PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN** | **TESTIGO** |
| Nombre: Arestobulo Diaz Guacaneme | Nombre: |
| Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Tipo de documento: C.C ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ |
| Número de documento: 1977192 | Número de documento: |
| Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒ | Firma: |
| Firma: | |

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co



Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11S 011178

E.S.E.: Subred Sur | Fecha: 01 04 2023

**IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO**

| ID vehículo: | Número de Inscripción: | Número de carpeta: |
|---|---|---|
| 48255 | 31049 | 48255 |

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Vía pública.

Dirección donde se realiza la inspección: CL 69F Sur 14L Vía pública.

Localidad: Usme.

UPZ: Gran Yomasa. | Barrio: La Aurora.

Nombre del propietario del vehículo: Banco Davivienda S.A.

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número: 860034313-7.

Correo electrónico para notificación* No tiene.

Dirección de Notificación: Kr 14 Este 76D 23 Sur. | Teléfono: 3228757.

Nombre del propietario del producto: Hortypolpas S.A.S.

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número: 901108921-2.

Correo electrónico para notificación* hortipolpas@Gmail.Com.

Dirección de Notificación: Kr 14 Este 76D 23 Sur. | Teléfono: 3228757.

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros.

Clase de vehículo: Camioneta | Tipo de carrocería: Furgón.

Modelo: 2020 | Marca: Chevrolet | Placa: GZZ809.

Sistema de refrigeración: SI☒ NO☐

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno☒ Nocturno☐ 24 horas☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes☒ Domingo a domingo Fin de semana☐ Otro:☐

Tipo de productos que transporta: Pulpa de fruta congelada. Fruta congelada.

**CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN**

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | 05 04 2022 (DD MM AAAA) | Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐ | % De cumplimiento de la última inspección | 90. % |
|---|---|---|---|---|

**MOTIVO DE LA INSPECCIÓN**

| | | |
|---|---|---|
| Programación ☒ | Solicitud del interesado Número de radicado: ☐ | Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: ☐ |
| Solicitud oficial Número de radicado: ☐ | Evento de interés en salud pública ☐ | Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐ |

Otro: ☐ Especifique:

| EVALUACIÓN | | CALIFICACIÓN |
|---|---|---|
| Aceptable | A | Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Aceptable con Requerimiento | AR | Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Inaceptable | I | Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Crítico | C | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores. |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

| 1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.) | X 12 | 6 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |
| **2. EQUIPOS Y UTENSILIOS** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) | X 12 | 6 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |
| **3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.) | X 13 | 6,5 | 0 | C |
| 3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | X 4 | 2 | 0 | C |
| 3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.) | X 13 | 6,5 | 0 | C |

Impresión: Secretaría General - Subdirección imprenta Distrital



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

| CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.) | 6 | X 3 | 0 | Faltan soportes de evaluaciones de conocimiento e idoneidad del capacitador. C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 33 | La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta |
| **4. SANEAMIENTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.) | ✓ 15 | 7,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 15 | La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta |
| **5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29 Núm. 6, 7, 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.) | ✓ 20 | | 0 | T°: -18.4°C. C |
| 5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.) | ✓ 5 | 2,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 25 | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % De cumplimiento | CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir) | | Nivel de cumplimiento |
|---|---|---|---|
| 97 | X | Favorable | 90-100% |
| | | Favorable con requerimientos | 60-89,9% |
| | | Desfavorable | <59,9% |

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| Número total de muestras tomadas | |
| Número del acta de toma de muestras | |

## IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

## V APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

| | | | |
|---|---|---|---|
| Congelación | ☐ | Suspensión total de trabajos o servicios | ☐ |
| Decomiso | ☐ | Destrucción o desnaturalización | ☐ |

## VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa: la presente acta; ley 9/1979 y normas reglamentarias; No cuentan con producto al momento de la inspección al vehículo.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección: Ninguna.

## VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de 04 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA |
|---|---|
| Nombre: Yesid Fernando Suárez Avila | Nombre: |
| Tipo de documento: CC | Tipo de documento: |
| Número de documento: 80748897 | Número de documento: |
| Profesión u oficio: Tecnólogo en Saneamiento Ambiental | Profesión u oficio: |
| Firma: Yesid Suárez | Firma: |
| **PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN** | **TESTIGO** |
| Nombre: Juan Camilo Cantor García. | Nombre: |
| Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] |
| Número de documento: 1023881210 | Número de documento: |
| Cargo: Encargado [ ] Conductor [X] | Firma: |
| Firma: | |

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 020977

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| E.S.E.: | Sur Occidente | | Fecha: | 16 / 01 | 2023 |

**IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO**

| ID vehículo: | Número de Inscripción: | Número de carpeta: |
|---|---|---|
| 30251 | 28479 | 30251 |

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAPS- Zonal Franca

Dirección donde se realiza la inspección: Kr 106 15A-32

Localidad: Fontibon

UPZ: Zonal Franca | Barrio: Piedra Candamuca

Nombre del propietario del vehículo: Renting Colombia S.A.S

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 811011799-8

Correo electrónico para notificación* No tiene

Dirección de Notificación: Kr 68C 10C-65 | Teléfono: 3112759132

Nombre del propietario del producto: Renting Colombia S.A.S

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 811011799-8

Correo electrónico para notificación* No tiene

Dirección de Notificación: Kr 68C 10C-65 | Teléfono: 3112759132

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: Camion | Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2014 | Marca: Hyundai | Placa: SNY401

Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 2 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro: —

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo Fin de semana ☒ Otro: ☐

Tipo de productos que transporta: 1. Leche; Derivados lacteos; 1.7.3 Helados.

**CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN**

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | 23/01/2022 | Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐ | % De cumplimiento de la última inspección | 100 % |
|---|---|---|---|---|

**MOTIVO DE LA INSPECCIÓN**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Programación | ☒ | Solicitud del interesado Número de radicado: | ☐ | Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: | ☐ |
| Solicitud oficial Número de radicado: | ☐ | Evento de interés en salud pública | ☐ | Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin | ☐ |

Otro: ☐ Especifique:

| EVALUACIÓN | | CALIFICACIÓN |
|---|---|---|
| Aceptable | A | Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Aceptable con Requerimiento | AR | Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Inaceptable | I | Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Crítico | C | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores. |

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

## 1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

| 1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.) | X 12 | 6 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |

| 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) | X 12 | 6 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |

| 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.) | X 13 | 6,5 | 0 | C |
| 3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | X 4 | 2 | 0 | C |
| 3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.) | X 13 | 6,5 | 0 | C |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

| CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.) | X 6 | 3 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 36 | La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta |
| **4. SANEAMIENTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.) | X 15 | 7,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 15 | La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta |
| **5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984. Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.) | X 20 | | 0 | C |
| 5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.) | X 5 | 2,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 25 | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Powered by CamScanner

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % De cumplimiento | CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir) | | Nivel de cumplimiento | En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva. |
|---|---|---|---|---|
| 100% | X | Favorable | 90-100% | |
| | | Favorable con requerimientos | 60-89,9% | |
| | | Desfavorable | <59,9% | |

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| Número total de muestras tomadas | |
| Número del acta de toma de muestras | |

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

| | | | |
|---|---|---|---|
| Congelación | ☐ | Suspensión total de trabajos o servicios | ☐ |
| Decomiso | ☐ | Destrucción o desnaturalización | ☐ |

## VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se socializa plataforma Ayudas Saludables, No se evidencia Producto a retular.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguna

## VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de 01 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA |
|---|---|
| Nombre: Leonardo Cuervo | Nombre: |
| Tipo de documento: CC | Tipo de documento: |
| Número de documento: 80.019.980 | Número de documento: |
| Profesión u oficio: T.A.S. | Profesión u oficio: |
| Firma: | Firma: |
| **PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN** | **TESTIGO** |
| Nombre: Miguel Angel Chacon Silva | Nombre: |
| Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ |
| Número de documento: 1073697716 | Número de documento: |
| Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐ | Firma: |
| Firma: | |

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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-232 |
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1 |
| | FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS AÑO 2023

| FECHA | HORA DE LLEGADA | NÚMERO DE FACTURA | NOMBRE PROVEEDOR | GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO | PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR | NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO | CONCEPTO SANITARIO | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS | | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIA/MES | | | | | | | | | | SI | NO | | |
| 26/10/2023 | 4:00 p. m. | 2705 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 28/10/2023 | 4:00 p. m. | 2310 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 28/10/2023 | 3:30 p. m. | 876 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | WPQ088 | VICTOR HUGO DIAZ ALFONSO | 79491820 | 6/09/2023 | 6/09/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 28/10/2023 | 4:00 p. m. | 876 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 2/11/2023 | 4:00 p. m. | 2816 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 4/11/2023 | 4:00 p. m. | 2350 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 4/11/2023 | 4:30 p. m. | 985 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | WPQ088 | VICTOR HUGO DIAZ ALFONSO | 79491820 | 6/09/2023 | 6/09/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 4/11/2023 | 4:00 p. m. | 985 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 9/11/2023 | 4:00 p. m. | 2927 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 11/11/2023 | 4:00 p. m. | 2300 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 11/11/2023 | 4:30 p. m. | 1100 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | WPQ088 | VICTOR HUGO DIAZ ALFONSO | 79491820 | 6/09/2023 | 6/09/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 11/11/2023 | 4:00 p. m. | 1100 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 16/11/2023 | 4:00 p. m. | 3038 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 18/11/2023 | 4:00 p. m. | 2297 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 18/11/2023 | 4:30 p. m. | 1211 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | WPQ088 | VICTOR HUGO DIAZ ALFONSO | 79491820 | 6/09/2023 | 6/09/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 18/11/2023 | 4:00 p. m. | 1211 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 23/11/2023 | 7:30 a. m. | 2782 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 25/11/2023 | 4:00 p. m. | 2248 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 25/11/2023 | 3:30 p. m. | 1322 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | WPQ088 | VICTOR HUGO DIAZ ALFONSO | 79491820 | 6/09/2023 | 6/09/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 25/11/2023 | 4:00 p. m. | 1322 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 30/11/2023 | 4:00 p. m. | 2893 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-232 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1 |
| | FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS AÑO 2023

| FECHA | HORA DE LLEGADA | NÚMERO DE FACTURA | NOMBRE PROVEEDOR | GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO | PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR | NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO | CONCEPTO SANITARIO | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS | | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIA/MES | | | | | | | | | | SI | NO | | |
| 28-sep | 7:30 a. m. | 2242 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 30-sep | 4:00 p. m. | 1600 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 30-sep | 3:30 p. m. | 434 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | EXX450 | JEISSON MORENO RAMIREZ | 80130741 | 9/11/2022 | 9/11/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 30-sep | 4:00 p. m. | 434 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 5-oct | 4:00 p. m. | 2362 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 7-oct | 4:00 p. m. | 1550 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 7-oct | 4:30 p. m. | 545 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | EXX450 | JEISSON MORENO RAMIREZ | 80130741 | 9/11/2022 | 9/11/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 7-oct | 4:00 p. m. | 545 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 12-oct | 4:00 p. m. | 2483 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 14-oct | 4:00 p. m. | 1527 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 14-oct | 4:30 p. m. | 656 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | EXX450 | JEISSON MORENO RAMIREZ | 80130741 | 9/11/2022 | 9/11/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 14-oct | 4:00 p. m. | 656 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 19-oct | 4:00 p. m. | 2594 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 21-oct | 4:00 p. m. | 2400 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 21-oct | 4:30 p. m. | 767 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | EXX450 | JEISSON MORENO RAMIREZ | 80130741 | 9/11/2022 | 9/11/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 21-oct | 4:00 p. m. | 767 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 26-oct | 7:30 a. m. | 2705 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 28-oct | 4:00 p. m. | 2310 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 28-oct | 3:30 p. m. | 876 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | EXX450 | JEISSON MORENO RAMIREZ | 80130741 | 9/11/2022 | 9/11/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |
| 28-oct | 4:00 p. m. | 876 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | Maria Paula Rojas | |

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 VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-232
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

AÑO 2023

| FECHA | HORA DE LLEGADA | NÚMERO DE FACTURA | NOMBRE PROVEEDOR | GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO | PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR | NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO | CONCEPTO SANITARIO | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS | | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIA/MES | | | | | | | | | | SI | NO | | |
| 31-ago | 3:00 p. m. | 3 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | SUB RED SUR | |
| 2-sep | 4:00 p. m. | 1675 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | SUBREDNORTE | |
| 2-sep | 5:30 p. m. | 3231987 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | EXX450 | JEISSON MORENO RAMIREZ | 80130741 | 9/11/2022 | 9/11/2023 | X | | SUB RED SUR | |
| 2-sep | 4:00 p. m. | 3231987 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | SUR OCCIDENTE | |
| 7-sep | 4:00 p. m. | 4 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | SUB RED SUR | |
| 9-sep | 4:00 p. m. | 1605 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | SUBREDNORTE | |
| 9-sep | 4:00 p. m. | 3234885 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | EXX450 | JEISSON MORENO RAMIREZ | 80130741 | 9/11/2022 | 9/11/2023 | X | | SUB RED SUR | |
| 9-sep | 4:00 p. m. | 3234885 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | SUR OCCIDENTE | |
| 14-sep | 4:00 p. m. | 2220 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | SUB RED SUR | |
| 16-sep | 4:00 p. m. | 1592 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | SUBREDNORTE | |
| 16-sep | 4:00 p. m. | 3236254 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | EXX450 | JEISSON MORENO RAMIREZ | 80130741 | 9/11/2022 | 9/11/2023 | X | | SUB RED SUR | |
| 16-sep | 4:00 p. m. | 3236254 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | SUR OCCIDENTE | |
| 21-sep | 4:00 p. m. | 2331 | HORTYPULPAS | PULPAS | GZZ809 | JUAN CAMILO CANTOR | 1023881210 | 1/04/2023 | 1/04/2023 | X | | SUB RED SUR | |
| 23-sep | 4:00 p. m. | 1561 | CAJICA | CARNICOS | BLV427 | ARISTOBULO DIAZ | 2977192 | 15/08/2023 | 15/08/2023 | X | | SUBREDNORTE | |
| 23-sep | 4:00 p. m. | 3236260 | ASPROCOLOMBIA | ABARROTES -FRUTAS | EXX450 | JEISSON MORENO RAMIREZ | 80130741 | 9/11/2022 | 9/11/2023 | X | | SUB RED SUR | |
| 23-sep | 4:00 p. m. | 3236260 | ASPROCOLOMBIA | LACTEOS | SNY401 | MIGUEL ANGEL | 1073697216 | 16/01/2023 | 16/01/2023 | X | | SUR OCCIDENTE | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-232
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043555 - 10/10/2019

LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe
UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros

SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario
AÑO 2023

| FECHA DIA/MES | HORA DE LLEGADA | NÚMERO DE FACTURA | NOMBRE PROVEEDOR | GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO | PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR | NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO | CONCEPTO SANITARIO | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS | | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | SI | NO | | |
| 27/07 | 8:00 | | Delipulpas | Pulpas | MMZ677 | Luis Melgarejo | 79716499 | 06/07/23 | 20085 | X | | Sub red Sur | |
| 30/07 | 9:00 | | Calica | Carnicos | BIV427 | Aristobulo diaz | 2977192 | 21/09/23 | 006943 | X | | Subred Sur | |
| 31/07 | 9:00 | | Villa aura | Lacteos | WHO769 | Elias Soarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Fabian rodriguez | |
| 31/07 | 4:20 | | asprocolombia | Frutas | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 24/09/22 | 24928 | X | | fabian rodriguez | |
| 31/07 | 9:20 | | asprocolombia | Abarrotes | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 24/09/22 | 24928 | X | | Omar sanchez | |
| 03/08 | 8:00 | | Delipulpas | Pulpas | MMZ677 | Luis Melgarejo | 79716499 | 06/07/23 | 20085 | X | | Sub red Sur | |
| 05/08 | 4:00 | | Carnicos | Carnicos | BIV427 | Aristobulo diaz | 2977192 | 21/09/23 | 006943 | X | | Subred Sur | |
| 05/08 | 9:00 | | Villa Aura | Lacteos | WHO769 | Elias Soarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Omar Sanchez | |
| 05/08 | 4:15 | | asprocolombia | Frutas | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 24/09/22 | 24928 | X | | Fabian Rodriguez | |
| 05/08 | 4:15 | | asprocolombia | Abarrotes | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 24/09/22 | 24928 | X | | Fabian Rodriguez | |
| 10/08 | 8:00 | | Delipulpas | Pulpas | MMZ677 | Luis Melgarejo | 79716499 | 06/07/23 | 20085 | X | | Sub red Sur | |
| 12/08 | 4:00 | | Calica | Carnicos | BIV427 | Aristobulo diaz | 2977192 | 21/09/23 | 006943 | X | | Subred Sur | |
| 12/08 | 9:00 | | Villa Aura | Lacteos | WHO769 | Elias Soarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Omar Sanchez | |
| 12/08 | 4:10 | | Asprocolombia | Frutas | FSW052 | Jorge pinilla | 79635112 | 24/09/22 | 24928 | X | | Fabian R | |
| 12/08 | 4:10 | | Asprocolombia | Abarrotes | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 24/09/22 | 24928 | X | | Fabian R | |
| 15/08 | 9:00 | | Delipulpas | Pulpas | G22309 | Juan Cantor | 1023881210 | 01/04/23 | 31049 | X | | Subred Sur | |
| 19/08 | 4:00 | | Calico | Carnicos | BIV427 | Aristobulo diaz | 2977192 | 21/08/23 | 006943 | X | | Subred Sur | |
| 19/08 | 9:18 | | Villa Aura | Lacteos | WHO769 | Elias Soarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Omar sanchez | |
| 19/08 | 4:08 | | Asprocolombia | Abarrotes | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 24/09/22 | 24928 | X | | Fabian R | |
| 19/08 | 9:15 | | Fedecundi | Frutas | EXX950 | Andres clavijo | 1022967235 | 09/11/22 | 23272 | X | | Subred Sur | |
| 24/08 | 9:00 | | Horty pulpas | Pulpas | G22309 | Juan cantor | 1023881210 | 01/04/23 | 31049 | X | | Subred Sur | |
| 26/08 | 4:00 | | Carnicos | Carnicos | BIV427 | Aristobulo diaz | 2977192 | 21/08/23 | 006943 | X | | Subred Sur | |
| 26/08 | 9:20 | | Villa Aura | Lacteos | WHO769 | Elias Soarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Omar Sanchez | |
| 26/08 | 4:12 | | Asprocolombia | Abarrotes | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 24/09/22 | 24928 | X | | Fabian R | |
| 26/08 | 9:18 | | Fedecundi | Frutas | EXX950 | Andres clavijo | 1022967235 | 09/11/22 | 23272 | X | | Subred Sur | |
| 28/08 | 7:00 | | Pimpollo | Pollo | WXV851 | Nestor Pilonga | 79262603 | 19/05/23 | 30762 | X | | Subred Centro Oriente | |

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 VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-232

Versión: 1

Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe

SERVICIO SOCIAL: Comedores Comunitarios

UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Sector lanceros

AÑO: 2023

| FECHA DIA/MES | HORA DE LLEGADA | NÚMERO DE FACTURA | NOMBRE PROVEEDOR | GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO | PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR | NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | NUMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO | CONCEPTO SANITARIO | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS | | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | SI | NO | | |
| 15/06 | 5:00 | 323027 | Asprocolombia | Abr, Frut, lact | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 07/07/22 | 019455 | X | | Subred CO | |
| 17/06 | 2:40 | 03377 | Colica | carnicos | BIV427 | Aristobulo diaz | 2977192 | 21/08/22 | 006943 | X | | Sub red Sur | |
| 23/06 | 9:00 | 323021 | Asprocolombia | Abr, Frut, lact | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 07/07/22 | 019455 | X | | Subred CO | |
| 24/06 | 8:20 | 1940 | colica | carnicos | BIV427 | Aristobalo diaz | 2977192 | 21/08/22 | 006943 | X | | Sub red Sur | |
| 28/06 | 8:15 | 16382 | Villa aura | lacteos | WHO764 | Elias Suarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Oma Sanchez | |
| 01/07 | 3:40 | 2951 | colica | carnicos | BIV 427 | Aristobalo diaz | 2977192 | 07/07/22 | 019455 | X | | Subred CO | |
| 03/07 | 3:53 | 323024 | Asprocolombia | Abr, Frut, lact | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 24/08/23 | 24923 | X | | | |
| 03/07 | 4:00 | | Villa aura | lacteos | WHO764 | Elias Suarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Oma Sanchez | |
| 12/07 | 4:20 | 16382 | Delipolpas | Polpas | MM2677 | Luis melgarejo | 79716999 | 06/07/23 | 20085 | X | | Sub red Sur oc | |
| 15/07 | 4:22 | 32302 | Aspicolombia | Abr, Frut, lact | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 24/08/22 | 24923 | X | | | |
| 18/07 | 8:20 | 16580 | Delipolpas | Pol pas | MM2677 | Luis melgarejo | 79716999 | 06/07/23 | 20085 | X | | Sbred Sur OC | |
| 17/07 | 6:50 | 1812 | colica | carnicos | BIV427 | Aristobalo diaz | 2977192 | 21/08/22 | 006943 | X | | Sub red Sur | |
| 19/07 | 9:00 | 169190 | Delipolpas | polpas | MM2677 | Luis melgarejo | 79716999 | 06/07/23 | 20085 | X | | Sub red Sur OC | |
| 21/07 | 4:20 | 323032 | Asprocolombia | Abr, Frut, lact | FSW052 | Jorge pinilla | 79635112 | 24/08/22 | 24923 | X | | | |
| 21/07 | 4:20 | 323038 | Asprocolombia | Abr, Frut, lact | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 24/08/22 | 24923 | X | | | |
| 22/07 | 3:42 | 1933 | Colica | carnicos | BIV427 | Aristobalo diaz | 2977192 | 21/08/22 | 006943 | X | | Subred Sur | |
| 29/07 | 9:00 | 16421 | Delipolpas | polpas | MM2677 | Luis melgarejo | 79716999 | 06/07/23 | 20085 | X | | Sub red Sur OC | |
| 29/07 | 3:50 | 1871 | colica | carnicos | BIV 427 | Aristobalo diaz | 2977192 | 21/08/22 | 006943 | X | | Sub red Sur | |
| 31/07 | 4:50 | 323038 | Asprocolombia | Abr, Frut, lact | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 24/08/22 | 24923 | X | | | |
| 31/07 | 4:53 | | Villa Aura | lacteos | WHO764 | Elias Suarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Oma Sanchez | |

LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe — SERVICIO SOCIAL: Comedores Comunitarios

UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Sector Lecheras — AÑO: 2023

| FECHA DIA/MES | HORA DE LLEGADA | NÚMERO DE FACTURA | NOMBRE PROVEEDOR | GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO | PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR | NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO | CONCEPTO SANITARIO | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS SI | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS NO | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 08/05 | 6:10 | 0279 | Cajica | Carnicos | BIV427 | Aristobulo diaz | 2977192 | 21/08/22 | 006943 | X | | Sobred Sur | |
| 08/05 | 6:10 | | Villa aura | Lacteos | who764 | Elias Suarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Omar Sanchez | |
| 09/05 | 6:20 | 0231 | Deli Pulpas | Pulpas | mm2677 | Luis Melgarejo | 79716999 | 26/09/22 | 018995 | X | | Sobred oc | |
| 09/05 | 6:20 | | Asprocolombia | Abr. Frut. lact | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 07/07/22 | 019455 | X | | Sobred CO | |
| 13/05 | 5:00 | 0293 | Cajica | Carnicos | BIV427 | Aristobulo diaz | 2977192 | 21/08/22 | 006943 | X | | Sobred Sur | |
| 13/05 | 5:00 | | Villa aura | Lacteos | who764 | Elias Suarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Omar Sanchez | |
| 13/05 | 5:00 | 0243 | Deli Pulpas | Pulpas | mm2677 | Luis Melgarejo | 79716999 | 26/09/22 | 018995 | X | | Sobred OC | |
| 13/05 | 5:00 | 323056 | Asprocolombia | Abr. Frut. lact | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 07/07/22 | 019455 | X | | Sobred CO | |
| 13/05 | 5:00 | | Villa aura | Lacteos | who764 | Elias Suarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Omar Sanchez | |
| 19/05 | 5:00 | 16329 | Deli Pulpas | Pulpas | mm2677 | Luis Melgarejo | 79716999 | 26/09/22 | 018995 | X | | Sobred OC | |
| 19/05 | 5:00 | 323559 | Asprocolombia | Abr. Frut. lact | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 07/07/22 | 019455 | X | | Sobred CO | |
| 20/05 | 5:00 | 0413 | Cajica | Carnicos | BIV427 | Aristobulo diaz | 2977192 | 21/08/22 | 006943 | X | | Sobred Sur | |
| 25/05 | 9:30 | 16379 | Delipulpas | Pulpas | mm2677 | Luis Melgarejo | 79716999 | 26/09/22 | 018995 | X | | Sobred OC | |
| 27/05 | 5:00 | | Cajica | Carnicos | BIV427 | Aristobulo diaz | 2977192 | 21/08/22 | 006943 | X | | Sobred Sur | |
| 27/05 | 5:00 | 323637 | Asprocolombia | Abr. Frut. lact | GES910 | Victor Veloza | | 29/09/22 | 46546384 | X | | Gob. Cundi | |
| 27/05 | 9:00 | | Villa aura | Lacteos | who764 | Elias Suarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Omar Sanchez | |
| 01/06 | 9:15 | 16375 | Deli pulpas | Pulpas | mm2677 | Luis Melgarejo | 79716999 | 26/09/22 | 018995 | X | | Sobred OC | |
| 02/06 | 5:00 | 0378 | Cajica | Carnicos | BIV427 | Aristobulo diaz | 2977192 | 21/08/22 | 006943 | X | | Sobred Sur | |
| 02/06 | 5:00 | 323023 | Asprocolombia | Abr. Frut. lact | GES910 | Victor Veloza | | 29/09/22 | 46546384 | X | | Gob. Cundi | |
| 03/06 | 5:00 | | Villa aura | Lacteos | who764 | Elias Suarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Omar Sanchez | |
| 09/06 | 3:46 | | Villa aura | Lacteos | who764 | Elias Suarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Omar Sanchez | |
| 10/06 | 2:20 | 0354 | Cajica | Carnicos | BIV427 | Aristobulo diaz | 2977192 | 21/08/22 | 006943 | X | | Sobred Sur | |
| 10/06 | 5:15 | 323025 | Asprocolombia | Abr. Frut. lact | GES910 | Victor Veloza | | 29/09/22 | 46546384 | X | | Gob. Cundi | |
| 10/06 | 9:20 | 16379 | Deli pulpas | Pulpas | mm2677 | Luis Melgarejo | 79716999 | 26/09/22 | 018995 | X | | Sobred OC | |
| 14/06 | 9:15 | 16380 | Deli pulpas | Pulpas | mm2677 | Luis Melgarejo | 79716999 | 26/09/22 | 018995 | X | | Sobred OC | |
| 15/06 | 5:15 | | Villa aura | Lacteos | who764 | Elias Suarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Omar Sanchez | |

Powered by CamScanner

LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe — SERVICIO SOCIAL: Comedores Comunitarios

UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Sector lanceros — AÑO: 2023

| FECHA DIA/MES | HORA DE LLEGADA | NÚMERO DE FACTURA | NOMBRE PROVEEDOR | GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO | PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR | NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO | CONCEPTO SANITARIO | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS | | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | SI | NO | | |
| 15/06 | 5:00 | 3723027 | Asparcolombia | Abarfrut.lact | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 07/09/22 | 019455 | X | | Subred CO | |
| 17/06 | 2:20 | 10377 | Calica | carnicos | B1V427 | Aristobulo diaz | 2977197 | 21/03/22 | 026993 | X | | Sub red Sur | |
| 23/06 | 9:00 | 3723028 | Asprocolombia | Abarfrut.lact | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 07/09/22 | 019455 | X | | Subred CO | |
| 24/06 | 8:20 | 1960 | Calica | Carnicos | B1V427 | Aristobulo diaz | 2977197 | 21/03/22 | 026993 | X | | Sub red Sur | |
| 28/06 | 8:15 | 16382 | Villaaura | Lacteos | W07769 | Elias Serrano | 79161532 | 12/09/22 | 25033 | X | | Comprobacher | |
| 01/07 | 3:40 | 2451 | calica | carnicos | B1V427 | Aristobulo diaz | 2977197 | 07/07/22 | 019455 | X | | Subred CO | |

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-232
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector Laceras AÑO 2023

| FECHA DIA/MES | HORA DE LLEGADA | NÚMERO DE FACTURA | NOMBRE PROVEEDOR | GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO | PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR | NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS | FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO | CONCEPTO SANITARIO | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS SI | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS NO | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 08/05 | 6:10 | 0279 | Cajica | Carnicos | BIV427 | Aristobulo diaz | 2977192 | 21/08/22 | 006943 | X | | Subred Sur | |
| 08/05 | 6:10 | | Villa aura | Lacteos | wh0764 | Elias Suarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Omar Sanchez | |
| 09/05 | 6:20 | 0231 | Deli Pulpas | Pulpas | mm2677 | Luis Melgarejo | 79716999 | 06/07/22 | 018995 | X | | Subred oc | |
| 09/05 | 6:20 | | Asprocolombia | Abr. Frut. lact | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 07/07/22 | 019455 | X | | Subred CO | |
| 13/05 | 5:00 | 0293 | Cajica | Carnicos | BIV427 | Aristobulo diaz | 2977192 | 21/08/22 | 006943 | X | | Subred Sur | |
| 13/05 | 5:00 | | Villa aura | Lacteos | wh0764 | Elias Suarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Omar Sanchez | |
| 13/05 | 5:00 | 0248 | Deli Pulpas | Pulpas | mm2677 | Luis Melgarejo | 79716999 | 06/07/22 | 018995 | X | | Subred oc | |
| 13/05 | 5:00 | 323056 | Asprocolombia | Abr. Frut. lact | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 07/07/22 | 019455 | X | | Subred CO | |
| 18/05 | 5:00 | | Villa aura | Lacteos | wh0764 | Elias Suarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Omar Sanchez | |
| 19/05 | 5:00 | 16309 | Deli Pulpas | Pulpas | mm2677 | Luis Melgarejo | 79716999 | 06/07/22 | 018995 | X | | Subred oc | |
| 19/05 | 5:00 | 324589 | Asprocolombia | Abr. Frut. lact | FSW052 | Jorge Pinilla | 79635112 | 07/07/22 | 019455 | X | | Subred CO | |
| 20/05 | 5:00 | 0413 | Cajica | Carnicos | BIV427 | Aristobulo diaz | 2977192 | 21/08/22 | 006943 | X | | Subred Sur | |
| 25/05 | 9:30 | 16379 | Delipulpas | Pulpas | mm2677 | Luis Melgarejo | 79716999 | 06/07/22 | 018995 | X | | Subred oc | |
| 27/05 | 5:00 | | Cajica | Carnicos | BIV427 | Aristobulo diaz | 2977192 | 21/08/22 | 006943 | X | | Subred Sur | |
| 27/05 | 5:00 | 329637 | Asprocolombia | Abr. Frut. lact | GES410 | Victor Veloza | | 29/07/22 | 96546334 | X | | Sob. Condi | |
| 27/05 | 9:00 | | Villa aura | Lacteos | wh0764 | Elias Suarez | 79161532 | 12/09/22 | 25183 | X | | Omar Sanchez | |

Powered by CamScanner

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

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

DIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: CC/CP 7745 UNIDAD OPERATIVA: DIAINA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: AVES (CAJICA) CARNICOS (CAJICA) - HUEVOS (AGESCOM)

MES: ABRIL AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: CORPO VIENTOS DEL PORVENIR

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | SEMANA UNO (ABRIL 01 A 06) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 1 | M 2 | MC 3 | J 4 | V 5 | S 6 | D 7 | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEMANA DOS (ABRIL 08 A 13) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 8 | M 9 | MC 10 | J 11 | V 12 | S 13 | D 14 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Grupo. Huevos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HUEVOS | | | | X | 0,0 | 180 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 90 | 0,0 | 90 | 90 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 90 | 0,0 | 0,0 |
| Grupo:_ Pollo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PECHUGA POLLO | X | | | | 0,0 | 50,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 26,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 13 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MUSLO DE POLLO | X | | | | 0,0 | 52 | 0,0 | 26 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 26 | 52 | 26 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| RES CADERA SOPAS | X | | | | 0,0 | 5,6 | 0,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,8 | 0,8 | 0,0 | 3,2 | 4 | 0,8 | 0,8 | 0,0 | 0,8 | 0,8 | 0,0 | 0,0 |
| RES PAJARILLA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| RES SOBREBARRIGA | X | | | | 0,0 | 94,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 47,0 | 24,5 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 |
| RES CADERA | X | | | | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 23,5 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CERDO LOMO | X | | | | 0,0 | 46 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 |
| RES MOLIDA | X | | | | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| RES CALLO | X | | | | 0,0 | 3,0 | 0,0 | 3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEMANA TRES (ABRIL 15 A 20) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 15 | M 16 | MC 17 | J 18 | V 19 | S 20 | D 21 | SALDO SEMANA ANTERIOR | CUARTA SEMANA (ABRIL 22 A 27) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 22 | M 23 | MC 24 | J 25 | V 26 | S 27 | D 28 | SALDO SEMANA ANTERIOR | QUINTA SEMANA (ABRIL 29 A 30) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 29 | M 30 | MC | J | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| HUEVOS | 90 | 180 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 90 | 0,0 | 0,0 | 180 | 0 | 0,0 | 90,0 | 0,0 | 0,0 | 90 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| PECHUGA POLLO | 13,0 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,50 | 0 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| MUSLO DE POLLO | 52 | 26 | 0,0 | 0,0 | 26 | 0,0 | 26 | 0,0 | 0,0 | 26 | 26 | 0,0 | 0,0 | 0 | 26,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 26 | 0,0 | 0,0 | 26,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| RES CADERA SOPAS | 4,0 | 3,2 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0 | 0,0 | 3,2 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0 | 0,8 | 0 | 0,0 | 0,8 | 0,0 | 0,8 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| RES PAJARILLA | 12,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| RES SOBREBARRIGA | 24,5 | 0,0 | 24,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| RES CADERA | 23,5 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 23,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CERDO LOMO | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| RES MOLIDA | 0,0 | 47,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 47,0 | 0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| RES CALLO | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ALEXANDER BRICEÑO____ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __81741541__ CARGO: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO___

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO. VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

EL PRODUCTO CARNICO Y DE ALTO RIESGO TANTO PARA LOS CORTES DE BOVINO, PORCINO Y AVES SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS (KILO), MIENTRAS QUE POR OTRO LADO, LA PROTEINA ANIMAL EN LA PRESENTACION DE "HUEVO DE GALLINA" SE RECEPCIONA POR UNIDADES Y EQUIVALENTE CAFA UNO DE 50 GRS - 55 GRS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN RUTERO, APOYO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTREGA Y SALIDA DE ALIMENTOS A DOCIADOS

| | |
|---|---|
| Código: FOR-PIC-180 | |
| Versión: 2 | |
| Fecha: Mártes 4/07 2015/05/05/06 - 31/05/2016 | |
| Página: 1 de 1 | |

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: __KAYSAL URBIN URBIN_____ SERVICIO SOCIAL: CCICP 7745 UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: ASESCOM

MES: ABRIL AÑO: 2016 COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: KUNDANCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) | | | | | | | SALDO MES ANTERIOR | SEMANA UNO (ABRIL 01 A 06) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEGUNDA SEMANA | SEMANA DOS (ABRIL 08 A 13) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEGUNDA SEMANA | SEMANA TRES (ABRIL 15 A 20) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEGUNDA SEMANA | CUARTA SEMANA (ABRIL 22 A 27) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEGUNDA SEMANA | QUINTA SEMANA (ABRIL 29 A 30) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 200 g | 100 g | lt | l | cc | U | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE RECIBIRA | L | M | MC | J | V | S | D | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE RECIBIRA | L | M | MC | J | V | S | D | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE RECIBIRA | L | M | MC | J | V | S | D | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE RECIBIRA | L | M | MC | J | V | S | D | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE RECIBIRA | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | | 29 | 30 | | | | | | |
| | | | | | | | | | Grupo 2, La tarde | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HELADO | X | | | | | | | 0,0 | 10 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 10 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 10 | 5,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| LECHE ENTERA | | | | X | | | | 0,0 | 442 | 54,0 | 55,0 | 0,0 | 55 | 55,0 | 3 | 0,0 | 220 | 276 | 55,0 | 55 | 0,0 | 0 | 55 | 55 | 0,0 | 276 | 220,0 | 55 | 55 | 55,0 | 55,0 | 58 | 0 | 0,0 | 223 | 109 | 0 | 58 | 55 | 55 | 0 | 55,0 | 0,0 | 109 | 0,0 | 54,0 | 55 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| QUESO DOBLE CREMA | X | | | | | | | 0,0 | 28,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 18 | 5 | 0,0 | 0,0 | 5 | 8,0 | 5,0 | 0 | 0,0 | 5 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 5,0 | 0,0 | 7,5 | 0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| CREMA DE LECHE | X | | | | | | | 0,0 | 6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 4 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 4 | 2,0 | 2 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 2 | 0 | 0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| LECHE CONDENSADA | | | | X | | | | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| YOGURTH | | | | X | | | | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0 | 0,0 | 5,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO: __CC____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___91741641_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

NOTA: UNA HORA ANTES PARA SU DISTRIBUCIÓN

OBSERVACIONES: _____

LOS PRODUCTOS LACTEOS Y DE ALTO RIESGO SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS SOLOS, EXCEPTUANDO LA PRESENTACIÓN LIQUIDA COMO LECHE ENTERA, LECHE CONDENSADA Y YOGURTH CADA UNO EN PRESENTACIÓN DE LITROS.

PROGRAMA OPERATIVO DEL AUX. MANTENIMIENTO BIOMEDICO PARA LAS ENFERMERAS PATRONAL

PROGRAMACION DE INTERVENTOR MENSUAL DE APOYO DE ALUMBRADO PUBLICO DEL CAMPO - SERVICIOS GENERALES

FORMATO VIGENTE, NO DISTRIBUIR Y TENGAN EN ALMACENES VIEJOS GRATIS

VERSION: 01

FECHA: MAYO 2019 MODIFICADO - GUERRERO

PAGINA: 1 DE 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: ____ RUTA EL URIBE URIBE _____ SERVICIO TOTAL: CCOP 7746 UNIDAD OPERATIVA: Diarias TURNO Y HORARIOS OPERACION CONTRATO: PROVEEDOR: AURROTAM

MES: ABRIL AÑO: 2024

| ELEMENTO | PRESENTACION | | | | MAXIMA EXISTENCIA | CONTINGENCIA EXISTENCIA DE SEGURIDAD | PUNTO DE LA ALARMA | PEDIDO EN EL MES (UNIDADES) | SEMANA DEL 1 AL 7 DE ABRIL | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEMANA DEL 8 AL 14 DE ABRIL | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CONTINGENCIA EXISTENCIA DE SEGURIDAD | PUNTO DE LA ALARMA | PEDIDO EN EL MES (UNIDADES) | SEMANA DEL 15 AL 21 DE ABRIL | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CONTINGENCIA EXISTENCIA DE SEGURIDAD | PUNTO DE LA ALARMA | PEDIDO EN EL MES (UNIDADES) | SEMANA DEL 22 AL 28 DE ABRIL | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CONTINGENCIA EXISTENCIA DE SEGURIDAD | PUNTO DE LA ALARMA | PEDIDO EN EL MES (UNIDADES) | SEMANA DEL 29 AL 5 DE MAYO | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Tabletas con una X o escriba la cantidad | | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | 250mg | 500 g | B | U | | | | | Dia Calendario | | | | | | | | Dia Calendario | | | | | | | | | | | | Dia Calendario | | | | | | | | | | | | Dia Calendario | | | | | | | | | | | | Dia Calendario | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | | | | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | | | | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | | | | 29 | 30 | | | | | | |
| | | | | | | | | | PRUEBA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RAMIRO | X | | | | 0,0 | 46,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 46,0 | 46,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 46 | 0,0 | 46 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 46,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 46 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MEDICINA | X | | | | 0,0 | 92,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23 | 0,0 | 23 | 0,0 | 0,0 | | 92,0 | 69 | 0,0 | 23 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 69,0 | 23,0 | 9,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,5 | 14,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MEZCLA | X | | | | 0,0 | 46,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 46 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 46,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| NAFRANIL | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 0 | 7,5 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| OVEN A | X | | | | 0,0 | 92,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 92,0 | 69,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 69,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PANEL | X | | | | 0,0 | 46 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 46,0 | 21,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 14,5 | 0,0 | 7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANDARINA | X | | | | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 32 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIBIL | X | | | | 0,0 | 92,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 92,0 | 46 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 46,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UCRANIA | X | | | | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MUSCO | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PROPOFOL A | X | | | | 0,0 | 25,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 25,0 | 25 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 25,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| VIVA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 0 | 14,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIBIL | X | | | | 0,0 | 46,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 46,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRE Y APELLIDO COMPLETO: _JUAN ALBERTO ROMERO_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___80731552____ CARGO: ___RESPONSABILIDAD, SERVICIO_____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

CON PRODUCTOS (NUTRIDRU) Y PRESUPUESTOS, NOS RESPONSABILIZAMOS EL URBANISMO DE ESTE DRUMEN VALLE.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE | SERVICIO SOCIAL: CC/CP 7745 | UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS | PROVEEDOR: HORTYPULPAS

MES: ABRIL | AÑO: 2024 | COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO | OPERADOR: FUNGENCO

Grupo 6. Frutas

PRESENTACIÓN: Marque con una X o escriba la cantidad.

SEMANA UNO (ABRIL 01 A 06)

| ALIMENTO | 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 1 | M 2 | MC 3 | J 4 | V 5 | S 6 | D 7 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUAYABA | X | | | | 0 | 36 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| LULO | X | | | | 0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| MANGO | X | | | | 0 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| MARACUYA | X | | | | 0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0 |
| MORA | X | | | | 0 | 44 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| TOMATE DE ARBOL | X | | | | 0 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| FRESA | X | | | | 0 | 7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| GUANABANA | X | | | | 0 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| UVA | X | | | | 0 | 6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| FEIJOA | X | | | | 0 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| CURUBA | X | | | | 0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |

SEMANA DOS (ABRIL 08 A 13)

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 8 | M 9 | MC 10 | J 11 | V 12 | S 13 | D 14 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUAYABA | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| LULO | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| MANGO | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| MARACUYA | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| MORA | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 18 |
| TOMATE DE ARBOL | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| FRESA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| GUANABANA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| UVA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| FEIJOA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| CURUBA | 0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |

SEMANA TRES (ABRIL 15 A 20)

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 15 | M 16 | MC 17 | J 18 | V 19 | S 20 | D 21 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUAYABA | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| LULO | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 0,0 | 0 |
| MANGO | 0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| MARACUYA | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| MORA | 36 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 36 |
| TOMATE DE ARBOL | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| FRESA | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| GUANABANA | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| UVA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| FEIJOA | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| CURUBA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |

CUARTA SEMANA (ABRIL 22 A 27)

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 22 | M 23 | MC 24 | J 25 | V 26 | S 27 | D 28 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUAYABA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 18,0 | 0,0 | 0 |
| LULO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,0 | 0 |
| MANGO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| MARACUYA | 0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| MORA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| TOMATE DE ARBOL | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| FRESA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| GUANABANA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| UVA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| FEIJOA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| CURUBA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |

QUINTA SEMANA (ABRIL 29 A 30)

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 29 | M 30 | MC | J | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUAYABA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| LULO | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| MANGO | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| MARACUYA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| MORA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| TOMATE DE ARBOL | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| FRESA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| GUANABANA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| UVA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| FEIJOA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| CURUBA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ALEXANDER BRICEÑO______ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81741541______ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO PARA EL CASO DE LA PULPA DE FRUTA SIN AZUCAR SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS (KILO)

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019


SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: _____RAFAEL URIBE URIBE___________________________________ SERVICIO SOCIAL: CC/CP 7745 UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: AGESCOM

MES: ABRIL AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) | | | | SALDO MES ANTERIOR | SEMANA UNO (ABRIL 01 A 06) | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEMANA DOS (ABRIL 08 A 13) | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1000 g | 500 g | g | U | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 1 | M 2 | MC 3 | J 4 | V 5 | S 6 | D 7 | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 8 | M 9 | MC 10 | J 11 | V 12 | S 13 | D 14 | |
| AJOS | X | | | | 0,00 | 7,8 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 1 | 0,0 | 3,8 | 3,5 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,0 | 3,50 |
| ARVEJA | X | | | | 0,00 | 52 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 9 | 0,0 | 0,0 | 7 | 5 | 0,0 | 26,00 | 51,5 | 0,0 | 0,0 | 5 | 7 | 0,0 | 9 | 5 | 0,0 | 0,0 | 51,50 |
| JUNCA | X | | | | 0,00 | 39,5 | 0,0 | 0,0 | 4,0 | 2,5 | 4,2 | 3,5 | 4,3 | 3,5 | 0,0 | 17,5 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 3,5 | 3,5 | 1,5 | 1,5 | 4 | 0,0 | 23,50 |
| CILANTRO | X | | | | 0,00 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 2 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 4 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 2 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 4,50 |
| ESPINACA | X | | | | 0,00 | 13,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19,00 |
| HABICHUELA | X | | | | 0,00 | 43 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 28,00 | 35 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 7,5 | 0,0 | 5,5 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 35,00 |
| LAUREL | X | | | | 0,00 | 0,7 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,2 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| LECHUGA | X | | | | 0,00 | 29 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 9 | 0,0 | 15,0 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,5 |
| LIMÒN | X | | | | 0,00 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 1,5 | 1 | 0,0 | 2 | 0,5 | 0,0 | 2,5 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1 | 0,5 | 0,0 | 1 | 0,0 | 0,0 | 1,50 |
| MAZORCA | X | | | | 0,00 | 17,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,5 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,5 | 0,0 | 4,00 |
| PEREJIL | X | | | | 0,00 | 2,1 | 0,0 | 0,0 | 1,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,9 | 3,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 0,0 | 0,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,20 |
| PIMENTON | X | | | | 0,00 | 27,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6 | 2,5 | 2,5 | 4 | 0,0 | 0,0 | 12,5 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,5 | 0,0 | 5,0 | 2 | 0,0 | 4,00 |
| TOMATE CHONTO | X | | | | 0,00 | 71 | 0,0 | 0,0 | 17,5 | 12 | 9,5 | 2,0 | 5,5 | 14 | 0,0 | 10,5 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 18,00 |
| TOMILLO | X | | | | 0,00 | 0,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,4 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0 | 0,0 | 0,20 |
| ZANAHORIA | X | | | | 0,00 | 105 | 0,0 | 0,0 | 14,0 | 10 | 7,5 | 0 | 10 | 7,5 | 0,0 | 56,00 | 58,5 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 7,5 | 13 | 7,5 | 7,5 | 13 | 0,0 | 58,50 |
| CALABAZA | X | | | | 0,00 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 15,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 |
| AGUACATE | X | | | | 0,00 | 40 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16 | 0,0 | 8 | 0,0 | 16 | 17 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17 |
| REMOLACHA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| PEPINO COHOMBRO | X | | | | 0,00 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| TOMATE MILANO | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPA COMUN | X | | | | 0,00 | 215 | 0,0 | 0,0 | 12,5 | 23,5 | 28,5 | 21 | 4 | 13 | 0,0 | 113 | 88 | 0,0 | 0,0 | 29 | 29 | 13 | 29,0 | 4,0 | 8,5 | 0,0 | 88,0 |
| CRIOLLA | X | | | | 0,00 | 58,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9 | 0,0 | 9,5 | 16,5 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 33 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16,5 | 0,0 | 0,0 | 7,0 | 0,0 | 33,00 |
| HARTON MADURO | X | | | | 0,00 | 53 | 0,0 | 0,0 | 17,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 18 | 36 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 36,00 |
| PLATANO VERDE | X | | | | 0,00 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10 | 0,0 | 0,0 | 8 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 0,0 | 23,5 |
| CEBOLLA CABEZONA | X | | | | 0,00 | 27,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 14,5 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 7 | 0 | 1 | 0 | 0,0 | 2,0 |
| GUASCAS | X | | | | 0,00 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| ARRACACHA | X | | | | 0,00 | 9,0 | 1,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| YUCA | X | | | | 0,00 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 0,0 | 1,5 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 0,0 |
| FRIJOL | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| ACELGA | X | | | | 0,00 | 17,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17,5 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| PIÑA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| PAPA SABANERA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| NARANJA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |

| ALIMENTO | SEMANA TRES (ABRIL 15 A 20) | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CUARTA SEMANA (ABRIL 22 A 27) | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | QUINTA SEMANA (ABRIL 29 A 30) | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 15 | M 16 | MC 17 | J 18 | V 19 | S 20 | D 21 | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 22 | M 23 | MC 24 | J 25 | V 26 | S 27 | D 28 | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 29 | M 30 | MC | J | V | S | D | |
| AJOS | 3,4 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,4 | 0,6 | 0,7 | 0,6 | 0,6 | 0,0 | 3,40 | 1,2 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,4 | 0,0 | 1,20 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| ARVEJA | 19,5 | 0,0 | 0,0 | 15,5 | 13 | 5 | 11 | 7 | 0,0 | 0,0 | 19,50 | 14 | 0,0 | 0,0 | 5 | 4,8 | 4,7 | 0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 14,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| JUNCA | 23 | 0,0 | 0,0 | 4,5 | 4 | 2,5 | 7,5 | 2,5 | 2,5 | 0,0 | 23 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 2 | 4,5 | 3 | 4 | 6,5 | 3 | 0,0 | 6,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,0 | 2,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| CILANTRO | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 2 | 1 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 6,50 | 1 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 1,5 | 1,5 | 2,0 | 0,0 | 1,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| ESPINACA | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19,0 | 0 | 0,0 | 7,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| HABICHUELA | 30 | 0,0 | 0,0 | 12,5 | 7,5 | 7,5 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 30 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 7,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| LAUREL | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,30 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,20 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| LECHUGA | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| LIMÒN | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,00 | 2,5 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 1 | 1,0 | 1,0 | 0,0 | 2,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| MAZORCA | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,50 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 8,5 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PEREJIL | 2,2 | 0,0 | 0,0 | 1,1 | 1 | 0,0 | 1,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,20 | 1,2 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 0,0 | 1,2 | 0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 1,20 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,2 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PIMENTON | 6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,00 | 6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,5 | 3,5 | 0,0 | 0,0 | 6,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| TOMATE CHONTO | 56 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 56 | 29,5 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 29 | 0,0 | 14 | 0,0 | 9,5 | 0,0 | 29,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17,5 | 12 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| TOMILLO | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,40 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,10 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| ZANAHORIA | 57 | 0,0 | 0,0 | 14 | 7,5 | 7,5 | 14,5 | 7,5 | 7,5 | 0,0 | 57,00 | 24 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 7,5 | 17 | 17,5 | 7,5 | 0 | 0,0 | 24,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,0 | 10 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| CALABAZA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| AGUACATE | 14 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17 | 0,0 | 14 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,0 | 0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| REMOLACHA | 14,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PEPINO COHOMBRO | 12,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| TOMATE MILANO | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PAPA COMUN | 105,5 | 0,0 | 0,0 | 13 | 29 | 13 | 4 | 29 | 0,0 | 0,0 | 105,5 | 20 | 0,0 | 0,0 | 12,5 | 29 | 29 | 13 | 13 | 9,0 | 0,0 | 20,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,5 | 7,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| CRIOLLA | 7 | 0,0 | 0,0 | 16,5 | 0 | 0 | 16,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,0 | 25 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 7,0 | 0,0 | 25,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 25 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| HARTON MADURO | 53,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 53 | 17 | 0,0 | 0,0 | 17,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 17,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PLATANO VERDE | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10 | 0,0 | 13,5 | 0,0 | 8 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 8 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| CEBOLLA CABEZONA | 7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,0 | 0,0 | 7,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| GUASCAS | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| ARRACACHA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| YUCA | 26,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 26 | 0,0 | 4,0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,0 | 7,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| FRIJOL | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| ACELGA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PIÑA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PAPA SABANERA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| NARANJA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____ALEXANDER BRICEÑO___ TIPO DE DOCUMENTO:____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81741541__ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

LOS PRODUCTOS EN FRESCO Y PERECEDEROS SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS (KILO). POR OTRO LADO Y, PARACONTEMPLAR EL PESO DE LA CASCARA O, BIEN SEA EN PESO BRUTO Y PARA HALLAR LOS PESOS NETOS SE TOMA COMO PREPONDERANTE UNICAMENTE EL RELACIONADO A TUBERCULO "YUCA" A RAZÓN QUE ES EL UNICO PRODUCTO QUE SE PREALISTA Y SE ALMACENA PRE COCCIÓN EN LOS EQUIPOS DE FRIO PARA ESTE TIPO DE MATERIA PRIMA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

| Código: FOR-PSS-236 |
|---|
| Versión: 0 |
| Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| Página: 1 de 1 |

LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE | SERVICIO SOCIAL: | CC/CP 7745 | UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANC EROS | PROVEEDOR: AGESCOM

MES: ABRIL | AÑO: 2024 | COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO | OPERADOR: FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad: 1000 g, 500 g, g, l, cc, U) | SALDO MES ANTERIOR | SEMANA UNO (ABRIL 01 A 06) | | | | | | | | SEMANA DOS (ABRIL 08 A 13) | | | | | | | | SEMANA TRES (ABRIL 15 A 20) | | | | | | | | CUARTA SEMANA (ABRIL 22 A 27) | | | | | | | | QUINTA SEMANA (ABRIL 29 A 30) | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | |
| | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | | 29 | 30 | | | | | | |
| Grupo. Abarrotes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SAL | X | 0,0 | 6 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 3 | 3,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 3,50 | 3 | 0,6 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,7 | 0,6 | 0,0 | 3,0 | 1 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 1,0 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ACEITE VEGETAL | X | 0,0 | 27 | 3,5 | 3 | 2 | 1,5 | 2 | 1,5 | 0,0 | 13,5 | 9,0 | 1,7 | 1,6 | 3,2 | 3 | 2 | 2 | 0,0 | 9,0 | 17,5 | 1,5 | 0,7 | 1,5 | 3 | 0,7 | 1,6 | 0,0 | 17,5 | 6,5 | 3,5 | 2,5 | 3 | 2,5 | 2,5 | 3,5 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 3,5 | 3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ARROZ | X | 0,0 | 158,5 | 10,0 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 0,0 | 81,0 | 81,0 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 0,0 | 81,0 | 68,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 0,0 | 68,5 | 23,5 | 13 | 5 | 13,5 | 10 | 13,5 | 13,5 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 10,0 | 13,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AVENA MOLIDA | X | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 5,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 5 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AZUCAR | X | 0,0 | 24 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 0,0 | 12,0 | 12,0 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,0 | 12,0 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,0 | 12,0 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,0 | 4 | 0,0 | 2,0 | 2,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CEBADA PERLADA | X | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| SPAGUETTIE | X | 0,0 | 14 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,0 | 0 | 0,0 | 14 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MAYONESA | X | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,5 | 2,0 | 1,5 | 3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 0 | 0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MIGA DE PAN | X | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3 | 0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FIDEOS | X | 0,0 | 3,5 | 3,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 3,5 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| HARINA TRIGO | X | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| VINAGRE | X | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AJONJOLI | X | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FECULA DE MAIZ | X | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,50 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MARGARINA | X | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 5,0 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 3 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| OREGANO | X | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,10 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,20 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ATUN LATA | X | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 200,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 200 | 0,0 | 0,0 | 200 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CONCHITAS | X | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO CEBADA | X | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRIJOL | X | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CANELA POLVO | X | 0,0 | 0,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,4 | 0,0 | 0,4 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| MIEL | X | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ARVEJA EN SECO | X | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LENTEJA | X | 0,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PANELA | X | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO TRIGO | X | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GARBANZO | X | 0,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO DE MAIZ | X | 0,0 | 4,5 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UVA PASA | X | 0,00 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81741541___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

LOS PRODUCTOS EMPACADOS Y NO PERECEDEROS SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS (KILO), EXCEPTUANDO LOS PRODUCTOS LIQUIDOS VISCOSOS COMO EL CASO DE ACEITE VEGETAL Y MIEL, EN UNIDADES POR GRAMOS (CANTIDADES PEQUEÑAS) COMO CANELA Y OREGANO Y, MIENTRAS QUE LA PROTEINA ANIMAL "ATÚN" AUNQUE LA RECEPCIÓN SEA POR LATA (UNIDAD) SE TOMA POR GRAMOS DE 1000 (KILO)

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

DIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: CC/CP 7745 UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: AVES (CAJICA) CARNICOS (CAJICA) - HUEVOS (AGESCOM)

MES: MARZO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: CORPO VIENTOS DEL PORVENIR

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN | | | | SALDO MES ANTERIOR | SEMANA UNO (MARZO 01 A 02) | | | | | | | | SEMANA DOS (MARZO 04 A 09) | | | | | | | | | SEMANA TRES (MARZO 11 A 16) | | | | | | | | | CUARTA SEMANA (MARZO 18 A 23) | | | | | | | | | QUINTA SEMANA (MARZO 26 A 30) | | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Marque con una X o escriba la cantidad | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | |
| | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 g | 500 g | g | U | | | | | | | 1 | 2 | 3 | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | | | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Grupo. Huevos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HUEVOS | | | | X | 96,0 | 90 | | | | | 96 | | 0,0 | 90 | 90 | | | | | | 90 | 0,0 | 90 | 90 | | | | | 90 | | 0,0 | 90 | 90 | | | | | | 90,0 | 0,0 | 90 | | | 90 | | | | | 0,0 | 0 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Grupo:_ Pollo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PECHUGA POLLO | X | | | | 0,0 | 26,5 | | | | | | | 0,0 | 26,5 | 23,5 | | | | 26,5 | | | 0,0 | 23,5 | 13 | | | | 23,5 | | | 0,0 | 13,00 | | | | | 13 | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| MUSLO DE POLLO | X | | | | 0,0 | 26 | | | | | | | 0,0 | 26 | 26 | | 26 | | | | | 0,0 | 26 | 52 | 26 | | | | | | 0,0 | 52 | | | | 26 | | 26 | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| RES GOULASH | X | | | | 0,8 | 2,4 | | | | | 0,8 | | 0,0 | 2,4 | 3,2 | 0,8 | | | | 0,8 | 0,8 | 0,0 | 3,2 | 4,0 | 0,8 | 0,8 | | 0,8 | 0,8 | | 0,0 | 4,0 | 1,6 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | | 0,0 | 1,6 | | | 0,8 | 0,8 | | | | 0,0 | 0,0 |
| RES PAJARILLA | X | | | | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | 12,0 | | | | | | | 0,0 | 12,0 | | | | | 12 | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| RES SOBREBARRIGA | X | | | | 9,5 | 37,5 | | | | | | | 0,0 | 47,0 | 47 | | | 23,5 | | 23,5 | | 0,0 | 47,0 | 24,5 | | | 23,5 | | | 23,5 | 0,0 | 24,5 | | 24,5 | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| RES CADERA | X | | | | 28,0 | | | | | | | 28,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | | | | | | | 0,0 | 23,5 | 23,5 | | 23,5 | | | | | 0,0 | 23,5 | | | | | | | 23,5 | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| CERDO LOMO | X | | | | 5,5 | 17 | | | | | | | 0,0 | 22,5 | 23,5 | 22,5 | | | | | | 0,0 | 23,5 | | | | | | 23,5 | | 0,0 | 0,0 | 23,5 | | | | | | | 0,0 | 23,5 | | | | 23,5 | | | | 0,0 | 0,0 |
| RES MOLIDA | X | | | | 8,5 | 38,5 | | | | | 23,5 | | 0,0 | 23,5 | | | | | | | 23,5 | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | 23,5 | | | | | | | 0,0 | 23,5 | | | 23,5 | | | | | 0,0 | 0,0 |
| RES CALLO | X | | | | 0,0 | 3,0 | | | | | | | 0,0 | 3,0 | | | 3 | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ALEXANDER BRICEÑO____ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __81741541__ CARGO: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO___

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO. VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

EL PRODUCTO CARNICO Y DE ALTO RIESGO TANTO PARA LOS CORTES DE BOVINO, PORCINO Y AVES SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS (KILO), MIENTRAS QUE POR OTRO LADO, LA PROTEINA ANIMAL EN LA PRESENTACION DE "HUEVO DE GALLINA" SE RECEPCIONA POR UNIDADES Y EQUIVALENTE CAFA UNO DE 50 GRS - 55 GRS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN RUTERO DE APOYO DE ALIMENTOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTREGA Y SALIDA DE ALIMENTOS A DOCENTES

| Código: FOR.PAS.266 |
|---|
| Versión: 0 |
| Fecha: Vigente desde: 31/05/2023 - 31/05/2023 |
| Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: ____CCICP__ 7 FJS_____ UNIDAD OPERATIVA: ___DIANA TURBAY/ LANCIEROS_____ PROVEEDOR: ___ADESCOM_____

MES: _MARZO_____ AÑO: _____2024_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNDANICO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) | | | | | | | SALDO MES ANTERIOR | SEMANA UNO (MARZO 01 A 03) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | SEMANA DOS (MARZO 04 A 09) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | SEMANA TRES (MARZO 11 A 16) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | CUARTA SEMANA (MARZO 18 A 23) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | CUARTA SEMANA (MARZO 25 A 31) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 200 g | 100 g | B | I | III | IV | | | CON TOMOS (LA MAÑANA O LA TARDE) | L | M | MC | J | V | S | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | CON TOMOS (LA MAÑANA O LA TARDE) | L | M | MC | J | V | S | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | CON TOMOS (LA MAÑANA O LA TARDE) | L | M | MC | J | V | S | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | CON TOMOS (LA MAÑANA O LA TARDE) | L | M | MC | J | V | S | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | CON TOMOS (LA MAÑANA O LA TARDE) | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | 1 | 2 | 3 | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | | | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |
| Grupo 1. Lácteos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HELADO | X | | | | | | | 5,0 | 5 | | | | | | 5,0 | 0,0 | 5 | 5 | | 5 | | | | | 0,0 | 5 | 5,0 | | | | | | 5 | 0,0 | 5 | | | | | 5,0 | | 0,0 | 0 | | | | | | | 0,0 | 0 |
| LECHE ENTERA | | | | X | | | | 62,0 | 229 | | - | | | 62,0 | | 0,0 | 226 | 220 | 55,0 | 56 | | 56 | 56 | 3 | 0,0 | 220 | 223,0 | 55 | 55 | | | 55 | 55 | 0,0 | 223 | 113 | | 56 | 55 | 55 | | 55,0 | 0,0 | 113 | | | 56 | 55 | | | | 0,0 | 0 |
| QUESO DOBLE CREMA | X | | | | | | | 0,0 | 10,0 | | | | | | | 0,0 | 10 | 18 | | | 5 | | | 5 | 0,0 | 18 | 7,5 | 9,0 | | | 8 | 5 | | 0,0 | 7,5 | | | | 7,5 | | | 0,0 | 0 | | | | | | | 0,0 | 0 |
| CREMA DE LECHE | X | | | | | | | 0,0 | 2 | | | | | | | 0,0 | 2 | 4 | | | | 2 | | | 0,0 | 4 | 2,0 | 2 | | | | | 2 | 0,0 | 2 | 2 | | | 2 | | | 0,0 | 2 | | | 2 | | | | 0,0 | 0 |
| LECHE CONDENSADA | | | | X | | | | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | 2,0 | | | | | | | 0,0 | 2 | 2,0 | | | 2,0 | | | | 0,0 | 2 | 2 | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | 0,0 | 0 |
| YOGURTH | | | | X | | | | 0,0 | 5 | | | | | | | 0,0 | 5 | | | | | | | 5 | 0,0 | 0 | 5,0 | | | | | | 5 | 0,0 | 5 | 5 | | | | | | 0,0 | 5 | | | 5 | | | | 0,0 | 0 |
| QUESO CAMPESINO | X | | | | | | | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | 0,0 | 0 |

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO: __CC____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___80743141_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

NOTA: USE NOTA Nº 7 PARA DAR EL PORCENTAJE

OBSERVACIONES: _____

LOS PRODUCTOS LÁCTEOS Y DE ALTO RIESGO SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS SOLO, EXCEPTUANDO LA PRESENTACIÓN LECHE COMO LECHE ENTERA, LECHE CONDENSADA Y YOGURTH CADA UNO EN PRESENTACIÓN DE LITROS.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

# FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: ____RAFAEL URIBE URIBE______________________________ SERVICIO SOCIAL: CC/CP 7745 UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: AGESCOM

MES: MARZO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO

FRUTAS

SEMANA UNO (MARZO 01 A 02)

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L | M | MC | J | V 1 | S 2 | D 3 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | X | | | | 0,0 | 16,0 | | | | | | | | | 0,0 | 16,0 |
| MANZANA | X | | | | 0,0 | 24,0 | | | | | | | | | 0,0 | 24,0 |
| MELÓN | X | | | | 0,0 | 16,0 | | | | | | | | | 0,0 | 16 |
| NARANJA | X | | | | 0,0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| PAPAYA | X | | | | 0,0 | 16,0 | | | | | | | | | 0,0 | 16 |
| FRESA | X | | | | 14,0 | 7 | | | | | | | 14 | | 0,0 | 7 |
| MANDARINA | X | | | | 21,0 | | | | | | | | | 21 | 0,0 | 0 |
| PIÑA | X | | | | 0,0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| UCHUVA | X | | | | 0,0 | 4,5 | | | | | | | | | 0,0 | 4,5 |
| MANGO | X | | | | 0,0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| GRANADILLA | X | | | | 0,0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| UVA | X | | | | 0,0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| PERA | X | | | | 0,0 | 45,0 | | | | | | | | | 0,0 | 45 |

SEMANA DOS (MARZO 04 A 09)

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 4 | M 5 | MC 6 | J 7 | V 8 | S 9 | D 10 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | 32,0 | | | | | | | 16,0 | | 0,0 | 32,0 |
| MANZANA | 37 | | | | 15 | 9 | | | | 0,0 | 37,0 |
| MELÓN | 16 | | | | | 16 | | | | 0,0 | 16,0 |
| NARANJA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| PAPAYA | | | | | | | | | 16 | 0,0 | 0,0 |
| FRESA | 21 | | | | | 7 | | | | 0,0 | 21,0 |
| MANDARINA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| PIÑA | 10,0 | | | | | | | | | 0,0 | 10,0 |
| UCHUVA | | | | | | | | 4,5 | | 0,0 | 0,0 |
| MANGO | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| GRANADILLA | 20,0 | | | | | | | | | 0,0 | 20,0 |
| UVA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| PERA | | | | 20,0 | | | 25,0 | | | 0,0 | 0,0 |

SEMANA TRES (MARZO 11 A 16)

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 11 | M 12 | MC 13 | J 14 | V 15 | S 16 | D 17 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | 16 | | | | | 16 | | 16 | | 0,0 | 16,0 |
| MANZANA | 23 | | | 7 | | | 16,0 | | 14 | 0,0 | 23,0 |
| MELÓN | 15 | | | 16 | | | | | | 0,0 | 15,0 |
| NARANJA | 7,5 | | | | | | | | | 0,0 | 7,5 |
| PAPAYA | 15 | | | | | | | | | 0,0 | 15,0 |
| FRESA | 21,5 | | | 6,5 | | | | | 14,5 | 0,0 | 21,5 |
| MANDARINA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| PIÑA | | | | 5 | | | | 5 | | 0,0 | 0,0 |
| UCHUVA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| MANGO | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| GRANADILLA | | | | | 20,0 | | | | | 0,0 | 0,0 |
| UVA | 14,5 | | | | | | | | | 0,0 | 14,5 |
| PERA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |

CUARTA SEMANA (MARZO 18 A 23)

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 18 | M 19 | MC 20 | J 21 | V 22 | S 23 | D 24 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | 16 | | | | 16 | | | | | 0,0 | 16,0 |
| MANZANA | | | | | | 8,5 | 14,5 | | | 0,0 | 0,0 |
| MELÓN | | | | | | | | 15 | | 0,0 | 0,0 |
| NARANJA | | | | | | 7,5 | | | | 0,0 | 0,0 |
| PAPAYA | 14,5 | | | | | | | | 15 | 0,0 | 14,5 |
| FRESA | | | | 14,5 | | 7 | | | | 0,0 | 0,0 |
| MANDARINA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| PIÑA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| UCHUVA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| MANGO | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| GRANADILLA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| UVA | | | | | | 14,5 | | | | 0,0 | 0,0 |
| PERA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |

QUINTA SEMANA (MARZO 26 A 30)

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 26 | M 27 | MC 28 | J 29 | V 30 | S 31 | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | | | | | | 16 | | | | 0,0 | 0,0 |
| MANZANA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| MELÓN | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| NARANJA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| PAPAYA | | | | | 14,5 | | | | | 0,0 | 0,0 |
| FRESA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| MANDARINA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| PIÑA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| UCHUVA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| MANGO | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| GRANADILLA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| UVA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| PERA | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ALEXANDER BRICEÑO______ TIPO DE DOCUMENTO:___CC__Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81741541___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES:

LOS PRODUCTOS EN FRESCO Y PERECEDEROS SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS (KILO)

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

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

| |
|---|
| Código: FOR-PSS-236 |
| Versión: 0 |
| Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| Página: 1 de 3 |

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE    SERVICIO SOCIAL: CC/CP 7745    UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS    PROVEEDOR: HORTYPULPAS

MES: MARZO    AÑO: 2024    COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO    OPERADOR: FUNGENCO

Grupo 6. Frutas

**SEMANA UNO (MARZO 01 A 02)**

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L | M | MC | J | V 1 | S 2 | D 3 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUAYABA | X | | | | 18 | 19 | | | | | | | | 18 | 0,0 | 19 |
| LULO | X | | | | 0 | 19 | | | | | | | | | 0,0 | 19 |
| MANGO | X | | | | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| MARACUYA | X | | | | 0 | 19 | | | | | | | | | 0,0 | 19 |
| MORA | X | | | | 0 | 27 | | | | | | | | | 0,0 | 27 |
| TOMATE DE ARBOL | X | | | | 6 | 13,0 | | | | | | | | | 0,0 | 19 |
| FRESA | X | | | | 0 | 8 | | | | | | | | | 0,0 | 8 |
| GUANABANA | X | | | | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| UVA | X | | | | 0 | 6 | | | | | | | | | 0,0 | 6 |
| FEIJOA | X | | | | 18 | | | | | | | | 18 | | 0,0 | 0 |
| CIRUELA | X | | | | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| CURUBA | X | | | | 2 | | | | | | | | | | 0,0 | 2 |
| LIMON PULPA | X | | | | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |

**SSEMANA DOS (MARZO 04 A 09)**

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 4 | M 5 | MC 6 | J 7 | V 8 | S 9 | D 10 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUAYABA | 19 | | | | | | 19 | | | 0,0 | 19 |
| LULO | | | | | | 19,0 | | | | 0,0 | 0 |
| MANGO | 19,0 | | | | | | | | | 0,0 | 19 |
| MARACUYA | | | | | | | | | 19 | 0,0 | 0 |
| MORA | 19 | | | | 19,0 | | | 8 | | 0,0 | 19 |
| TOMATE DE ARBOL | | | | 19,0 | | | | | | 0,0 | 0 |
| FRESA | | | | | | | | 8 | | 0,0 | 0 |
| GUANABANA | 19,0 | | | | | | | | | 0,0 | 19 |
| UVA | | | | | | | | 6 | | 0,0 | 0 |
| FEIJOA | 19,0 | | | | | | | | | 0,0 | 19 |
| CIRUELA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| CURUBA | 17 | | | | | | | | | 0,0 | 19 |
| LIMON PULPA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |

**SEMANA TRES (MARZO 11 A 16)**

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 11 | M 12 | MC 13 | J 14 | V 15 | S 16 | D 17 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUAYABA | 18 | | | | | | 19 | | | 0,0 | 18 |
| LULO | 18,0 | | | | | | | | | 0,0 | 18 |
| MANGO | 18 | | | | | 19 | | | | 0,0 | 18 |
| MARACUYA | 18,0 | | | | | | | | | 0,0 | 18 |
| MORA | 18 | | | | | | | | 19 | 0,0 | 18 |
| TOMATE DE ARBOL | 18,0 | | | | | | | | | 0,0 | 18 |
| FRESA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| GUANABANA | | | | | 19 | | | | | 0,0 | 0 |
| UVA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| FEIJOA | | | | | | | | 19 | | 0,0 | 0 |
| CIRUELA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| CURUBA | | | | 19 | | | | | | 0,0 | 0 |
| LIMON PULPA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |

**CUARTA SEMANA (MARZO 18 A 23)**

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 18 | M 19 | MC 20 | J 21 | V 22 | S 23 | D 24 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUAYABA | | | | | | | 18 | | | 0,0 | 0 |
| LULO | | | | | | | | | 18 | 0,0 | 0 |
| MANGO | | | | | | | | 18 | | 0,0 | 0 |
| MARACUYA | | | | | | 18 | | | | 0,0 | 0 |
| MORA | 18 | | | | 18 | | | | | 0,0 | 18 |
| TOMATE DE ARBOL | | | | 18 | | | | | | 0,0 | 0 |
| FRESA | 18 | | | | | | | | | 0,0 | 18 |
| GUANABANA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| UVA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| FEIJOA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| CIRUELA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| CURUBA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| LIMON PULPA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |

**QUINTA SEMANA (MARZO 25 A 30)**

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 25 | M 26 | MC 27 | J 28 | V 29 | S 30 | D 31 | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUAYABA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| LULO | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| MANGO | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| MARACUYA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| MORA | | | | | 18 | | | | | 0,0 | 0 |
| TOMATE DE ARBOL | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| FRESA | | | | | | 18 | | | | 0,0 | 0 |
| GUANABANA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| UVA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| FEIJOA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| CIRUELA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| CURUBA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| LIMON PULPA | | | | | | | | | | 0,0 | 0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ALEXANDER BRICEÑO_______ TIPO DE DOCUMENTO:___CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81741541______ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES: LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO PARA EL CASO DE LA PULPA DE FRUTA SIN AZUCAR SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS (KILO)

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019


SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: _____RAFAEL URIBE URIBE____________________ SERVICIO SOCIAL: CC/CP 7745 UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: AGESCOM

MES: MARZO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | SEMANA UNO (MARZO 01 A 02) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L | M | MC | J | V 1 | S 2 | D 3 | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEMANA DOS (MARZO 04 A 09) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 4 | M 5 | MC 6 | J 7 | V 8 | S 9 | D 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AJOS | X | | | | 1,10 | 4 | | | | | | | 0,6 | 0,5 | 0,0 | 4,0 | 3,8 | | | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 1 | 0,0 |
| ARVEJA | X | | | | 4,50 | 26 | | | | | | | 4,5 | | 0,0 | 26,00 | 26 | | | 5,0 | 9 | | | 7 | 5 | 0,0 |
| JUNCA | X | | | | 8,50 | 22 | | | | | | | 6 | 2,5 | 0,0 | 22 | 17,5 | | | 4,0 | 2,5 | 4,2 | 3,5 | 4,3 | 3,5 | 0,0 |
| CILANTRO | X | | | | 3,50 | 4 | | | | | | | 1,5 | 2 | 0,0 | 4 | 4 | | | 0,5 | 0,5 | 2 | | 0,5 | 0,5 | 0,0 |
| ESPINACA | X | | | | 0,00 | 13,0 | | | | | | | | | 0,0 | 13,0 | | | | | | 8 | | 5 | | 0,0 |
| HABICHUELA | X | | | | 8,00 | 15 | | | | | | | 8,0 | | 0,0 | 15,00 | 28 | | | 7,5 | | | | | 7,5 | 0,0 |
| LAUREL | X | | | | 0,00 | 0,5 | | | | | | | | | 0,0 | 0,5 | 0,2 | | | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | | 0,1 | 0,0 |
| LECHUGA | X | | | | 7,50 | 14 | | | | | | | | 7,5 | 0,0 | 14,0 | 15 | | | | | | | 5 | 9 | 0,0 |
| LIMÒN | X | | | | 2,20 | 6 | | | | | | | 1,1 | 1,1 | 0,0 | 6,0 | 2,5 | | | 1,0 | 1,5 | 1 | | 2 | 0,5 | 0,0 |
| MAZORCA | X | | | | 8,50 | 9 | | | | | | | | 8,5 | 0,0 | 9,0 | 8,5 | | | | | | 9 | | | 0,0 |
| PEREJIL | X | | | | 0,50 | 1,2 | | | | | | | | 0,5 | 0,0 | 1,2 | 0,9 | | | 1,2 | | | | | | 0,0 |
| PIMENTON | X | | | | 3,30 | 15 | | | | | | | 3,3 | | 0,0 | 15,0 | 12,5 | | | | 6 | 2,5 | 2,5 | 4 | | 0,0 |
| TOMATE CHONTO | X | | | | 5,50 | 60,5 | | | | | | | | 5,5 | 0,0 | 60,5 | 10,5 | | | 17,5 | 12 | 9,5 | 2,0 | 5,5 | 14 | 0,0 |
| TOMILLO | X | | | | 0,20 | 0,4 | | | | | | | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,4 | 0,4 | | | | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | | 0,0 |
| ZANAHORIA | X | | | | 7,50 | 49 | | | | | | | 7,5 | | 0,0 | 49,00 | 56 | | | 14,0 | 10 | 7,5 | | 10 | 7,5 | 0,0 |
| CALABAZA | X | | | | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | 6,5 | | | | | | | | | 0,0 |
| AGUACATE | X | | | | 14,00 | 24 | | | | | | | 14,0 | | 0,0 | 24 | 16 | | | | | | 16 | | 8 | 0,0 |
| REMOLACHA | X | | | | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 |
| PEPINO COHOMBRO | X | | | | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 |
| TOMATE MILANO | X | | | | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | | | 0,0 |
| PAPA COMUN | X | | | | 27,00 | 102,5 | | | | | | | 15 | 12 | 0,0 | 103 | 112,5 | | | 12,5 | 23,5 | 28,5 | 21 | 4 | 13 | 0,0 |
| CRIOLLA | X | | | | 7,00 | 35 | | | | | | | | 7 | 0,0 | 35 | 23,5 | | | | 9 | | 9,5 | 16,5 | | 0,0 |
| HARTON MADURO | X | | | | 16,00 | 35 | | | | | | | | 16 | 0,0 | 35 | 18 | | | 17,0 | | | | | 18 | 0,0 |
| PLATANO VERDE | X | | | | 8,00 | 10 | | | | | | | | 8 | 0,0 | 10 | 8 | | | | | | | 10 | | 0,0 |
| CEBOLLA CABEZONA | X | | | | 7,00 | 13 | | | | | | | | 7 | 0,0 | 13 | 14,5 | | | | 7,5 | | | 5,5 | | 0,0 |
| GUASCAS | X | | | | 0,00 | 2,0 | | | | | | | | | 0,0 | 2,0 | | | | | | | 2 | | | 0,0 |
| ARRACACHA | X | | | | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | 9,0 | | | | | | | | | 0,0 |
| YUCA | X | | | | 25,00 | | | | | | | | 17,5 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 1,5 | 6,5 | | | | | | | 0,0 |
| FRIJOL | X | | | | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 |
| ACELGA | X | | | | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | 17,5 | | | | | | | | | 0,0 |
| PIÑA | X | | | | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 |
| PAPA SABANERA | X | | | | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 |
| CABEZONA ROJA | X | | | | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 |
| NARANJA | X | | | | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 |

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEMANA TRES (MARZO 11 A 16) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 11 | M 12 | MC 13 | J 14 | V 15 | S 16 | D 17 | SALDO SEMANA ANTERIOR | CUARTA SEMANA (MARZO 18 A 23) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 18 | M 19 | MC 20 | J 21 | V 22 | S 23 | D 24 | SALDO SEMANA ANTERIOR | QUINTA SEMANA (MARZO 26 A 30) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 25 | M 26 | MC 27 | J 28 | V 29 | S 30 | D 31 | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AJOS | 3,80 | 3,5 | | | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,0 | 3,50 | 1,2 | | | 0,6 | 0,4 | 0,6 | 0,7 | 0,6 | 0,6 | 0,0 | 1,20 | | | | | 0,6 | 0,6 | | | | 0,0 | 0,00 |
| ARVEJA | 26,00 | 51,5 | | | 5 | 7 | | 9 | 5 | | 0,0 | 51,50 | 9,5 | | | 15,5 | 13 | 5 | 11 | 7 | | 0,0 | 9,50 | | | | | 4,8 | 4,7 | | | | 0,0 | 0,00 |
| JUNCA | 17,50 | 23,5 | | | 3,5 | 3,5 | 3,5 | 1,5 | 1,5 | 4 | 0,0 | 23,5 | 7,5 | | | 4,5 | 4 | 2,5 | 7,5 | 2,5 | 2,5 | 0,0 | 7,50 | | | | | 4,5 | 3 | | | | 0,0 | 0,00 |
| CILANTRO | 4,00 | 4,5 | | | 0,5 | 0,5 | 2 | 0,5 | 0,5 | | 0,0 | 4,50 | 1 | | | 2 | 1 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | | 0,0 | 1,00 | | | | | 0,5 | 0,5 | | | | 0,0 | 0,00 |
| ESPINACA | 0,00 | 19,0 | | | | | | | | | 0,0 | 19 | | | | | | | | 19,0 | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| HABICHUELA | 28,00 | 35 | | | 7,5 | 7,5 | | 5,5 | 7,5 | | 0,0 | 35 | 15 | | | 12,5 | 7,5 | 7,5 | | 7,5 | | 0,0 | 15,00 | | | | | 7,5 | 7,5 | | | | 0,0 | 0,00 |
| LAUREL | 0,20 | | | | 0,1 | | 0,1 | | | | 0,0 | 0,00 | 0,1 | | | | | | | | | 0,0 | 0,10 | | | | | 0,1 | | | | | 0,0 | 0,00 |
| LECHUGA | 15 | 8,5 | | | 7,5 | 7,5 | | | | | 0,0 | 8,5 | | | | | | 8,5 | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| LIMÒN | 2,50 | 1,5 | | | | 1 | 0,5 | | 1 | | 0,0 | 1,50 | | | | | 1 | | 0,5 | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| MAZORCA | 8,50 | 4 | | | | | | | | 8,5 | 0,0 | 4,00 | | | | | | | 4 | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| PEREJIL | 0,90 | 3,2 | | | | 0,2 | | 0,7 | | | 0,0 | 3,20 | 1,2 | | | 1,1 | 1 | | 1,1 | | | 0,0 | 1,20 | | | | | | 1,2 | | | | 0,0 | 0,00 |
| PIMENTON | 12,50 | 4 | | | | | 5,5 | | 5,0 | 2 | 0,0 | 4,00 | | | | | | 4 | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| TOMATE CHONTO | 10,50 | 18 | | | | 8,5 | | | | 2 | 0,0 | 18 | 29 | | | | 4 | | 6,5 | | 7,5 | 0,0 | 29,00 | | | | | 29 | | | | | 0,0 | 0,00 |
| TOMILLO | 0,40 | 0,2 | | | 0,1 | | 0,1 | 0,1 | 0,1 | | 0,0 | 0,20 | | | | 0,1 | | | 0,1 | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| ZANAHORIA | 56,00 | 58,5 | | | 7,5 | 7,5 | 13 | 7,5 | 7,5 | 13 | 0,0 | 58,50 | 24,5 | | | 14 | 7,5 | 7,5 | 14,5 | 7,5 | 7,5 | 0,0 | 24,50 | | | | | 7,5 | 17 | | | | 0,0 | 0,00 |
| CALABAZA | 6,5 | 15 | | | | | 6,5 | | | | 0,0 | 15 | | | | | 15,0 | | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| AGUACATE | 16 | 17 | | | | | | 16 | | | 0,0 | 17 | | | | | | | | | 17 | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| REMOLACHA | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | 14 | | | | | | | | | 0,0 | 14,00 | | | | | | 14 | | | | 0,0 | 0,00 |
| PEPINO COHOMBRO | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| TOMATE MILANO | 0,0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| PAPA COMUN | 112,5 | 88 | | | 29 | 29 | 13 | 29,0 | 4,0 | 8,5 | 0,0 | 88,0 | 58 | | | 13 | 29 | 13 | 4 | 29 | | 0,0 | 58,00 | | | | | 29 | 29 | | | | 0,0 | 0,00 |
| CRIOLLA | 23,50 | 33 | | | | | 16,5 | | | 7,0 | 0,0 | 33,0 | | | | 16,5 | | | 16,5 | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| HARTON MADURO | 18,00 | 36,0 | | | | | | | 18,0 | | 0,0 | 36 | | | | | | 18 | | | 18 | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| PLATANO VERDE | 8 | 23,5 | | | | | | | | 8,0 | 0,0 | 23,5 | | | | | | | 10 | | 13,5 | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| CEBOLLA CABEZONA | 14,5 | 2 | | | | 6,5 | 7 | | 1 | | 0,0 | 2,0 | | | | | 2 | | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| GUASCAS | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| ARRACACHA | 9 | | | | | | | | 9,0 | | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| YUCA | 6,5 | | | | | | | | | 6,5 | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| FRIJOL | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| ACELGA | 17,5 | | | | | | | | 17,5 | | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| PIÑA | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| PAPA SABANERA | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| CABEZONA ROJA | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |
| NARANJA | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____ALEXANDER BRICEÑO___ TIPO DE DOCUMENTO:____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81741541__ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO. VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

LOS PRODUCTOS EN FRESCO Y PERECEDEROS SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS (KILO). POR OTRO LADO Y PARACONTEMPLAR EL PESO DE LA CASCARA O BIEN SEA EN PESO BRUTO Y PARA HALLAR LOS PESOS NETOS SE TOMA COMO PREPONDERANTE UNICAMENTE EL RELACIONADO A TUBERCULO "YUCA" A RAZÓN QUE ES EL UNICO PRODUCTO QUE SE PREALISTA Y SE ALMACENA PRE COCCIÓN EN LOS EQUIPOS DE FRIO PARA ESTE TIPO DE MATERIA PRIMA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE | SERVICIO SOCIAL: | CC/CP 7745 | UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANC EROS | PROVEEDOR: AGESCOM

MARZO | AÑO: 2024 | COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO | OPERADOR: | FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.: 1000 g, 900 g, g, l, cc, U) | SALDO MES ANTERIOR | SEMANA UNO (MARZO 01 A 02) | | | | | | | | SEMANA DOS (MARZO 04 A 09) | | | | | | | | SEMANA TRES (MARZO 11 A 16) | | | | | | | | CUARTA SEMANA (MARZO 18 A 23) | | | | | | | | QUINTA SEMANA (MARZO 26 A 30) | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | |
| | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | | | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |
| Grupo. Abarrotes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SAL | X | 1,2 | 3 | | | | | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 3,2 | 3,0 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 3,20 | 3 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 3,2 | 1 | 0,6 | 0,5 | 0,3 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,0 | 1,0 | | | 0,5 | 0,5 | | | | 0,0 | 0,0 |
| ACEITE VEGETAL | X | 7,0 | 13 | | | | | 2,5 | 4 | 0,0 | 13,5 | 13,5 | 3,5 | 3 | 2 | 1,5 | 2 | 1,5 | 0,0 | 13,5 | 9 | 1,7 | 1,6 | 3,2 | 3 | 2 | 2 | 0,0 | 9,0 | 5,5 | 1,5 | 0,7 | 1,5 | 3 | 0,7 | 1,6 | 0,0 | 5,5 | | | 2,5 | 3 | | | | 0,0 | 0,0 |
| ARROZ | X | 25,9 | 77,5 | | | | | 12,9 | 13 | 0,0 | 77,5 | 81,0 | 10,0 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 0,0 | 81,0 | 81 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 0,0 | 81,0 | 18,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 13,5 | 0,0 | 18,5 | | | 5 | 13,5 | | | | 0,0 | 0,0 |
| AVENA MOLIDA | X | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | 5,0 | | | | | | | 0,0 | 5 | 5 | 5 | | | | | | 0,0 | 5,0 | 5 | | 5 | | | | 0,0 | 5,0 | | | 5 | | | | | 0,0 | 0,0 |
| AZUCAR | X | 4,1 | 12 | | | | | 2 | 2 | 0,0 | 12,1 | 12,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 0,0 | 12,1 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,0 | 12,1 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,0 | 4 | | | 2 | 2 | | | | 0,0 | 0,0 |
| CEBADA PERLADA | X | 5,0 | | | | | | 5 | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| SPAGUETTIE | X | 0,0 | 14 | | | | | | | 0,0 | 14 | | | | | | | 14 | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | 14 | | | | | | | 0,0 | 14,0 | | | 14 | | | | | 0,0 | 0,0 |
| MAYONESA | X | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | 4,5 | | | | | | | 0,0 | 4,5 | 2 | 1,5 | 3 | | | | | 0,0 | 2 | | | 2 | | | | | 0,0 | 0,0 |
| MIGA DE PAN | X | 1,5 | 1,5 | | | | | 1,5 | | 0,0 | 1,5 | | | | | | | 1,5 | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | 1,5 | | | | | | | 0,0 | 1,5 | | | 1,5 | | | | | 0,0 | 0,0 |
| FIDEOS | X | 0,0 | 3,5 | | | | | | | 0,0 | 3,5 | | 3,5 | | | | | | 0,0 | 0,0 | 5,0 | | | | | | | 0,0 | 5 | | | | | 5 | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| HARINA TRIGO | X | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | 0,5 | | | | | | | 0,0 | 1 | | | | | 0,5 | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| VINAGRE | X | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| AJONJOLI | X | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| FECULA DE MAIZ | X | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | 2,0 | | | | | | | 0,0 | 2,00 | 0,5 | | | | 2 | | | 0,0 | 0,50 | | | 0,5 | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| MARGARINA | X | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | 1,5 | | | | | | | 0,0 | 1,5 | 5 | | 0,5 | | 1,0 | | | 0,0 | 5,00 | | | 2,0 | | 3 | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| OREGANO | X | 0,0 | 0,1 | | | | | | | 0,0 | 0,1 | 0,2 | | 0,1 | | | | | 0,0 | 0,20 | 0,1 | 0,1 | | | | 0,1 | 0,0 | 0,10 | 0,1 | | | 0,1 | | | | 0,0 | 0,1 | | | 0,1 | | | | | 0,0 | 0,0 |
| ATUN LATA | X | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | 200,0 | | | | | | | 0,0 | 200 | | 200 | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| CONCHITAS | X | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | 5,0 | | | | | | | 0,0 | 5 | 5 | | | | 5 | | | 0,0 | 5 | 5 | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO CEBADA | X | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | 5,0 | | | | | | | 0,0 | 5 | | | 5 | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| FRIJOL | X | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | 8,0 | | | | | | | 0,0 | 8 | | | | | 8 | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| CANELA POLVO | X | 0,0 | 0,4 | | | | | | | 0,0 | 0,4 | 0,4 | | | | | | 0,4 | 0,0 | 0,4 | 0,25 | | | | 0,4 | | | 0,0 | 0,3 | | | 0,25 | | | | 0,0 | 0,00 | | | | | | | | 0,0 | 0 |
| MIEL | X | 0,0 | 2,0 | | | | | | | 0,0 | 2 | | | | 2 | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| ARVEJA | X | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| LENTEJA | X | 0,0 | 8,0 | | | | | | | 0,0 | 8 | | | | 8 | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| PANELA | X | 0,0 | 2,0 | | | | | | | 0,0 | 2 | | | | | | | 2 | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO TRIGO | X | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | 5,0 | | | | | | | 0,0 | 5 | | | 5 | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| GARBANZO | X | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | 8,0 | | | | | | | 0,0 | 8 | | | | 8 | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO DE MAIZ | X | 0,0 | 4,5 | | | | | | | 0,0 | 4,5 | | 4,5 | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| BOCADILLO | X | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| SALSA DE TOMATE | X | 0,0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,0 |
| UVA PASA | X | 0,00 | | | | | | | | 0,0 | 0 | 2,0 | | | | | | | 0,0 | 2 | | 2 | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | 0,0 | 0 | | | | | | | | 0,0 | 0,00 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81741541___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

LOS PRODUCTOS EMPACADOS Y NO PERECEDEROS SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS (KILO), EXCEPTUANDO LOS PRODUCTOS LIQUIDOS VISCOSOS COMO EL CASO DE ACEITE VEGETAL Y MIEL, EN UNIDADES POR GRAMOS (CANTIDADES PEQUEÑAS) COMO CANELA Y OREGANO Y, MIENTRAS QUE LA PROTEINA ANIMAL "ATÚN" AUNQUE LA RECEPCIÓN SEA POR LATA (UNIDAD) SE TOMA POR GRAMOS DE 1000 (KILO)

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA SOLAPTO O ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: CONTROL DESPACHO Y SALIDA DE ALIMENTOS A MODADOS

Código: FOR-PRE-236

Versión: 1

Fecha: Marte 07/ 2026/03/03 - 03/03/2026

Página 1 de 1

DIRECCION LOCAL/S OCALIDAD: PUENTE ARANDA PARAISO SOCIAL CIUDAD TUNAL SITIO OPERATIVO: CHIA TUNAL LANCHERO PROVEEDOR: AVES (CAUCA) CARNICOS (CAUCA) LACAYOTA (AGROCITAL)

MES: FEBRERO AÑO: 2026 COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: JOSMELI MENDOZA DEL MORAL/ANE

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) | | | | SALDO MES ANTERIOR | SEMANA UNO: FEBRERO 01 A 03 | | | | | | | | SEMANA DOS FEBRERO 04 A 10 | | | | | | | | SEMANA TRES: FEBRERO 12 A 17 | | | | | | | | SEMANA CUATRO: FEBRERO 18 A 24 | | | | | | | | CUENTA SEMANA: FEBRERO 25 A 28 | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1000 g | 500 g | g | U | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | |
| | | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | | | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | | | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | | | 26 | 27 | 28 | 29 | | | | |
| Grupo: Huevos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HUEVOS | | | | X | 0,0 | 196 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 90 | 0 | 0,0 | 96 | 90 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 96 | 0,0 | 90 | 90 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 90 | 0,0 | 0,0 | 90 | 180 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 90 | 0,0 | 0,0 | 180 | 0,0 | 0,0 | 9,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 96 |
| Grupo: _ Pollo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PECHUGA POLLO | X | | | | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 16 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16,00 | 20 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23 | 0,0 | 23 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| MUSLO DE POLLO | X | | | | 0,0 | 49 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 24,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 24,5 | 24 | 0,0 | 24,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 26 | 58 | 24 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 58 | 20 | 0,0 | 0,0 | 28 | 0,0 | 28 | 0,0 | 0,0 | 28 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 28,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| Grupo 2 _ Cerdo: PRESAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RES GOULASH | X | | | | 0,0 | 2,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 0,0 | 0,0 | 2,1 | 3,2 | 0,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 0,7 | 0,0 | 3,2 | 5,8 | 0,8 | 0,8 | 0,0 | 0,8 | 0,8 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 1,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0 | 0,0 | 3,2 | 0,0 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,8 |
| RES PAJARILLA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| RES SOBREBARRIGA | X | | | | 0,0 | 49,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 49,0 | 47 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 47,0 | 34,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 34,0 | 0 | 24,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,5 |
| RES CADERA | X | | | | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 26,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 26,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 29,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 29,0 |
| CERDO LOMO | X | | | | 0,0 | 44,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | 23,5 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 9,5 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,5 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 29,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,5 |
| RES MOLIDA | X | | | | 0,0 | 45 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,5 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 32,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,5 |
| RES CALLO | X | | | | 0,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 0 | 0,0 | 3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ALEXANDER BRICEÑO____ TIPO DE DOCUMENTO: _CC_ N# de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1170234 1__ CARGO: ____RESPONSABLE DEL SERVICIO___

OBSERVACIONES: PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

EL PRODUCTO CARNICO Y DE ALTO RIESGO TAYDO PARA LOS CORTES DE BOVINO, PORCINO Y AVES SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS (KILO), MIENTRAS QUE POR OTRO LADO, LA PROTEINA ANIMAL EN LA PRESENTACION DE "HUEVO DE GALLINA" SE RECEPCIONA POR UNIDADES Y EQUIVALENTE CAPA UNO DE 50 GRS - 55 GRS.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: __RAFAEL URIBE URIBE________________________ SERVICIO SOCIAL: CC/CP 7745 UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: AGESCOM

MES: FEBRERO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO

Grupo 4. Lacteos

PRESENTACIÓN: Marque con una X o escriba la cantidad.

| ALIMENTO | 1000 g | 500 g | g | l | cc | U | SALDO MES ANTERIOR | SEMANA UNO (FEBRERO 01 A 03) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L | M | MC | J 1 | V 2 | S 3 | D 4 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| HELADO | X | | | | | | 0,0 | 10 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 5 |
| LECHE ENTERA | | | | X | | | 0,0 | 327 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 54 | 0,0 | 54 | 0,0 | 219 |
| QUESO DOBLE CREMA | X | | | | | | 0,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10 |
| CREMA DE LECHE | X | | | | | | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 |
| LECHE CONDENSADA | | | | X | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| YOGURTH | | | | X | | | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 |
| QUESO CAMPESINO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |

| ALIMENTO | SEMANA DOS (FEBRERO 05 A 11) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 5 | M 6 | MC 7 | J 8 | V 9 | S 10 | D 11 | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEMANA TRES (FEBRERO 12 A 17) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 12 | M 13 | MC 14 | J 15 | V 16 | S 17 | D 18 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| HELADO | 5 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 10 |
| LECHE ENTERA | 220 | 54,0 | 54 | 0,0 | 54 | 54 | 3 | 0,0 | 220 | 280,0 | 55 | 55 | 0,0 | 0,0 | 55 | 55 | 0,0 | 280 |
| QUESO DOBLE CREMA | 18 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 18 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 8 | 5 | 0,0 | 0,0 | 5 |
| CREMA DE LECHE | 3,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 3,5 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 3,5 |
| LECHE CONDENSADA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3 |
| YOGURTH | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 |
| QUESO CAMPESINO | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |

| ALIMENTO | CUARTA SEMANA (FEBRERO 19 A 24) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 19 | M 20 | MC 21 | J 22 | V 23 | S 24 | D 25 | SALDO SEMANA ANTERIOR | QUINTA SEMANA (FEBRERO 26 A FEBRERO 29) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 26 | M 27 | MC 28 | J 29 | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| HELADO | 5 | 0,0 | 5 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 |
| LECHE ENTERA | 230 | 56 | 55 | 55 | 55 | 59 | 0,0 | 0,0 | 230 | 0,0 | 0,0 | 58 | 55 | 55,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 62 |
| QUESO DOBLE CREMA | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| CREMA DE LECHE | 2 | 2 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| LECHE CONDENSADA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| YOGURTH | 5 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| QUESO CAMPESINO | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81741541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

...ATO. VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES:

LOS PRODUCTOS LACTEOS Y DE ALTO RIESGO SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS (KILO), EXCEPTUANDO LA PRESENTACIÓN LIQUIDA COMO LECHE ENTERA, LECHE CONDENSADA Y YOGURTH CADA UNO EN PRESENTACIÓN DE LITROS

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

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____________________________ SERVICIO SOCIAL: CC/CP 7745 UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: AGESCOM

MES: FEBRERO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGENCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | SEMANA UNO (FEBRERO 01 A 03) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L | M | MC | J 1 | V 2 | S 3 | D 4 | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEMANA DOS (FEBRERO 05 A 11) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 5 | M 6 | MC 7 | J 8 | V 9 | S 10 | D 11 | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEMANA TRES (FEBRERO 12 A 17) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 12 | M 13 | MC 14 | J 15 | V 16 | S 17 | D 18 | SALDO SEMANA ANTERIOR | CUARTA SEMANA (FEBRERO 19 A 24) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 19 | M 20 | MC 21 | J 22 | V 23 | S 24 | D 25 | SALDO SEMANA ANTERIOR | QUINTA SEMANA (FEBRERO 26 A FEBRERO 29) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 26 | M 27 | MC 28 | J 29 | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FRUTAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BANANO | X | | | | 0,0 | 15,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,0 | 32,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,0 | 0,0 | 0,0 | 32,0 | 16 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16 | 0,0 | 16 | 0,0 | 0,0 | 16,0 | 16 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANZANA | X | | | | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | 37 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 37,0 | 23 | 0,0 | 0,0 | 7 | 0,0 | 0,0 | 16,0 | 0,0 | 14 | 0,0 | 23,0 | 9,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,5 | 14,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MELÓN | X | | | | 0,0 | 15,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 16 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 16 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| NARANJA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPAYA | X | | | | 0,0 | 15,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 33 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 33,0 | 14,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 | 14,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRESA | X | | | | 0,0 | 21,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 21 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,0 | 21,5 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,5 | 0,0 | 21,5 | 34,5 | 0,0 | 0,0 | 14,5 | 0,0 | 7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 34,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,0 |
| MANDARINA | X | | | | 0,0 | 69 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 25,0 | 0,0 | 25 | 0,0 | 19 | 20 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 47,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 47,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 26,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,0 |
| PIÑA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UCHUVA | X | | | | 0,0 | 4,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANGO | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GRANADILLA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UVA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PERA | X | | | | 0,0 | 19,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOTAL | | | | | 0 | 162 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 25 | 15 | 25 | 0 | 97 | 134,5 | 0 | 0 | 0 | 14 | 30 | 19 | 19 | 15 | 0 | 134,5 | 116 | 0 | 0 | 34 | 20 | 16 | 16 | 20 | 28,5 | 0 | 116 | 122 | 0 | 0 | 14,5 | 16 | 41 | 14,5 | 15 | 15 | 0 | 122 | 0 | 0 | 0 | 30 | 14,5 | 16 | 26,5 | 0 | 0 | 0 | 35 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ALEXANDER BRICEÑO______ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81741541___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: LOS PRODUCTOS EN FRESCO Y PERECEDEROS SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS (KILO)

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL: CC/CP 7745 — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS — PROVEEDOR: HORTYPULPAS

MES: FEBRERO — AÑO: 2024 — COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO — OPERADOR: FUNGEINCO

Grupo 6. Frutas

**SEMANA UNO (FEBRERO 01 A 03)** — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE por DÍA CALENDARIO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L | M | MC | J 1 | V 2 | S 3 | D 4 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUAYABA | X | | | | 0,0 | 34 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17 | 0,0 | 17 |
| LULO | X | | | | 0,0 | 17,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17 |
| MANGO | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| MARACUYA | X | | | | 0,0 | 17,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17 |
| MORA | X | | | | 0,0 | 24 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 24 |
| TOMATE DE ARBOL | X | | | | 0,0 | 17,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17 |
| FRESA | X | | | | 0,0 | 7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7 |
| GUANABANA | X | | | | 0,0 | 17 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| UVA | X | | | | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 |
| FEIJOA | X | | | | 0,0 | 17 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| CIRUELA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| CURUBA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| LIMON PULPA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |

**SEMANA DOS (FEBRERO 05 A 11)** — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE por DÍA CALENDARIO

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 5 | M 6 | MC 7 | J 8 | V 9 | S 10 | D 11 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUAYABA | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| LULO | 6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6 |
| MANGO | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| MARACUYA | 6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17 | 0,0 | 6 |
| MORA | 24 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17,0 | 0,0 | 0,0 | 7 | 0,0 | 0,0 | 24 |
| TOMATE DE ARBOL | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 17,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6 |
| FRESA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| GUANABANA | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| UVA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| FEIJOA | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| CIRUELA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| CURUBA | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| LIMON PULPA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |

**SEMANA TRES (FEBRERO 12 A 17)** — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE por DÍA CALENDARIO

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 12 | M 13 | MC 14 | J 15 | V 16 | S 17 | D 18 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUAYABA | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| LULO | 12,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| MANGO | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| MARACUYA | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 24 |
| MORA | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 24 |
| TOMATE DE ARBOL | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 24 |
| FRESA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| GUANABANA | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 |
| UVA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| FEIJOA | 6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 6 |
| CIRUELA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| CURUBA | 2 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 |
| LIMON PULPA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |

**CUARTA SEMANA (FEBRERO 19 A 24)** — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE por DÍA CALENDARIO

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 19 | M 20 | MC 21 | J 22 | V 23 | S 24 | D 25 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUAYABA | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| LULO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 0,0 | 0 |
| MANGO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| MARACUYA | 12 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| MORA | 12 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| TOMATE DE ARBOL | 0 | 0 | 0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6 |
| FRESA | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| GUANABANA | 13,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| UVA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| FEIJOA | 12,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| CIRUELA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| CURUBA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 |
| LIMON PULPA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |

**QUINTA SEMANA (FEBRERO 26 A FEBRERO 29)** — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE por DÍA CALENDARIO

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 26 | M 27 | MC 28 | J 29 | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUAYABA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| LULO | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| MANGO | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| MARACUYA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| MORA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| TOMATE DE ARBOL | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6 |
| FRESA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| GUANABANA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| UVA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| FEIJOA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 |
| CIRUELA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| CURUBA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 |
| LIMON PULPA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ALEXANDER BRICEÑO______ TIPO DE DOCUMENTO:___CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81741541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO___

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES: LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO PARA EL CASO DE LA PULPA DE FRUTA SIN AZUCAR SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS (KILO)

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 20190026406 - 31/05/2019


SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: ____RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: CC/CP 7745 UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: AGESCOM

MES: FEBRERO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

SEMANA UNO (FEBRERO 01 A 03) — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO)

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L | M | MC | J 1 | V 2 | S 3 | D 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AJOS | X | | | | 0,00 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,0 |
| ARVEJA | X | | | | 0,00 | 30,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 |
| JUNCA | X | | | | 0,00 | 45 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 9,2 | 6,8 | 0,0 |
| CILANTRO | X | | | | 0,00 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,2 | 1,3 | 1,5 | 0,0 |
| ESPINACA | X | | | | 0,00 | 12,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| HABICHUELA | X | | | | 0,00 | 27 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7 | 5 | 0,0 |
| LAUREL | X | | | | 0,00 | 0,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,3 | 0,0 | 0,0 |
| LECHUGA | X | | | | 0,00 | 26,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13 | 0,0 |
| LIMÒN | X | | | | 0,00 | 10,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 0,0 |
| MAZORCA | X | | | | 0,00 | 17,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,5 | 0,0 |
| PEREJIL | X | | | | 0,00 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,0 |
| PIMENTON | X | | | | 0,00 | 21,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,5 | 5,5 | 0,0 | 0,0 |
| TOMATE CHONTO | X | | | | 0,00 | 80,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,5 | 0,0 | 7,5 | 0,0 |
| TOMILLO | X | | | | 0,00 | 0,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,0 |
| ZANAHORIA | X | | | | 0,00 | 70 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16,5 | 5,4 | 0,0 | 0,0 |
| CALABAZA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AGUACATE | X | | | | 0,00 | 36 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14 | 0,0 | 0,0 |
| REMOLACHA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PEPINO COHOMBRO | X | | | | 0,00 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOMATE MILANO | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPA COMUN | X | | | | 0,00 | 150 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 18 | 9 | 0,0 |
| CRIOLLA | X | | | | 0,00 | 39,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,5 | 0,0 |
| HARTON MADURO | X | | | | 0,00 | 73 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19,5 | 0,0 | 19,5 | 0,0 |
| PLATANO VERDE | X | | | | 0,00 | 19,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,5 | 0,0 |
| CEBOLLA CABEZONA | X | | | | 0,00 | 19 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7 | 0,0 |
| CHAMPIGNONE | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GUASCAS | X | | | | 0,00 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ARRACACHA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| YUCA | X | | | | 0,00 | 25,5 | 4,0 | 21,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14 | 7,5 | 0,0 |
| FRIJOL | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ACELGA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CALABACÌN | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| REPOLLO | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIÑA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPA SABANERA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CABEZONA ROJA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| NARANJA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ZUCCINI | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOTAL | | | | | 0 | 737,6 | 4 | 21,5 | 0 | 0 | 0 | 94,5 | 81,4 | 103,1 | 0 |

SEMANA DOS (FEBRERO 05 A 11) — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO)

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 5 | M 6 | MC 7 | J 8 | V 9 | S 10 | D 11 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AJOS | 3,6 | 3,9 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,0 |
| ARVEJA | 26,00 | 26 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 9 | 0,0 | 0,0 | 7 | 5 | 0,0 |
| JUNCA | 21 | 16,5 | 0,0 | 0,0 | 4,0 | 2,5 | 4 | 3 | 4 | 3,5 | 0,0 |
| CILANTRO | 4 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 2 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 0,0 |
| ESPINACA | 12,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 |
| HABICHUELA | 15,00 | 28 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 |
| LAUREL | 0,5 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 |
| LECHUGA | 13,5 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 8,5 | 0,0 |
| LIMÒN | 6,0 | 2,5 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 1,5 | 1 | 0,0 | 2 | 0,5 | 0,0 |
| MAZORCA | 9,0 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PEREJIL | 1,5 | 0,9 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIMENTON | 13,5 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6 | 2 | 2 | 3,5 | 0,0 | 0,0 |
| TOMATE CHONTO | 58,5 | 15,5 | 0,0 | 0,0 | 17,5 | 11 | 9,5 | 2,0 | 5 | 13,5 | 0,0 |
| TOMILLO | 0,4 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | | 0,0 |
| ZANAHORIA | 48,10 | 56 | 0,0 | 0,0 | 14,0 | 9,5 | 7,5 | 0,1 | 9,5 | 7,5 | 0,0 |
| CALABAZA | 0 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AGUACATE | 22 | 16 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 | 7 | 0,0 |
| REMOLACHA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PEPINO COHOMBRO | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOMATE MILANO | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPA COMUN | 108 | 120 | 0,0 | 0,0 | 13,0 | 22,5 | 27,5 | 20 | 4 | 12,5 | 0,0 |
| CRIOLLA | 34 | 7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9 | 0,0 | 9,5 | 15,5 | 0,0 | 0,0 |
| HARTON MADURO | 34 | 18 | 0,0 | 0,0 | 17,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17 | 0,0 |
| PLATANO VERDE | 10 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10 | 0,0 | 0,0 |
| CEBOLLA CABEZONA | 12 | 14,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 |
| CHAMPIGNONE | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GUASCAS | 2,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ARRACACHA | 0 | 9,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| YUCA | 0,0 | 8,0 | 1,5 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRIJOL | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ACELGA | 0 | 17,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CALABACÌN | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| REPOLLO | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIÑA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPA SABANERA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CABEZONA ROJA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| NARANJA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ZUCCINI | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOTAL | 454,6 | 409,4 | 1,5 | 6,5 | 81,7 | 79,3 | 61,8 | 63,4 | 76,2 | 83,7 | 0 |

SEMANA TRES (FEBRERO 12 A 17) — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO)

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 12 | M 13 | MC 14 | J 15 | V 16 | S 17 | D 18 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AJOS | 3,90 | 3,9 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,6 | 0,9 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,0 |
| ARVEJA | 26,00 | 51 | 0,0 | 0,0 | 5 | 7 | 0,0 | 9 | 5 | 0,0 | 0,0 |
| JUNCA | 16,50 | 23 | 0,0 | 0,0 | 3,1 | 3,3 | 3,1 | 1,5 | 1,5 | 4 | 0,0 |
| CILANTRO | 4,00 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 2 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 0,0 |
| ESPINACA | 0,00 | 19,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| HABICHUELA | 28,00 | 35 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 7,5 | 0,0 | 5,5 | 7,5 | 0,0 | 0,0 |
| LAUREL | 0,20 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LECHUGA | 15 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LIMÒN | 2,50 | 1,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1 | 0,5 | 0,0 | 1 | 0,0 | 0,0 |
| MAZORCA | 8,50 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,5 | 0,0 |
| PEREJIL | 0,90 | 3,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 0,0 | 0,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIMENTON | 7,50 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 |
| TOMATE CHONTO | 15,50 | 18 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 2 | 0,0 |
| TOMILLO | 0,40 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0 | 0,0 |
| ZANAHORIA | 56,00 | 61 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 7,5 | 13 | 7,5 | 7,5 | 13 | 0,0 |
| CALABAZA | 6,5 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AGUACATE | 16 | 16,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| REMOLACHA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PEPINO COHOMBRO | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOMATE MILANO | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPA COMUN | 128,5 | 103,5 | 0,0 | 0,0 | 29 | 29 | 29 | 29,0 | 4,0 | 8,5 | 0,0 |
| CRIOLLA | 7,00 | 16,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 7,0 | 0,0 |
| HARTON MADURO | 18,00 | 36,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 0,0 | 0,0 |
| PLATANO VERDE | 8 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 0,0 |
| CEBOLLA CABEZONA | 15 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 7 | 0 | 1 | 0 | 0,0 |
| CHAMPIGNONE | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GUASCAS | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ARRACACHA | 9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,0 | 0,0 | 0,0 |
| YUCA | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 0,0 |
| FRIJOL | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ACELGA | 17,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17,5 | 0,0 | 0,0 |
| CALABACÌN | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| REPOLLO | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIÑA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPA SABANERA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CABEZONA ROJA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| NARANJA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ZUCCINI | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOTAL | 416,4 | 449,4 | 0 | 0 | 60,9 | 79,1 | 67,7 | 70,4 | 78,2 | 60,1 | 0 |

CUARTA SEMANA (FEBRERO 19 A 24) — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO)

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 19 | M 20 | MC 21 | J 22 | V 23 | S 24 | D 25 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AJOS | 3,90 | 3,5 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 0,5 | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,6 | 0,0 |
| ARVEJA | 51,00 | 19 | 0,0 | 0,0 | 15,2 | 13 | 4,8 | 11 | 7 | 0,0 | 0,0 |
| JUNCA | 23 | 21 | 0,0 | 0,0 | 4,1 | 3,8 | 2,6 | 7,5 | 2,5 | 2,5 | 0,0 |
| CILANTRO | 4,50 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 2 | 1 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 0,0 |
| ESPINACA | 19 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19,0 | 0 | 0,0 |
| HABICHUELA | 35 | 30 | 0,0 | 0,0 | 12,2 | 7,5 | 7,8 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 |
| LAUREL | 0,00 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LECHUGA | 8,5 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LIMÒN | 1,20 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,2 | 0,0 |
| MAZORCA | 4,00 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PEREJIL | 3,10 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 1 | 1 | 0,0 | 1,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIMENTON | 4,00 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOMATE CHONTO | 18 | 52 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 7,5 | 0,0 |
| TOMILLO | 0,20 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ZANAHORIA | 61,00 | 57 | 0,0 | 0,0 | 16,5 | 7,5 | 7,5 | 14,5 | 7,5 | 7,5 | 0,0 |
| CALABAZA | 15 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AGUACATE | 16,5 | 14 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16,5 | 0,0 |
| REMOLACHA | 0 | 14 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PEPINO COHOMBRO | 0 | 12,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOMATE MILANO | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPA COMUN | 103,5 | 110 | 0,0 | 0,0 | 28,7 | 28,7 | 13,1 | 4 | 29 | 0,0 | 0,0 |
| CRIOLLA | 16,5 | 7 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 16,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| HARTON MADURO | 36 | 52 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 |
| PLATANO VERDE | 23,5 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10 | 0,0 | 13,5 | 0,0 |
| CEBOLLA CABEZONA | 2,0 | 7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CHAMPIGNONE | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GUASCAS | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ARRACACHA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| YUCA | 0 | 25,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRIJOL | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ACELGA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CALABACÌN | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| REPOLLO | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIÑA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPA SABANERA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CABEZONA ROJA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| NARANJA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ZUCCINI | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOTAL | 449,4 | 474,1 | 0 | 0 | 80,5 | 85 | 67,6 | 76,4 | 73,6 | 66,3 | 0 |

QUINTA SEMANA (FEBRERO 26 A FEBRERO 29) — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO)

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 26 | M 27 | MC 28 | J 29 | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AJOS | 3,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,10 |
| ARVEJA | 19,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 5 | 5 | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,00 |
| JUNCA | 21,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,6 | 4,1 | 2,8 | 4,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,50 |
| CILANTRO | 6,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,50 |
| ESPINACA | 7,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| HABICHUELA | 30,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,2 | 7,4 | 7,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,00 |
| LAUREL | 0,20 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| LECHUGA | 7,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,50 |
| LIMÒN | 5,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,8 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,20 |
| MAZORCA | 8,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,50 |
| PEREJIL | 1,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 0,0 | 1,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | -0,50 |
| PIMENTON | 5,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,30 |
| TOMATE CHONTO | 52,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 29 | 0,0 | 14,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,50 |
| TOMILLO | 0,40 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,20 |
| ZANAHORIA | 57,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 7,5 | 17 | 17,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,50 |
| CALABAZA | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| AGUACATE | 14,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,00 |
| REMOLACHA | 14,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PEPINO COHOMBRO | 12,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| TOMATE MILANO | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PAPA COMUN | 110,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,4 | 28,7 | 28,9 | 13,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 27,00 |
| CRIOLLA | 7,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,00 |
| HARTON MADURO | 52,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16,00 |
| PLATANO VERDE | 8,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,00 |
| CEBOLLA CABEZONA | 7,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,00 |
| CHAMPIGNONE | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| GUASCAS | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| ARRACACHA | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| YUCA | 25,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 25,00 |
| FRIJOL | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| ACELGA | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| CALABACÌN | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| REPOLLO | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PIÑA | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PAPA SABANERA | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| CABEZONA ROJA | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| NARANJA | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| ZUCCINI | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| TOTAL | 474,1 | 0 | 0 | 0 | 66,4 | 82,9 | 77,5 | 84 | 0 | 0 | 0 | 163,3 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____ALEXANDER BRICEÑO___ TIPO DE DOCUMENTO:____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81741541__ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

LOS PRODUCTOS EN FRESCO Y PERECEDEROS SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS (KILO), POR OTRO LADO Y, PARACONTEMPLAR EL PESO DE LA CASCARA O, BIEN SEA EN PESO BRUTO Y PARA HALLAR LOS PESOS NETOS SE TOMA COMO PREPONDERANTE UNICAMENTE EL RELACIONADO A TUBERCULO "YUCA" A RAZÓN QUE ES EL UNICO PRODUCTO QUE SE PREALISTA Y SE ALMACENA PRE COCCIÓN EN LOS EQUIPOS DE FRIO PARA ESTE TIPO DE MATERIA PRIMA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 20190026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE | SERVICIO SOCIAL: | CC/CP 7745 | UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANC EROS | PROVEEDOR: AGESCOM

FEBRERO | AÑO: 2024 | COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO | OPERADOR: FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) | | | | | | SALDO MES ANTERIOR | SEMANA UNO (FEBRERO 01 A 03) | | | | | | | | SEMANA DOS (FEBRERO 05 A 11) | | | | | | | | SEMANA TRES (FEBRERO 12 A 17) | | | | | | | | CUARTA SEMANA (FREBRERO 19 A 24) | | | | | | | | QUINTA SEMANA (FEBRERO 26 A FEBRERO 29) | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | | |
| | | | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 g | 900 g | g | l | cc | U | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | | | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | | | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | | | 26 | 27 | 28 | 29 | | | | |
| Grupo. Abarrotes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SAL | X | | | | | | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,8 | 0,6 | 0,0 | 3 | 3,0 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 3,00 | 3 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,4 | 0,5 | 0,4 | 0,0 | 3,0 | 3 | 0,6 | 0,5 | 0,3 | 0,6 | 0,6 | 0,4 | 0,0 | 3,0 | 0,0 | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,2 |
| ACEITE VEGETAL | | | | X | | | 0,0 | 22 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3 | 2,8 | 4 | 0,0 | 12,2 | 20,0 | 3,5 | 2,6 | 1,6 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 0,0 | 20,0 | 20 | 1,6 | 1,6 | 3,2 | 3 | 2,1 | 2 | 0,0 | 26,5 | 0 | 1,6 | 0,7 | 1,3 | 3 | 0,7 | 1,5 | 0,0 | 17,7 | 0,0 | 3,3 | 2,2 | 2,7 | 2,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,0 |
| ARROZ | X | | | | | | 0,0 | 100 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10 | 12,1 | 13 | 0,0 | 64,9 | 79,0 | 10,0 | 12,6 | 12,6 | 12,6 | 12,6 | 4,5 | 0,0 | 79,0 | 79 | 13,1 | 13,5 | 13,1 | 13,1 | 13,1 | 13,1 | 0,0 | 79,0 | 67 | 13,1 | 13,1 | 13,1 | 13,1 | 13,1 | 14 | 0,0 | 67 | 0,0 | 13 | 4,5 | 13,1 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 25,9 |
| AVENA MOLIDA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 5 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 5 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AZUCAR | X | | | | | | 0,0 | 17 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 2 | 2 | 0,0 | 11,0 | 12,0 | 2,0 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 0,0 | 12,0 | 10,5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,0 | 10,5 | 11 | 1,75 | 1,75 | 1,75 | 1,75 | 1,75 | 1,7 | 0,0 | 11 | 0,0 | 1,6 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,1 |
| CEBADA PERLADA | X | | | | | | 0,0 | 6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 |
| SPAGUETTIE | X | | | | | | 0,0 | 13 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13,5 | 0,0 | 0,0 | 13,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MAYONESA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,0 | 2 | 1 | 3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MIGA DE PAN | X | | | | | | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 |
| FIDEOS | X | | | | | | 0,0 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| HARINA TRIGO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| VINAGRE | | | | X | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AJONJOLI | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FECULA DE MAIZ | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,00 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,50 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MARGARINA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 5 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 3 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| OREGANO | | | | X | | | 0,0 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,2 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,20 | 0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,00 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ATUN LATA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 195,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 195 | 0 | 0,0 | 195 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CONCHITAS | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO CEBADA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRIJOL | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 9,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CANELA POLVO | X | | | X | | | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,25 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MIEL | | | | X | | | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ARVEJA | X | | | | | | 0,0 | 10 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LENTEJA | X | | | | | | 0,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PANELA | X | | | | | | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO TRIGO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GARBANZO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO DE MAIZ | X | | | | | | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| BOCADILLO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| SALSA DE TOMATE | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UVA PASA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC___Nö de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81741541___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

LOS PRODUCTOS EMPACADOS Y NO PERECEDEROS SON RECEPCIONADOS EN UNIDADES DE 1000 GRAMOS (KILO), EXCEPTUANDO LOS PRODUCTOS LIQUIDOS VISCOSOS COMO EL CASO DE ACEITE VEGETAL Y MIEL, EN UNIDADES POR GRAMOS (CANTIDADES PEQUEÑAS) COMO CANELA Y OREGANO Y, MIENTRAS QUE LA PROTEINA ANIMAL "ATÚN" AUNQUE LA RECEPCIÓN SEA POR LATA (UNIDAD) SE TOMA POR GRAMOS DE 1000 (KILO)

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Codigo: PSIS-PSS-008

Version: 1

Fecha: Marzo 2021 - 20/04/2020 - 15/10/2019

Página 1 de 1

DIRECCIÓN LOCALIDAD/UPZ: PUENTE ARANDA

SERVICIO SOCIAL: CICOP 7/35

LUGAR OPERATIVA: PARQUE TURBAY LANCHERIA

PROVEEDOR: AVES (CAUCA) CAPACIDAD(CAJAS) - HUEVOS(UNIDECIM)

MES: ENERO

AÑO: 2020

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO

OPERADOR: CUERPO VIENTOS DEL PORVENIR

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) | | | | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE ARRIBA | SEMANA 1 (Diligenciar en el transcurso de la semana) | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE ARRIBA | SEMANA 2 (Diligenciar en el transcurso de la semana) | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE ARRIBA | SEMANA 3 (Diligenciar en el transcurso de la semana) | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE ARRIBA | SEMANA 4 (Diligenciar en el transcurso de la semana) | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 2.5Kg | 1Kg | g | U | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | | | | | | | | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | 9 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | | 29 | 30 | 31 | | | | | |
| Grupo: Huevo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HUEVOS | | | | X | 0,0 | 196 | 0 | 78 | 0 | 0 | 78 | 0 | 0 | 0 | 161 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 78 | 0,0 | 83 | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 88 | 0,0 | 0,0 | 0 | 175 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 88 | 0,0 | 0,0 | 90 | 0,0 | 0,0 | 90 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| Grupo: Pollo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PECHUGA POLLO | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 20 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,5 | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 35 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| MUSLO DE POLLO | | | | | 0,0 | 20 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 42,5 | 0,0 | 20 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 49 | 0,0 | 0,0 | 24,5 | 0,0 | 24,5 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| Grupo 2: Carnes Rojas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RES GOULASH | X | | | | 0,0 | 9 | 0,0 | 1 | 1 | 0,0 | 1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1 | 1 | 0,0 | 3,0 | 0,0 | 0,7 | 0,7 | 0,0 | 0,9 | 0,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,8 | 0,0 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,7 | 0,7 | 0,7 | 0,0 | 2,1 | 0,0 | 0,7 | 0,7 | 0,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| RES PAJARILLA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 11,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 11,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| RES SOBREMARRIGA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 85 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22 | 0,0 | 22 | 0,0 | 0,0 | 41,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,5 | 0,0 | 0,0 | 20,5 | 0,0 | 23,5 | 20,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| RES CADERA | X | | | | 0,0 | 22 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22 | 0,0 | 0,0 | 20,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,5 | 0,0 | 0,0 | 20,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CERDO LOMO | X | | | | 0,0 | 22 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22 | 0,0 | | 0,0 | 0,0 | 20,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,5 | 0,0 | 0,0 | 20,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| RES MOLIDA | X | | | | 0,0 | 44 | 0,0 | 0,0 | 22 | 0,0 | 0,0 | 22 | 0,0 | 0,0 | 22 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| RES CALLO | X | | | | 0,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3 | 0,0 | 0,0 | 3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ALEXANDER BRICEÑO___ TIPO DE DOCUMENTO_CC__ N◦ de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80762661__ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

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 CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

| Código: FOR-PSS-036 |
|---|
| Versión: 3 |
| Fecha: Idrnx: INT 2019001681 - 31/05/2019 |
| Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: ___FUFUGEL LYNBE LYNBE_____ SERVICIO SOCIAL: ____CCCF_TTES_____ UNIDAD OPERATIVA: ___DIANA TURBAY LANCIEROS_____ PROVEEDOR: ___ASBSCOM_____

MES: ENERO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: AUDIADOR BRICEÑO OPERADOR: FUNDIBECO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) | | | | | | | SALDO MES ANTERIOR | SEMANA 1 (DÍA CALENDARIO) | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEMANA 2 (DÍA CALENDARIO) | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEMANA 3 (DÍA CALENDARIO) | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEMANA 4 (DÍA CALENDARIO) | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | UNIDAD | KILOS | 9 | 1 | 1/2 | 1/4 | 1/2 | | CAN. RECIBIDO/CANTIDAD DE INSPECCIÓN | L | M | MC | J | V | S | D | | CAN. RECIBIDO/CANTIDAD DE INSPECCIÓN | L | M | MC | J | V | S | D | | CAN. RECIBIDO/CANTIDAD DE INSPECCIÓN | L | M | MC | J | V | S | D | | CAN. RECIBIDO/CANTIDAD DE INSPECCIÓN | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | | 29 | 30 | 31 | | | | | |
| HELADO | X | | | | | | | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0 | 9 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 0,0 | 9 | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| LECHE ENTERA | | | | | | | X | 0,0 | 206 | 0,0 | 51 | 51 | 51 | 0,0 | 51 | 0,0 | 0 | 372 | 0,0 | 51 | 0,0 | 51 | 51 | 3 | 0,0 | 258 | 0,0 | 54 | 54 | 0,0 | 0,0 | 54 | 54 | 0,0 | 0 | 382 | 54 | 54 | 56 | 54 | 56 | 0,0 | 0,0 | 132 | 0,0 | 0,0 | 56 | 54 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| QUESO DOBLE CREMA | X | | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 17,5 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 17 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,5 | 7,5 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| CREMA DE LECHE | | | | | | | X | 0,0 | 3,5 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,00 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | 0 | 9,5 | 2 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| LECHE CONDENSADA | X | | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| YOGURTH | | | | | | | X | 0,0 | 9 | 0,0 | 9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 35 | 0,0 | 0,0 | 9 | 0,0 | 0,0 | 9 | 0,0 | 9 | 0,0 | 0,0 | 9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |
| QUESO CAMPESINO | X | | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 |

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___AUDIADOR BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___80742615___ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO___

FIRMA DE QUIEN ENTREGA EL REFRIGERIO:

OBSERVACIONES: _____

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: ____RAFAEL URIBE URIBE______________________________ SERVICIO SOCIAL: CC/CP 7745 UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: AGESCOM

MES: ENERO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO

FRUTAS

PRIMERA SEMANA

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L | M (2) | MC (3) | J (4) | V (5) | S (6) | D (7) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | 15 | | | | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANZANA | 0 | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MELÓN | 0 | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| NARANJA | 0 | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPAYA | 15 | | | | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRESA | 15 | | | | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 |
| MANDARINA | 25 | | | | 0,0 | 25 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 25 | 0,0 |
| PIÑA | 0 | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UCHUVA | 0 | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANGO | 0 | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GRANADILLA | 35 | | | | 0,0 | 35 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 35 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UVA | 0 | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PERA | 0 | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOTAL | | | | | 0 | 105 | 0 | 0 | 0 | 15 | 15 | 35 | 15 | 25 | 0 |

SEGUNDA SEMANA

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L (8) | M (9) | MC (10) | J (11) | V (12) | S (13) | D (14) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANZANA | 0,0 | 20,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MELÓN | 0 | 24 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12 | 0,0 | 12 | 0,0 | 0,0 |
| NARANJA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPAYA | 0 | 12 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12 | 0,0 |
| FRESA | 0 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANDARINA | 0 | 17 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIÑA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UCHUVA | 0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 0,0 | 0,0 |
| MANGO | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GRANADILLA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UVA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PERA | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOTAL | 0 | 83 | 0 | 0 | 0 | 12 | 26 | 17 | 16 | 12 | 0 |

TERCERA SEMANA

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L (15) | M (16) | MC (17) | J (18) | V (19) | S (20) | D (21) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | 0,0 | 30 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 |
| MANZANA | 0,0 | 35,5 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 15,5 | 0,0 | 13,5 | 0,0 |
| MELÓN | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| NARANJA | 0,0 | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPAYA | 0,0 | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRESA | 0,0 | 20 | 0,0 | 0,0 | 6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14 | 0,0 |
| MANDARINA | 0,0 | 20 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIÑA | 0,0 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 0,0 | 0,0 |
| UCHUVA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANGO | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GRANADILLA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UVA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PERA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOTAL | 0 | 129 | 0 | 0 | 32 | 20 | 15 | 15,5 | 19 | 27,5 | 0 |

CUARTA SEMANA

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L (22) | M (23) | MC (24) | J (25) | V (26) | S (27) | D (28) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | 0,0 | 30 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANZANA | 0,0 | 31,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 14 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MELÓN | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 |
| NARANJA | 0,0 | 7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPAYA | 0,0 | 29 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 |
| FRESA | 0,0 | 41 | 0,0 | 0,0 | 14 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANDARINA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIÑA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UCHUVA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANGO | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GRANADILLA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UVA | 0,0 | 14 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PERA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOTAL | 0 | 167,5 | 0 | 0 | 14 | 15 | 35,5 | 14 | 15 | 15 | 0 |

QUINTA SEMANA

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L (29) | M (30) | MC (31) | J | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | 15,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANZANA | 9,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MELÓN | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| NARANJA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPAYA | 14,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRESA | 20,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANDARINA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIÑA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UCHUVA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANGO | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GRANADILLA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UVA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PERA | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOTAL | 59 | 0 | 0 | 0 | 30 | 14 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81741541___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO. VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROGRAMA/TU OPERACIÓN ESTRATEGIA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTREGA Y RACIÓN DE ALIMENTOS (RCO/ACDO)

Código: F-DO-PM-21-05

Fecha: Junio 24 Versión: 1(Versión)

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL: — CCCP: 7746 — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS — PROVEEDOR: HORTYPLAZAS

MES: ENERO — AÑO: 2026 — COORDINADOR CORresponsable: — N° ALMUERZOS RECIBIDOS: — OPERACIÓN: — MODALIDAD:

| USUARIO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) | | | | TAZA/OMS CUMPLIDA | CANTIDAD RACIÓN PLATO SERVIDO | FIRMA DE LA USUARIA | RECIBIDO A SATISFACCIÓN | MODALIDAD: ALMUERZO — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | DIA NO ISSA Aun ANTERIOR | CANTIDAD RACIÓN PLATO SERVIDO | FIRMA DE LA USUARIA | RECIBIDO A SATISFACCIÓN | MODALIDAD: ALMUERZO — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | DIA NO ISSA Aun ANTERIOR | CANTIDAD RACIÓN PLATO SERVIDO | FIRMA DE LA USUARIA | RECIBIDO A SATISFACCIÓN | MODALIDAD: ALMUERZO — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | DIA NO ISSA Aun ANTERIOR | CANTIDAD RACIÓN PLATO SERVIDO | FIRMA DE LA USUARIA | RECIBIDO A SATISFACCIÓN | MODALIDAD: ALMUERZO — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | DIA NO ISSA Aun ANTERIOR | CANTIDAD RACIÓN PLATO SERVIDO | FIRMA DE LA USUARIA | RECIBIDO A SATISFACCIÓN | MODALIDAD: ALMUERZO — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | FOLIOS/OBS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SI | NO | D | O | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | | DIA CALENDARIO | | | | | | | | | | | | DIA CALENDARIO | | | | | | | | | | | | DIA CALENDARIO | | | | | | | | | | | | DIA CALENDARIO | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | | | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | | | | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | | | | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | | | | 29 | 30 | 31 | | | | |
| Grupo 6. Frutas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GUAYABA | X | | | | 0.0 | 16 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 16 | 0.0 | 0 | 16 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 16 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 |
| LULO | X | | | | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 |
| MANZO | X | | | | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 |
| MARACUYA | X | | | | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 16 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 16 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 16 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 |
| MORA | X | | | | 0.0 | 16 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 16 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 22 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 16 | 0.0 | 0.0 | 4 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 17 | 0.0 | 0 | 34 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 |
| TOMATE DE ARBOL | X | | | | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 |
| PIÑA | X | | | | 0.0 | 16 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 16 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 4 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 |
| GUANABANA | X | | | | 0.0 | 16 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 16 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 |
| UVA | X | | | | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 |
| PITAYA | X | | | | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 |
| CIRUELA | X | | | | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 |
| CURUBA | X | | | | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 17 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 |
| LIMÓN PLAYA | | | | | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO: __CC____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __80724361_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

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 CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PTO-338
Versión: 3
Fecha: Marzo 5/17, 31/05/2019 - 31/05/2019
Página 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ____SAN BAS, UNIDAS, UNIRSE_____ SERVICIO SOCIAL: ____CICIP___TIGE_____ UNIDAD OPERATIVA: ____DIANA TURBAY LANCEROS_____ PROVEEDOR: ____ASESCOM_____

MES: ENERO AÑO: 2024 CONSECUTIVO O SECUENCIA: 0 ALIMENTO RECIBIDO: REFRIGERIO CONTEO: 0

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) | | | | SALDO MES ANTERIOR | SEMANA UNO: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | SEMANA DOS: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | SEMANA TRES: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | SEMANA CUATRO: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | SEMANA CINCO: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | UND P | EMP | B | C | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE HEREDA | PESO DE LA CAJA/BAN. | PESO TOTAL SIN CASCARA | L | M | MC | J | V | S | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE HEREDA | PESO DE LA CAJA/BAN. | PESO TOTAL SIN CASCARA | L | M | MC | J | V | S | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE HEREDA | PESO DE LA CAJA/BAN. | PESO TOTAL SIN CASCARA | L | M | MC | J | V | S | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE HEREDA | PESO DE LA CAJA/BAN. | PESO TOTAL SIN CASCARA | L | M | MC | J | V | S | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE HEREDA | PESO DE LA CAJA/BAN. | PESO TOTAL SIN CASCARA | L | M | MC | J | V | S | D | SALDO MES |
| | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | 29 | 30 | 31 | | | | | | | |
| Grupo 1: Verduras, Grupo 3: Raices, tubérculos y plátanos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| AJOS | X | | | | 0,00 | 3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0 | 2,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,00 | 3,8 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,00 | 5,3 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 1,30 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| ARVEJA | X | | | | 0,00 | 13,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,5 | 4,5 | 4,5 | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 0,00 | 19,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 25 | 0,0 | 0,0 | 4,7 | 6,8 | 0,0 | 9,5 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 56 | 0,0 | 0,0 | 14,7 | 4,5 | 5 | 10,6 | 6,2 | 0,0 | 0,0 | 15,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 5 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| JUNCA | X | | | | 0,00 | 32 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 5,5 | 8 | 9,3 | 6,8 | 0,0 | 0 | 16,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,2 | 4 | 3 | 4 | 3,1 | 0,0 | 0,00 | 15,5 | 0,0 | 0,0 | 3 | 3 | 3 | 1,5 | 1,5 | 3,5 | 0,0 | 0 | 30 | 0,0 | 0,0 | 4 | 3,6 | 2,5 | 6,9 | 2,5 | 2,4 | 0,0 | 8,10 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,6 | 4 | 2,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| CILANTRO | X | | | | 0,00 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 1,2 | 1,3 | 1,5 | 0,0 | 0 | 3,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 1,8 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 0,00 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 2 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 6 | 0,0 | 0,0 | 2 | 1 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 1,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| ESPINACA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 10,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 26 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18,5 | 0,0 | 7,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| HABICHUELA | X | | | | 0,00 | 26,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 6,5 | 0,0 | 7 | 5 | 0,0 | 0,00 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 0,00 | 27 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 7 | 0,0 | 5 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0 | 57 | 0,0 | 0,0 | 12 | 7,5 | 7,5 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| LAUREL | X | | | | 0,00 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,00 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,10 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| LECHUGA | X | | | | 0,00 | 12 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | 0,0 | 0 | 11 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 7 | 0,0 | 0 | 14 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,8 | 7,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 16 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| LIMÓN | X | | | | 0,00 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 0,0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,7 | 0,0 | 1,5 | 0,3 | 0,0 | 0,00 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0 | 3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,8 | 0,0 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 2,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| MADORA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PEREJIL | X | | | | 0,00 | 1,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,3 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,00 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 0,0 | 0,7 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 4,3 | 0,0 | 0,0 | 1,1 | 0,0 | 0,0 | 1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,20 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PIMENTON | X | | | | 0,00 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,5 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 11,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5 | 1,7 | 1,7 | 3 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 12 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,5 | 0,0 | 4,5 | 2 | 0,0 | 0,00 | 3,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| TOMATE CHONTO | X | | | | 0,00 | 43,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,5 | 0,0 | 14,5 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 33,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,5 | 8 | 0,0 | 4,5 | 11,5 | 0,0 | 0,00 | 10 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0 | 64 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 31,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 27,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| TOMILLO | X | | | | 0,00 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | | 0,0 | 0,00 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,10 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| ZANAHORIA | X | | | | 0,00 | 40 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,8 | 12,4 | 14,1 | 6,6 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 29,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,2 | 4,6 | | 6,2 | 4,5 | 0,0 | 0,00 | 64 | 0,0 | 0,0 | 7,2 | 7,3 | 12 | 7,5 | 7,5 | 12,5 | 0,0 | 0,00 | 97,5 | 0,0 | 0,0 | 15,8 | 14,3 | 7,5 | 13,8 | 7,3 | 7,3 | 0,0 | 31,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 7,5 | 16,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| CALABAZA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| AGUACATE | X | | | | 0,00 | 14 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14 | 0,0 | 0,0 | 16,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,5 | 0,0 | 6 | 0,0 | 0 | 15,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 16 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| REMOLACHA | X | | | | 0,00 | 17,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PERNIO CHOCHMBRO | X | | | | 0,00 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| TOMATE MILANO | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PAPA COMUN | X | | | | 0,00 | 80 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 26 | 16 | 15 | 16 | 9 | 0,0 | 0 | 74,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19,3 | 24 | 17 | 3,5 | 11 | 0,0 | 0 | 68 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 28 | 28 | 12 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 138 | 0,0 | 0,0 | 12,5 | 28 | 12,5 | 4 | 28 | 0,0 | 0,0 | 53,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,5 | 12,5 | 28 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| CRIOLLA | X | | | | 0,00 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,5 | 0,0 | 0 | 29 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 8 | 13,5 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 15,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 46,5 | 0,0 | 0,0 | 15,5 | 0,0 | 0,0 | 15,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,50 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| HARTON MADURO | X | | | | 0,00 | 33 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19,5 | 0,0 | 13,2 | 0,0 | 0 | 13,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13,5 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 51 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17 | 0,0 | 0,0 | 17 | 0,0 | 17,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PLATANO VERDE | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,0 | 0,0 | 0 | 9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9 | | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 23 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10 | 0,0 | 13 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| CEBOLLA CABEZONA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 10 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0 | 13 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,4 | | 2 | 0,0 | 0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| CHAMPIGNONE | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| GUASCAS | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| ARRACACHA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| YUCA | X | | | | 0,00 | 25,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 8 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| FRIJOL | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| ACELGA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 16,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16,5 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| CALABACIN | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| REPOLLO | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PIÑA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| PAPA SABANERA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| CABEZONA ROJA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| NARANJA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| ZUCCINI | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |
| TOTAL | | | | | 0 | 419,0 | 0 | 0 | 0 | 79,5 | 88,8 | 94,3 | 95,4 | 102,5 | 0 | 0,1 | 315 | 0 | 0 | 0 | 69 | 54 | 55,1 | 66,9 | 71,1 | 0 | 2,7756E-17 | 319,8 | 0 | 0 | 68,5 | 75 | 63,6 | 39,9 | 46,2 | 34,6 | 0 | 2,7756E-17 | 662 | 0 | 0 | 78,3 | 88,1 | 64,4 | 73,8 | 52,6 | 82,3 | 0 | 222,3 | 0 | 0 | 0 | 66 | 80,7 | 76,6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4,9137E-15 |

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS | Código: FOR-PSS-236<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo INT 20190264061 - 31/01/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

LOCALIL.OCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE | SERVICIO SOCIAL | CC/CP 7745 | UNIDAD OPERATIVA: | DIANA TURBAY LANC EROS | PROVEEDOR: | AGESCOM

ENERO | AÑO: 2024 | COORDINADOR O RESPONSABLE: | ALEXANDER BRICEÑO | OPERADOR: | FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN | | | | | | SALDO/ME S ANTERIOR | SEMANA UNO (ENERO 02 A 06) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | SEMANA DOS (ENERO 09 A 13) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | SEMANA TRES (ENERO 15 A 20) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | SEMANA CUATRO (ENERO 22 A 27) CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | SEMANA CINCO CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO/MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Marque con una X o escriba la cantidad. | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L | M | MC | J | V | S | D | SALDO/SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L | M | MC | J | V | S | D | SALDO/SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L | M | MC | J | V | S | D | SALDO/SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L | M | MC | J | V | S | D | SALDO/SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | 1000 g | 500 g | g | l | cc | U | | DÍA CALENDARIO | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | DÍA CALENDARIO | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | DÍA CALENDARIO | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | DÍA CALENDARIO | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | DÍA CALENDARIO | 29 | 30 | 31 | | | | | |
| Grupo. Abarrotes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SAL | X | | | | | | 0,0 | 3,4 | 0,0 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,6 | 0,0 | 0 | 2,2 | 0,0 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,4 | 0,0 | 0,00 | 3 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 4,5 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ACEITE VEGETAL | X | | | | | | 0,0 | 15 | 0,0 | 2,4 | 3 | 3 | 2,6 | 4 | 0,0 | 0,0 | 8,5 | 0,0 | 2,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 20 | 1,5 | 1,5 | 3,5 | 3 | 2 | 2 | 0,0 | 6,5 | 10 | 1,5 | 0,7 | 1,2 | 2,7 | 0,7 | 1,5 | 0,0 | 8,2 | 0,0 | 3,3 | 2,4 | 2,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ARROZ | X | | | | | | 0,0 | 58 | 0,0 | 6,5 | 12,5 | 14 | 12,5 | 12,5 | 0,0 | 0 | 54,5 | 0,0 | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 75,5 | 12,6 | 12,6 | 12,6 | 12,6 | 12,6 | 12,5 | 0,0 | 0,0 | 106 | 12,6 | 12,6 | 13 | 12,6 | 12,6 | 12,6 | 0,0 | 30 | 0,0 | 12,6 | 4,8 | 12,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AVENA MOLIDA | X | | | | | | 0,0 | 6 | 0,0 | 0,0 | 6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 4,5 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,5 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AZUCAR | X | | | | | | 0,0 | 10 | 0,0 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,0 | 0,0 | 10 | 0,0 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,0 | 0,0 | 10,5 | 1,7 | 1,7 | 1,7 | 2 | 1,7 | 1,7 | 0,0 | 0,0 | 15 | 1,6 | 1,68 | 1,68 | 1,68 | 1,68 | 1,68 | 0,0 | 5 | 0,0 | 1,6 | 1,7 | 1,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CEBADA PERLADA | X | | | | | | 0,0 | 6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| SPAGUETTIE | X | | | | | | 0,0 | 12 | 0,0 | 12 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 12 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13,0 | 0,0 | 0,0 | 13 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MAYONESA | X | | | | | | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,5 | 1,5 | 2,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MIGA DE PAN | X | | | | | | 0,0 | 3 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FIDEOS | X | | | | | | 0,0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 9,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| HUEVOS | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| HARINA TRIGO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CANELA ASTILLA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| VINAGRE | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AJONJOLI | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FECULA DE MAIZ | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MARGARINA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| OREGANO | X | | | | | | 0,0 | 0,2 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,2 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,00 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ATUN LATA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 185 | 0,0 | 185 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CONCHITAS | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 5 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO CEBADA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRIJOL | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CANELA POLVO | X | | | X | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,25 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,25 | 0,0 | 0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MIEL | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2 | 0,0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ARVEJA | X | | | | | x | 0,0 | 10 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LENTEJA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PANELA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO TRIGO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 4,5 | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GARBANZO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 8 | 0,0 | 0,0 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO DE MAIZ | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| BOCADILLO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| SALSA DE TOMATE | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UVA PASA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 2 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDER BRICEÑO__ TIPO DE DOCUMENTO___CC___N6 de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81741541___ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS | Código: FOR-PSS-236<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: CAJICA - ASPROCOLOMBIA

MES: __DICIEMBRE___ AÑO: ____2023____ COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALÉ | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALÉ | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALÉ | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALÉ | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALÉ | | | | | | | |
| | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 g | 500 g | g | U | | | | | | | 1 | 2 | 3 | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | | | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |
| Grupo. Huevos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HUEVO | X | | | | 5,2 | 5,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,20 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,3 | 0,00 | 5,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,10 | 0,00 | 0 | 4,6 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,60 | 0,00 | 0,00 | 0 | 4,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Grupo 1. Pollo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PECHUGA | X | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 30 | 30,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 29,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 30 | 25,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 25,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 25 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,00 | 0,00 | 12,00 | 0,00 | 0 |
| PIERNA PERNIL | X | | | | 34 | 34 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 34,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 32,6 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 32,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 31,3 | 0,0 | 31,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 25,5 | 25,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 57 | 0,00 | 0,00 | 28,50 | 0,00 | 28,50 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| Grupo 2. Carnes- Pescado | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARNE DE RES SOPA | | | X | | 0,70 | 0,70 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,70 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2,2 | 0,80 | 0,80 | 0,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2,4 | 0,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,80 | 0,80 | 0,00 | 0 | 2,7 | 0,7 | 0,7 | 0,00 | 0,7 | 0,7 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2,8 | 0,00 | 0,70 | 0,70 | 0,70 | 0,70 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| CADERA | X | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 26,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 26,30 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 24 | 0,00 | 24,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 7 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,00 | 0,00 | 0 |
| SOBREBARRIGA | X | | | | 28 | 28 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 28,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 50,4 | 0,00 | 0,00 | 25,20 | 0,00 | 25,20 | 0,00 | 0,00 | 0 | 24 | 0,00 | 0,00 | 24,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| MOLIDA | X | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 26,3 | 0,00 | 26,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 25,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 25,20 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| MENUDO | X | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2,5 | 0,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| PAJARILLA O BAZO | X | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 10,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 10,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| CERDO | X | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 26,3 | 0,00 | 0,00 | 26,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 25,2 | 25,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 46 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 23,00 | | 0,00 | 23 | 8 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,00 | 0,00 | 0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MARIA PAULA ROJAS MENDEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1,080,936,440___ CARGO: _RESPONSABLE_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

| | |
|---|---|
| Código: FOR-PSS-236 | |
| Versión: 0 | |
| Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 | |
| Página: 1 de 1 | |

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: ASPROCOLOMBIA

MES: __DICIEMBRE__ AÑO: ___2023___ COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

Grupo 4. Lacteos

PRIMERA SEMANA (PRESENTACIÓN: Marque con una X o escriba la cantidad.)

| ALIMENTO | 1000 g | 500 g | g | l | cc | U | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L | M | MC | J | V 1 | S 2 | D 3 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CREMA DE LECHE | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| HELADOS | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LECHE CONDENSADA | X | | | | | | 2,0 | 2,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LECHE ENTERA | | | | X | | | 68,0 | 68,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 68,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| QUESO DOBLE CREMA | X | | | | | | 5,5 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 |
| YOGURT | | | | X | | | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

SEGUNDA SEMANA

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 4 | M 5 | MC 6 | J 7 | V 8 | S 9 | D 10 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CREMA DE LECHE | 2,0 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| HELADOS | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| LECHE CONDENSADA | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| LECHE ENTERA | 251 | 0,00 | 65,00 | 62,00 | 62,00 | 0,00 | 62,00 | 0,00 | 0 |
| QUESO DOBLE CREMA | 10 | 10,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| YOGURT | 6 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |

TERCERA SEMANA

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 11 | M 12 | MC 13 | J 14 | V 15 | S 16 | D 17 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CREMA DE LECHE | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| HELADOS | 5 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| LECHE CONDENSADA | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| LECHE ENTERA | 243 | 60,00 | 60,00 | 0,00 | 60,00 | 60,00 | 3,00 | 0,00 | 0 |
| QUESO DOBLE CREMA | 10 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0 |
| YOGURT | 5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |

CUARTA SEMANA

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 18 | M 19 | MC 20 | J 21 | V 22 | S 23 | D 24 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CREMA DE LECHE | 2 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| HELADOS | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| LECHE CONDENSADA | 2 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| LECHE ENTERA | 201 | 57,00 | 57,00 | 0,00 | 0,00 | 57,00 | 30,00 | 0,00 | 0 |
| QUESO DOBLE CREMA | 18 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 8,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| YOGURT | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |

QUINTA SEMANA

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 25 | M 26 | MC 27 | J 28 | V 29 | S 30 | D 31 | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CREMA DE LECHE | 2 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| HELADOS | 9,2 | 0,00 | 4,60 | 0,00 | 4,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LECHE CONDENSADA | 11,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 9,50 | 0,00 | 0,00 |
| LECHE ENTERA | 268 | 0,00 | 54,50 | 54,50 | 55,00 | 57,00 | 47,00 | 0,00 | 0,00 |
| QUESO DOBLE CREMA | 14 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 14,00 | 0,00 | 0,00 |
| YOGURT | 5 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MARIA PAULA ROJAS MENDEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1,080,936,440___ CARGO: _RESPONSABLE_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

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 CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

| Código: FOR-PSS-236 |
|---|
| Versión: 0 |
| Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: ____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY LANCEROS__ PROVEEDOR: __ASPROCOLOMBIA__

MES: __DICIEMBRE__ AÑO: ___2023___ COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) | | | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | |
| | | | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 g | 500 g | g | l | cc | U | | | | | | | 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |
| Grupo. Abarrotes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACEITE DE SOYA | | | | X | | | 2,8 | 2,8 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,80 | 2,00 | 0,00 | 0 | 16 | 3,81 | 2,47 | 3,05 | 2,8 | 0,00 | 3,87 | 0,00 | 0 | 13 | 3,90 | 3,00 | 1,80 | 1,50 | 1,70 | 1,30 | 0,00 | 0 | 14,5 | 1,56 | 1,56 | 3,24 | 2,77 | 2,08 | 3,06 | 0,00 | 0 | 6,2 | 0,00 | 0,63 | 1,23 | 2,70 | 0,64 | 1,00 | 0,00 | 0,00 |
| ARROZ | X | | | | | | 30,92 | 30,92 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 15,50 | 15,42 | 0,00 | 0 | 61 | 15,00 | 5,30 | 14,7 | 11,2 | 0,00 | 14,8 | 0,00 | 0 | 72 | 10,70 | 14,07 | 14,07 | 14,07 | 14,07 | 5,00 | 0,00 | 0 | 76,5 | 13,50 | 13,50 | 13,50 | 13,50 | 13,50 | 9,00 | 0,00 | 0 | 61 | 0,00 | 13,00 | 13,00 | 13,00 | 13,00 | 9,00 | 0,00 | 0,00 |
| ARVEJA SECA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 9,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ATUN | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 20,8 | 0,00 | 20,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| AVENA MOLIDA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,2 | 0,00 | 0,00 | 5,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| AZUCAR | X | | | | | | 4,34 | 4,34 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,3 | 2,1 | 0,00 | 0 | 10 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0 | 12 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 0,00 | 0 | 15 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 5,00 | 0,00 | 0 | 12 | 0,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 4,00 | 0,00 | 0,00 |
| CANELA EN POLVO | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 0,00 | 0 | 0,33 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,28 | 0,050 | 0,00 | 0 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CEBADA PERLADA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CLAVO DE OLOR | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CUCHUCO DE CEBADA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CUCHUCO DE MAIZ | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CUCHUCO DE TRIGO | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ESPAGUETIS | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 15 | 0,00 | 15,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 15 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 15,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FECULA DE MAIZ | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 8 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 6,00 | 0,00 | 0 | 0,7 | 0,00 | 0,00 | 0,70 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FRIJOL SECO | X | | | | | | 9,5 | 9,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,50 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| GARBANZO | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 8,5 | 0,00 | 0,00 | 8,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| HARINA DE TRIGO | X | | | | | | 0,2 | 0,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,20 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LENTEJA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 8,5 | 0,00 | 0,00 | 8,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MARGARINA | X | | | | | | 3,5 | 3,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,50 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 1,5 | 0,00 | 0,50 | 0,00 | 0,00 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 4,3 | 0,00 | 1,67 | 0,00 | 0,00 | 2,63 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MAYONESA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2,5 | 0,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MIEL | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MIGA DE PAN | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 1,5 | 0,00 | 1,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 1,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PANELA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 1,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 0,00 | 0,00 |
| PASTA CONCHAS | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PASTA FIDEOS | X | | | | | | 5,5 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0 | 9 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 3,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 3,5 | 3,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| SAL | X | | | | | | 1,11 | 1,11 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,62 | 0,49 | 0,00 | 0 | 3 | 0,40 | 0,5 | 0,6 | 0,5 | 0,00 | 0,5 | 0,00 | 0 | 3 | 0,46 | 0,57 | 0,46 | 0,45 | 0,57 | 0,46 | 0,00 | 0 | 3 | 0,44 | 0,59 | 0,60 | 0,50 | 0,50 | 0,37 | 0,00 | 0 | 2 | 0,00 | 0,41 | 0,31 | 0,52 | 0,52 | 0,24 | 0,00 | 0,00 |
| UVAS PASAS | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 |
| VINAGRE | | | | X | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,4 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,40 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| BOCADILLO | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 4,4 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,40 | 0,00 | 0,00 |
| SALSA DE TOMATE | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 4,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,50 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MARIA PAULA ROJAS MENDEZ__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1.080,936,440___ CARGO: _RESPONSABLE_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

| PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-236 |
|---|---|
| PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | Página: 1 de 3 |

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: ____COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY LANCEROS__ PROVEEDOR: __ASPROCOLOMBIA__HORTYPULPAS___

MES: DICIEMBRE AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | U | PRIMERA SEMANA SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L | M | MC | J | V 1 | S 2 | D 3 | SEGUNDA SEMANA SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 4 | M 5 | MC 6 | J 7 | V 8 | S 9 | D 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Grupo 6. Frutas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BANANO | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FRESA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 23 | 0 | 0 | 23,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| GRANADILLA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 62 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 62,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MANDARINA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 28,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 28,50 | 0,00 |
| MANZANA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 11 | 0 | 0 | 11,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MELON | X | | | | 30,5 | 30,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 30,50 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| NARANJA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PAPAYA | X | | | | 22 | 22 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PERA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PIÑA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA CURUBA | | | | | 0 | 0 | | | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA FEIJOA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA FRESA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA GUANABANA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA GUAYABA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 |
| PULPA LULO | X | | | | 21 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA MANGO | X | | | | 21 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA MARACUYA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA MORA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA TOMATE DE ARBOL | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA UVA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA LIMON | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| UVA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

| ALIMENTO | TERCERA SEMANA SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 11 | M 12 | MC 13 | J 14 | V 15 | S 16 | D 17 | CUARTA SEMANA SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 18 | M 19 | MC 20 | J 21 | V 22 | S 23 | D 24 | QUINTA SEMANA SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 25 | M 26 | MC 27 | J 28 | V 29 | S 30 | D 31 | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | 0 | 20 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 38,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 19,10 | 0,00 | 19,10 | 0,00 | 0,00 | 0 | 18,5 | 0 | 0 | 0,00 | 18,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| FRESA | 0 | 7 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 7,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 6 | 0 | 0 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 6,3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 6,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| GRANADILLA | 0 | 63,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 63,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| MANDARINA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 26 | 0 | 0 | 0,00 | 26,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| MANZANA | 0 | 25 | 0 | 0 | 0,00 | 16,50 | 8,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 24,5 | 0 | 0 | 7,10 | 0,00 | 0,00 | 17,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 23,6 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 8,56 | 15,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| MELON | 0 | 28 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 28,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 27 | 0 | 0 | 27,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 25,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 25,50 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| NARANJA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PAPAYA | 0 | 20 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PERA | 0 | 22,5 | 0 | 0 | 22,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PIÑA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 12 | 0 | 0 | 7,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA CURUBA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 19 | 0 | 0 | 19,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA FEIJOA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 19 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 19,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA FRESA | 0 | 7 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA GUANABANA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 19 | 0 | 0 | 0,00 | 19,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA GUAYABA | 0 | 19 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 19,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 19 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 19,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 18,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA LULO | 0 | 19 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 19,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 19 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 19,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA MANGO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 19 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 19,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 18,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA MARACUYA | 0 | 19 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 19,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 18,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA MORA | 0 | 26 | 0 | 0 | 0,00 | 19,00 | 0,00 | 0,00 | 7,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0,00 | 18,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA TOMATE DE ARBOL | 0 | 19 | 0 | 0 | 19,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA UVA | 0 | 5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA LIMON | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 18,00 | 0,00 | 0,0 |
| UVA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 15,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MARIA PAULA ROJAS MENDEZ__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1,080,936,440___ CARGO: _RESPONSABLE_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: ______

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS | Código: FOR-PSS-236<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019<br>Página: 1 de 3 |
|---|---|---|

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: __ASPROCOLOMBIA__

MES: DICIEMBRE AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L | M | MC | J | V (1) | S (2) | D (3) | SEGUNDA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L (4) | M (5) | MC (6) | J (7) | V (8) | S (9) | D (10) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACELGA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| AGUACATE | X | | | | 20 | 20 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| AJOS | X | | | | 1,3 | 1,34 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,69 | 0,69 | 0,0 | 0 | 3,00 | 0 | 0 | 0,64 | 0,64 | 0,64 | 0,64 | 0,00 | 0,44 | 0,00 |
| ARRACACHA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ARVEJA VERDE | X | | | | 7,8 | 7,81 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,81 | 0,00 | 0,0 | 0 | 16 | 0 | 0 | 5,33 | 5,33 | 5,34 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CALABAZA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CEBOLLA CABEZONA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 7,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,50 | 0,00 |
| CEBOLLA LARGA | X | | | | 5,5 | 5,46 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,59 | 2,75 | 0,0 | 0 | 20,5 | 0 | 0 | 1,70 | 4,56 | 6,91 | 4,00 | 0,00 | 3,33 | 0,00 |
| CILANTRO | X | | | | 0,6 | 0,63 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,63 | 0,00 | 0,0 | 0 | 5,3 | 0 | 0 | 0,58 | 0,57 | 0,59 | 1,52 | 0,00 | 2,04 | 0,00 |
| ESPINACA | X | | | | 34 | 33,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 33,50 | 0,00 | 0,0 | 0 | 12,5 | 0 | 0 | 12,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FRIJOL VERDE | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| GUASCA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| HABICHUELA | X | | | | 8,9 | 8,9 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,90 | 0,00 | 0,0 | 0 | 25,5 | 0 | 0 | 8,50 | 8,50 | 8,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LAUREL | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LECHUGA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 14,00 | 0,00 |
| LIMON | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 5,2 | 0 | 0 | 1,74 | 0,00 | 0,00 | 1,73 | 0,00 | 1,73 | 0,00 |
| MAIZ DESGRANADO | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,00 | 0,00 |
| OREGANO | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,05 | 0 | 0 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PAPA COMUN | X | | | | 32 | 32 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 32 | 0,00 | 0,0 | 0 | 148 | 0 | 0 | 14,47 | 35,00 | 74,00 | 14,40 | 0,00 | 10,05 | 0,00 |
| PAPA CRIOLLA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,00 | 0,00 |
| PEPINO COHOMBRO | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 15,6 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 15,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PEREJIL | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 2,35 | 0 | 0 | 0,74 | 0,00 | 1,33 | 0,00 | 0,00 | 0,28 | 0,00 |
| PIMENTON | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 2,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PLATANO MADURO | X | | | | 24 | 24 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,00 | 0,0 | 0 | 69 | 0 | 0 | 23,00 | 0,00 | 0,00 | 23,00 | 0,00 | 23,00 | 0,00 |
| PLATANO VERDE | X | | | | 19 | 19,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 19,20 | 0,0 | 0 | 11 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 11,00 | 0,00 |
| REMOLACHA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 17,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 17,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TOMATE | X | | | | 10 | 9,9 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,90 | 0,0 | 0 | 70,5 | 0 | 0 | 4,70 | 36,70 | 0,00 | 17,50 | 0,00 | 11,60 | 0,00 |
| TOMILLO | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,15 | 0 | 0 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,05 | 0,00 |
| UCHUVA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| YUCA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 9,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,20 | 0,00 |
| ZANAHORIA | X | | | | 19 | 18,6 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,32 | 9,32 | 0,0 | 0 | 59 | 0 | 0 | 8,95 | 8,95 | 20,18 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

| ALIMENTO | TERCERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L (11) | M (12) | MC (13) | J (14) | V (15) | S (16) | D (17) | CUARTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L (18) | M (19) | MC (20) | J (21) | V (22) | S (23) | D (24) | QUINTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L (25) | M (26) | MC (27) | J (28) | V (29) | S (30) | D (31) | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACELGA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| AGUACATE | 0 | 27 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 18,50 | 0,00 | 8,60 | 0,00 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 18,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 13 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,00 | 0,00 | 0,00 |
| AJOS | 0 | 3,6 | 0 | 0 | 0,61 | 0,61 | 0,61 | 0,54 | 0,61 | 0,61 | 0,00 | 0 | 3,3 | 0 | 0 | 0,59 | 0,59 | 0,84 | 0,59 | 0,59 | 0,15 | 0,00 | 0 | 2,3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,40 | 0,58 | 0,71 | 0,71 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ARRACACHA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 10,7 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 10,70 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ARVEJA VERDE | 0 | 27,2 | 0 | 0 | 5,13 | 9,52 | 0,00 | 0,00 | 7,32 | 5,13 | 0,00 | 0 | 29 | 0 | 0 | 5,00 | 6,95 | 0,00 | 9,11 | 4,92 | 3,02 | 0,00 | 0 | 35 | 0 | 0 | 0,00 | 12,70 | 4,80 | 10,80 | 6,70 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CALABAZA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 7,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0,00 | 14,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CEBOLLA CABEZONA | 0 | 12 | 0 | 0 | 0,00 | 7,30 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0,00 | 6,60 | 6,60 | 0,00 | 0,96 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,4 | 0 | 0 | 0,00 | 1,70 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,70 | 0,00 | 0,00 |
| CEBOLLA LARGA | 0 | 22 | 0 | 0 | 3,60 | 2,53 | 4,37 | 3,46 | 4,37 | 4,00 | 0,00 | 0 | 13,5 | 0 | 0 | 3,20 | 3,20 | 3,20 | 1,60 | 1,60 | 0,70 | 0,00 | 0 | 15,4 | 0 | 0 | 0,00 | 3,70 | 2,32 | 7,26 | 2,12 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CILANTRO | 0 | 4,3 | 0 | 0 | 0,54 | 0,54 | 2,09 | 0,00 | 0,54 | 0,54 | 0,00 | 0 | 4,2 | 0 | 0 | 0,52 | 0,52 | 2,00 | 0,52 | 0,52 | 0,12 | 0,00 | 0 | 3,4 | 0 | 0 | 0,00 | 0,95 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,95 | 0,00 | 0,00 |
| ESPINACA | 0 | 19,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 0,00 | 7,10 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 28,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 28,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FRIJOL VERDE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| GUASCA | 0 | 5,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| HABICHUELA | 0 | 16,2 | 0 | 0 | 8,11 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,11 | 0,00 | 0 | 29 | 0 | 0 | 8,00 | 7,80 | 0,00 | 5,50 | 7,78 | 0,00 | 0,00 | 0 | 22,4 | 0 | 0 | 0,00 | 7,46 | 7,46 | 0,00 | 7,48 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LAUREL | 0 | 0,25 | 0 | 0 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,01 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0 | 0,14 | 0 | 0 | 0,05 | 0,00 | 0,09 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LECHUGA | 0 | 23 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,15 | 14,51 | 0,00 | 0 | 23,5 | 0 | 0 | 11,00 | 12,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 13,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 13,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LIMON | 0 | 10 | 0 | 0 | 1,65 | 2,67 | 1,65 | 0,00 | 3,50 | 0,60 | 0,00 | 0 | 3,5 | 0 | 0 | 0,00 | 1,58 | 0,98 | 0,00 | 0,94 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2,4 | 0 | 0 | 0,00 | 1,29 | 0,00 | 0,22 | 0,00 | 0,89 | 0,00 | 0,00 |
| MAIZ DESGRANADO | 0 | 10 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,00 | 0,00 | 0 | 3,7 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,70 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| OREGANO | 0 | 0,05 | 0 | 0 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,15 | 0,00 | 0 | 0,04 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PAPA COMUN | 0 | 113 | 0 | 0 | 14,0 | 27,50 | 29,20 | 23,70 | 4,10 | 14,00 | 0,00 | 0 | 126 | 0 | 0 | 28,35 | 30,00 | 12,86 | 32,11 | 3,92 | 18,76 | 0,00 | 0 | 115 | 0 | 0 | 0,00 | 28,71 | 13,00 | 3,73 | 27,12 | 42,44 | 0,00 | 0,00 |
| PAPA CRIOLLA | 0 | 33,6 | 0 | 0 | 0,00 | 8,61 | 0,00 | 9,23 | 16,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 15,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 14,3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 14,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PEPINO COHOMBRO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PEREJIL | 0 | 1,3 | 0 | 0 | 1,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,8 | 0 | 0 | 0,00 | 0,14 | 0,00 | 0,66 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,10 | 0,00 | 1,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,90 |
| PIMENTON | 0 | 15,5 | 0 | 0 | 0,00 | 6,74 | 2,32 | 2,32 | 4,15 | 0,00 | 0,00 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 6,46 | 0,00 | 5,54 | 0,00 | 0,00 | 0 | 3,8 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 3,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PLATANO MADURO | 0 | 44 | 0 | 0 | 22,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 48,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 20,00 | 0,00 | 0,00 | 28,50 | 0,00 | 0,00 |
| PLATANO VERDE | 0 | 13 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,03 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| REMOLACHA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TOMATE | 0 | 74 | 0 | 0 | 22,0 | 14,00 | 11,67 | 2,52 | 7,00 | 17,00 | 0,00 | 0 | 36,5 | 0 | 0 | 0,00 | 10,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 26,00 | 0,00 | 0 | 14,5 | 0 | 0 | 0,00 | 3,88 | 0,00 | 7,09 | 0,00 | 3,53 | 0,00 | 0,00 |
| TOMILLO | 0 | 0,02 | 0 | 0 | 0,00 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,25 | 0 | 0 | 0,1 | 0,00 | 0,1 | 0,1 | 0,05 | 0,05 | 0,00 | 0 | 0,04 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| UCHUVA | 0 | 4,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,50 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| YUCA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ZANAHORIA | 0 | 56,5 | 0 | 0 | 17,0 | 11,17 | 8,60 | 0,00 | 11,20 | 9,00 | 0,00 | 0 | 51 | 0 | 0 | 8,30 | 8,30 | 14,00 | 8,30 | 8,30 | 3,80 | 0,00 | 0 | 39 | 0 | 0 | 0,00 | 8,00 | 8,00 | 15,05 | 7,95 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MARIA PAULA ROJAS MENDEZ__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1,080,936,440____ CARGO: _RESPONSABLE_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

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 CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: CAJICA - ASPROCOLOMBIA

MES: __NOVIEMBRE___ AÑO: ___2023____ COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | |
| | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 g | 500 g | g | U | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | | | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | | | 27 | 28 | 29 | 30 | | | | |
| Grupo. Huevos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HUEVO | X | | | | 6 | 6 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 11,2 | 0,00 | 5,60 | 0,00 | 0,00 | 5,60 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,7 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,70 | 0,00 | 0 | 5,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,30 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,20 |
| Grupo 1. Pollo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PECHUGA | X | | | | 13 | 13 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 33 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 33,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 31,4 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 31,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 15,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 15,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PIERNA PERNIL | X | | | | 58,1 | 58,1 | 0,00 | 0,00 | 29,00 | 0,00 | 29,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 34,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 34,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 35 | 0,0 | 35,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 34,2 | 34,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 68 | 0,00 | 0,00 | 34,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 34,00 |
| Grupo 2. Carnes- Pescado | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARNE DE RES SOPA | | | X | | 2,3 | 2,3 | 0,00 | 0,00 | 0,78 | 0,78 | 0,78 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2,3 | 0,00 | 0,78 | 0,78 | 0,00 | 0,78 | 0,00 | 0,00 | 0 | 1,6 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,78 | 0,78 | 0,00 | 0 | 3,1 | 0,8 | 0,8 | 0,00 | 0,8 | 0,8 | 0,00 | 0,00 | 0 | 3,9 | 0,80 | 0,80 | 0,80 | 0,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,70 |
| CADERA | X | | | | 25 | 25 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 25,00 | 0,00 | 0 | 28 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 28,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 27,5 | 0,00 | 27,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| SOBREBARRIGA | X | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 56 | 0,00 | 0,00 | 28,00 | 0,00 | 28,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 56 | 0,00 | 0,00 | 28,00 | 0,00 | 0,00 | 28,00 | 0,00 | 0 | 56 | 28,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 28 |
| MOLIDA | X | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 55,1 | 0,00 | 27,53 | 0,00 | 0,00 | 27,53 | 0,00 | 0,00 | 0 | 28 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 28,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| MENUDO | X | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2,7 | 0,00 | 2,70 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| PAJARILLA O BAZO | X | | | | 13,2 | 13,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 13 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| CERDO | X | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 27,5 | 0,00 | 0,00 | 27,53 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 27,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 27,50 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MARIA PAULA ROJAS MENDEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1,080,936,440___ CARGO: _RESPONSABLE_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: ASPROCOLOMBIA

MES: ___NOVIEMBRE__ AÑO: ___2023___ COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

Grupo 4. Lacteos

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | l | cc | U | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L | M | MC 1 | J 2 | V 3 | S 4 | D 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CREMA DE LECHE | X | | | | | | 1,8 | 1,8 | 0,00 | 0,00 | 1,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| HELADOS | X | | | | | | 5,5 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LECHE CONDENSADA | X | | | | | | 2 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 |
| LECHE ENTERA | | | | X | | | 195 | 195 | 0,00 | 0,00 | 65,00 | 65,00 | 65,00 | 0,00 | 0,00 |
| QUESO DOBLE CREMA | X | | | | | | 5,4 | 5,4 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,40 | 0,00 |
| YOGURT | | | | X | | | 5,4 | 5,4 | 0,00 | 0,00 | 5,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 6 | M 7 | MC 8 | J 9 | V 10 | S 11 | D 12 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CREMA DE LECHE | 0,00 | 2,0 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| HELADOS | 0,00 | 5,4 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,40 | 0,00 | 0,00 |
| LECHE CONDENSADA | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LECHE ENTERA | 0,00 | 263 | 0,00 | 68,00 | 65,00 | 65,00 | 0,00 | 65,00 | 0,00 |
| QUESO DOBLE CREMA | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| YOGURT | 0,00 | 6 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 13 | M 14 | MC 15 | J 16 | V 17 | S 18 | D 19 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CREMA DE LECHE | 0 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| HELADOS | 0 | 5,5 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LECHE CONDENSADA | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LECHE ENTERA | 0 | 201 | 0,00 | 66,00 | 0,00 | 66,00 | 66,00 | 3,13 | 0,00 |
| QUESO DOBLE CREMA | 0 | 10 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 |
| YOGURT | 0 | 6 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 |

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 20 | M 21 | MC 22 | J 23 | V 24 | S 25 | D 26 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CREMA DE LECHE | 0 | 3,4 | 1,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,60 | 0,00 |
| HELADOS | 0 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,50 | 0,00 |
| LECHE CONDENSADA | 0 | 2 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LECHE ENTERA | 0 | 260 | 65,00 | 65,00 | 0,00 | 0,00 | 65,00 | 65,00 | 0,00 |
| QUESO DOBLE CREMA | 0 | 20 | 0,00 | 0,00 | 5,50 | 9,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 |
| YOGURT | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 27 | M 28 | MC 29 | J 30 | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CREMA DE LECHE | 0 | 4 | 2,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| HELADOS | 0 | 11 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| LECHE CONDENSADA | 0 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,0 |
| LECHE ENTERA | 0 | 328 | 65,00 | 65,00 | 65,00 | 65,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 68,0 |
| QUESO DOBLE CREMA | 0 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,5 |
| YOGURT | 0 | 6 | 0,00 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _MARIA PAULA ROJAS MENDEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1,080,936,440___ CARGO: _RESPONSABLE_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS | Código: FOR-PSS-236<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019<br>Página: 1 de 3 |

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: __ASPROCOLOMBIA__HORTYPULPAS___

MES: NOVIEMBRE AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

Grupo 6. Frutas

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | PRIMERA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L | M | MC 1 | J 2 | V 3 | S 4 | D 5 | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | SEGUNDA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L 6 | M 7 | MC 8 | J 9 | V 10 | S 11 | D 12 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 22 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FRESA | X | | | | 9,4 | 9,4 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 9,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 16,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 16,10 | 0,00 | 0,00 |
| GRANADILLA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 70 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 70,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MANDARINA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 30,00 | 0,00 |
| MANZANA | X | | | | 30,3 | 30,3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 12,30 | 18,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MELON | X | | | | 22 | 22 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| NARANJA | X | | | | 9,3 | 9,3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 9,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PAPAYA | X | | | | 22 | 22 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0 | 22 | 0 | 0 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PERA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PIÑA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA CURUBA | | | | | 0 | 0 | | | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA FEIJOA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA FRESA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA GUANABANA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA GUAYABA | X | | | | 21 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 |
| PULPA LULO | X | | | | 21 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA MANGO | X | | | | 21 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA MARACUYA | X | | | | 23 | 23 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 23,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA MORA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA TOMATE DE ARBOL | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA UVA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| UVA | X | | | | 18,3 | 18,3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 18,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | TERCERA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L 13 | M 14 | MC 15 | J 16 | V 17 | S 18 | D 19 | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CUARTA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L 20 | M 21 | MC 22 | J 23 | V 24 | S 25 | D 26 | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | QUINTA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L 27 | M 28 | MC 29 | J 30 | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | 0 | 22,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,20 | 0,00 | 0,00 | 0 | 44 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21,7 | 0 | 0 | 0,00 | 21,70 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| FRESA | 0 | 7,7 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 7,70 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 23 | 0 | 0 | 7,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 16,00 | 0,00 | 0,0 | 23,5 | 0 | 0 | 15,99 | 0,00 | 7,55 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| GRANADILLA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| MANDARINA | 0 | 31 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 31,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0,00 | 30,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| MANZANA | 0 | 20,5 | 0 | 0 | 0,00 | 18,23 | 2,11 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 45,4 | 0 | 0 | 8,22 | 0,00 | 0,00 | 20,0 | 0,00 | 17,30 | 0,00 | 0 | 28 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 10,21 | 17,83 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| MELON | 0 | 31 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 31,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 30,6 | 0 | 0 | 30,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 30,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 30,5 |
| NARANJA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PAPAYA | 0 | 22,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 22 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,0 |
| PERA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PIÑA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 13,3 | 0 | 0 | 7,33 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA CURUBA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA FEIJOA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA FRESA | 0 | 8 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA GUANABANA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA GUAYABA | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA LULO | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,0 |
| PULPA MANGO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,0 |
| PULPA MARACUYA | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA MORA | 0 | 28 | 0 | 0 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 7,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA TOMATE DE ARBOL | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA UVA | 0 | 6 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| UVA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 17 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 17,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MARIA PAULA ROJAS MENDEZ__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1,080,936,440___ CARGO: _RESPONSABLE_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: __ASPROCOLOMBIA__

MES: NOVIEMBRE AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

PRESENTACIÓN: Marque con una X o escriba la cantidad.

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

| ALIMENTO | 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | PRIMERA SEMANA L | M | MC 1 | J 2 | V 3 | S 4 | D 5 | SEGUNDA SEMANA SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 6 | M 7 | MC 8 | J 9 | V 10 | S 11 | D 12 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACELGA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| AGUACATE | X | | | | 20 | 20,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,10 | 0,0 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 16,00 | 0,00 | 0,00 |
| AJOS | X | | | | 3,1 | 3,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,70 | 0,90 | 0,75 | 0,75 | 0,0 | 0 | 3,10 | 0 | 0 | 0,00 | 0,67 | 0,67 | 0,67 | 0,67 | 0,42 | 0,00 |
| ARRACACHA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ARVEJA VERDE | X | | | | 26 | 26,35 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 5,57 | 12,90 | 7,88 | 0,00 | 0,0 | 0 | 17 | 0 | 0 | 0,00 | 5,57 | 5,57 | 0,00 | 5,57 | 0,00 | 0,00 |
| CALABAZA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CEBOLLA CABEZONA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 8 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,00 | 0,00 |
| CEBOLLA LARGA | X | | | | 17 | 16,9 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 2,77 | 8,75 | 2,61 | 2,77 | 0,0 | 0 | 27 | 0 | 0 | 0,00 | 4,79 | 7,00 | 4,18 | 7,14 | 3,89 | 0,00 |
| CILANTRO | X | | | | 1,8 | 1,77 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,59 | 0,59 | 0,59 | 0,00 | 0,0 | 0 | 6,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,59 | 0,59 | 1,59 | 1,59 | 2,14 | 0,00 |
| ESPINACA | X | | | | 34 | 33,65 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 33,65 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FRIJOL VERDE | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| GUASCA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| HABICHUELA | X | | | | 18 | 17,72 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 8,86 | 0,00 | 8,86 | 0,00 | 0,0 | 0 | 26,52 | 0 | 0 | 0,00 | 8,84 | 8,84 | 0,00 | 8,84 | 0,00 | 0,00 |
| LAUREL | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,05 | 0,05 | 0,00 | 0,00 |
| LECHUGA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 14,3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 14,30 | 0,00 |
| LIMON | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 5,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,84 | 1,84 | 1,82 | 0,00 |
| MAIZ DESGRANADO | X | | | | 4,5 | 4,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,50 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 9,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,50 | 0,00 |
| OREGANO | X | | | | 0,1 | 0,05 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,00 |
| PAPA COMUN | X | | | | 55 | 54,9 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 15,12 | 4,43 | 35,35 | 0,00 | 0,0 | 0 | 114 | 0 | 0 | 0,00 | 36,69 | 36,69 | 15,10 | 15,10 | 10,56 | 0,00 |
| PAPA CRIOLLA | X | | | | 18 | 18 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 18,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,00 | 0,00 |
| PEPINO COHOMBRO | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 16,3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 16,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PEREJIL | X | | | | 1,6 | 1,6 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,60 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 0,00 |
| PIMENTON | X | | | | 4,5 | 4,51 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 4,51 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,70 | 4,30 | 0,00 | 0,00 |
| PLATANO MADURO | X | | | | 48 | 48 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 24,00 | 0,00 | 0,00 | 24,00 | 0,0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,10 | 0,00 | 24,10 | 0,00 |
| PLATANO VERDE | X | | | | 34 | 33,55 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 14,16 | 0,00 | 19,39 | 0,0 | 0 | 11,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 11,50 | 0,00 |
| REMOLACHA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 18,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 18,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TOMATE | X | | | | 18 | 18,35 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,38 | 0,00 | 9,97 | 0,0 | 0 | 68,9 | 0 | 0 | 0,00 | 38,50 | 0,00 | 18,37 | 0,00 | 12,04 | 0,00 |
| TOMATE MILANO | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TOMILLO | X | | | | 0,1 | 0,05 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,20 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,00 |
| UCHUVA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| YUCA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0 | 31,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,60 | 9,60 | 0,00 |
| ZANAHORIA | X | | | | 46 | 46,19 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 9,39 | 18,01 | 9,39 | 9,40 | 0,0 | 0 | 62 | 0 | 0 | 0,00 | 9,37 | 21,16 | 21,83 | 9,37 | 0,00 | 0,00 |

| ALIMENTO | TERCERA SEMANA SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 13 | M 14 | MC 15 | J 16 | V 17 | S 18 | D 19 | CUARTA SEMANA SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 20 | M 21 | MC 22 | J 23 | V 24 | S 25 | D 26 | QUINTA SEMANA SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 27 | M 28 | MC 29 | J 30 | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACELGA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 24 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| AGUACATE | 0 | 30 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,44 | 0,00 | 9,56 | 0,00 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,00 |
| AJOS | 0 | 3,3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,68 | 0,68 | 0,60 | 0,68 | 0,68 | 0,00 | 0 | 4,3 | 0 | 0 | 0,67 | 0,67 | 0,95 | 0,67 | 0,68 | 0,66 | 0,00 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0,66 | 0,47 | 0,69 | 0,84 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,34 |
| ARRACACHA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ARVEJA VERDE | 0 | 24,3 | 0 | 0 | 0,00 | 10,55 | 0,00 | 0,00 | 8,10 | 5,65 | 0,00 | 0 | 29,4 | 0 | 0 | 5,57 | 7,88 | 0,00 | 10,31 | 5,60 | 0,00 | 0,00 | 0 | 59 | 0 | 0 | 17,78 | 15,08 | 5,53 | 12,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,81 |
| CALABAZA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 7,7 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 7,70 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 17 | 0 | 0 | 0,00 | 17,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CEBOLLA CABEZONA | 0 | 13,3 | 0 | 0 | 0,00 | 8,04 | 0,00 | 0,00 | 5,30 | 0,00 | 0,00 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0,00 | 7,52 | 7,31 | 0,00 | 1,16 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CEBOLLA LARGA | 0 | 20,5 | 0 | 0 | 0,00 | 2,81 | 4,86 | 3,85 | 4,86 | 3,98 | 0,00 | 0 | 18,5 | 0 | 0 | 3,63 | 3,61 | 3,61 | 3,65 | 2,00 | 2,00 | 0,00 | 0 | 26 | 0 | 0 | 4,75 | 4,36 | 2,75 | 8,68 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,46 |
| CILANTRO | 0 | 4,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,60 | 2,32 | 0,00 | 0,60 | 0,60 | 0,00 | 0 | 4,64 | 0 | 0 | 0,59 | 0,59 | 2,27 | 0,59 | 0,60 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,2 | 0 | 0 | 2,27 | 1,12 | 0,59 | 0,59 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,63 |
| ESPINACA | 0 | 21,3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 13,30 | 0,00 | 7,96 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 33,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 33,50 |
| FRIJOL VERDE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| GUASCA | 0 | 5,8 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| HABICHUELA | 0 | 9 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,98 | 0,00 | 0 | 32,5 | 0 | 0 | 8,84 | 8,78 | 0,00 | 6,13 | 8,78 | 0,00 | 0,00 | 0 | 41 | 0 | 0 | 14,50 | 8,80 | 8,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,90 |
| LAUREL | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,05 | 0,00 | 0,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LECHUGA | 0 | 25,3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,10 | 16,16 | 0,00 | 0 | 27 | 0 | 0 | 12,74 | 14,28 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 16,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LIMON | 0 | 9,3 | 0 | 0 | 0,00 | 2,97 | 1,85 | 0,00 | 3,92 | 0,59 | 0,00 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0,00 | 1,80 | 1,10 | 0,00 | 1,10 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0,00 | 1,64 | 0,00 | 0,36 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MAIZ DESGRANADO | 0 | 10,8 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 10,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 9,4 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,40 | 0,00 | 0 | 4,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| OREGANO | 0 | 0,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,1 | 0 | 0 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0 | 0,05 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PAPA COMUN | 0 | 110 | 0 | 0 | 0,00 | 30,65 | 32,50 | 26,40 | 4,52 | 15,32 | 0,00 | 0 | 133 | 0 | 0 | 32,37 | 34,00 | 15,53 | 35,60 | 4,50 | 10,50 | 0,00 | 0 | 84 | 0 | 0 | 15,00 | 34,05 | 15,01 | 4,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 15,54 |
| PAPA CRIOLLA | 0 | 37,5 | 0 | 0 | 0,00 | 9,65 | 0,00 | 10,27 | 17,55 | 0,00 | 0,00 | 0 | 24,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 17,13 | 0,00 | 0,00 | 6,97 | 0,00 | 0 | 36 | 0 | 0 | 18,00 | 0,00 | 0,00 | 18,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PEPINO COHOMBRO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PEREJIL | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,15 | 0,00 | 0,85 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 4 | 0 | 0 | 1,38 | 1,18 | 0,00 | 1,44 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PIMENTON | 0 | 17,3 | 0 | 0 | 0,00 | 7,51 | 2,58 | 2,58 | 4,61 | 0,00 | 0,00 | 0 | 16,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 7,35 | 0,00 | 6,28 | 2,57 | 0,00 | 0 | 4,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 4,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PLATANO MADURO | 0 | 24,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,39 | 0,00 | 0 | 24 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 24,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,00 |
| PLATANO VERDE | 0 | 14,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 14,50 | 0,00 | 0,00 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 12,00 | 0,00 | 0 | 34 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 14,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 19,90 |
| REMOLACHA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TOMATE | 0 | 57,1 | 0 | 0 | 0,00 | 15,60 | 12,93 | 2,81 | 6,89 | 18,83 | 0,00 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0,00 | 12,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,00 | 0,00 | 0 | 23 | 0 | 0 | 0,00 | 4,70 | 0,00 | 8,32 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,98 |
| TOMATE MILANO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TOMILLO | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0,05 | 0,00 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,1 | 0 | 0 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| UCHUVA | 0 | 5,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,10 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| YUCA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 9,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,50 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ZANAHORIA | 0 | 44 | 0 | 0 | 0,00 | 12,40 | 9,52 | 0,00 | 12,39 | 9,52 | 0,00 | 0 | 69 | 0 | 0 | 9,37 | 9,30 | 15,78 | 9,30 | 9,30 | 15,95 | 0,00 | 0 | 76 | 0 | 0 | 20,10 | 9,32 | 9,32 | 17,90 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 19,36 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _RESPONSABLE_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS | Código: FOR-PSS-236<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: ___COMEDOR COMUNITARIO___ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY LANCEROS__ PROVEEDOR: ASPROCOLOMBIA

MES: ___NOVIEMBRE__ AÑO: ___2023___ COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| | PRESENTACIÓN | | | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | TERCERA SEMANA | | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CUARTA SEMANA | | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | QUINTA SEMANA | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Marque con una X o escriba la cantidad. | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 g | 500 g | g | l | cc | U | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | | | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | | | 27 | 28 | 29 | 30 | | | | |
| Grupo. Abarrotes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACEITE DE SOYA | | | | X | | | 7,4 | 7,4 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 3,30 | 0,76 | 1,84 | 0,00 | 0,00 | 16 | 0,00 | 2,91 | 3,17 | 3 | 2,95 | 3,97 | 0,00 | 0,00 | 10,1 | 0,00 | 3,22 | 1,95 | 1,60 | 1,82 | 1,82 | 0,00 | 0 | 15 | 1,79 | 1,77 | 3,68 | 3,15 | 2,34 | 1,88 | 0,00 | 0 | 10 | 1,78 | 0,75 | 1,45 | 3,22 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,80 |
| ARROZ | X | | | | | | 61,6 | 61,6 | 0,00 | 0,00 | 15,40 | 15,40 | 15,40 | 15,40 | 0,00 | 0,00 | 64 | 0,00 | 5,50 | 15,72 | 12 | 15,39 | 15,39 | 0,00 | 0,00 | 68 | 0,00 | 15,63 | 15,63 | 15,63 | 15,63 | 5,47 | 0,00 | 0 | 92 | 15,40 | 15,31 | 15,31 | 15,35 | 15,31 | 15,32 | 0,00 | 0 | 92 | 15,27 | 15,27 | 15,27 | 15,27 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 30,92 |
| ARVEJA SECA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ATUN | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 25 | 0,00 | 25,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| AVENA MOLIDA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 5,5 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,5 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| AZUCAR | X | | | | | | 8,3 | 8,3 | 0,00 | 0,00 | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 0,00 | 0,00 | 10,5 | 0,00 | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 0,00 | 0,00 | 10,5 | 0,00 | 2,09 | 2,09 | 2,09 | 2,09 | 2,09 | 0,00 | 0 | 12,5 | 2,06 | 2,06 | 2,08 | 2,10 | 2,10 | 2,10 | 0,00 | 0 | 12,5 | 2,04 | 2,04 | 2,04 | 2,04 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,34 |
| CANELA EN POLVO | X | | | | | | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,32 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 0,00 | 0 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CEBADA PERLADA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CLAVO DE OLOR | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CUCHUCO DE CEBADA | X | | | | | | 5,5 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CUCHUCO DE MAIZ | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CUCHUCO DE TRIGO | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,5 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ESPAGUETIS | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 15,5 | 0,00 | 0,00 | 15,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 16 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 16,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FECULA DE MAIZ | X | | | | | | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,7 | 0,00 | 0,00 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,63 |
| FRIJOL SECO | X | | | | | | 9,5 | 9,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 9,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,50 |
| GARBANZO | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 9,5 | 0,00 | 0,00 | 9,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| HARINA DE TRIGO | X | | | | | | 0,2 | 0,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,20 |
| LENTEJA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,5 | 0,00 | 0,00 | 9,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MAIZ BLANCO TRILLADO | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MARGARINA | X | | | | | | 3,2 | 3,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 1,33 | 0,00 | 0,32 | 0,00 | 0,00 | 1,01 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,5 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,50 |
| MAYONESA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 4,5 | 1,50 | 3,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MIEL | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MIGA DE PAN | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3 | 0,00 | 0,0 | 1,50 | 0,00 | 1,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PANELA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,80 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PASTA CONCHAS | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,5 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PASTA FIDEOS | X | | | | | | 5,5 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| SAL | X | | | | | | 2,1 | 2,1 | 0,00 | 0,00 | 0,40 | 0,40 | 0,62 | 0,68 | 0,00 | 0,00 | 3 | 0,00 | 0,6 | 0,7 | 0,6 | 0,6 | 0,5 | 0,00 | 0,00 | 3 | 0,00 | 0,63 | 0,51 | 0,50 | 0,63 | 0,50 | 0,00 | 0 | 3,5 | 0,60 | 0,66 | 0,62 | 0,62 | 0,50 | 0,50 | 0,00 | 0 | 3,5 | 0,62 | 0,49 | 0,37 | 0,62 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,40 |
| UVAS PASAS | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MARIA PAULA ROJAS MENDEZ__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1,080,936,440___ CARGO: _RESPONSABLE_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-236 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: ___COMEDOR COMUNITARIO____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY LANCEROS__ PROVEEDOR: ASPROCOLOMBIA

MES: ___OCTUBRE__ AÑO: ___2023___ COORDINADOR O RESPONSABLE: __MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| | PRESENTACIÓN | | | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | TERCERA SEMANA | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CUARTA SEMANA | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | QUINTA SEMANA | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Marque con una X o escriba la cantidad. | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 g | 500 g | g | l | cc | U | | | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | | | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | | | 30 | 31 | | | | | | |
| Grupo. Abarrotes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACEITE DE SOYA | | | | X | | | 0 | 10,1 | 1,90 | 0,80 | 1,50 | 3,30 | 0,80 | 1,80 | 0,00 | 0,00 | 20,49 | 4,14 | 2,68 | 3,27 | 3,27 | 3,04 | 4,09 | 0,00 | 0,00 | 11 | 0,00 | 3,30 | 2,70 | 1,60 | 2,00 | 1,40 | 0,00 | 0 | 15 | 1,80 | 1,80 | 3,70 | 3,20 | 2,50 | 2,00 | 0,00 | 0 | 10 | 1,80 | 0,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,4 |
| ARROZ | X | | | | | | 0 | 96 | 16,00 | 16,00 | 16,00 | 16,00 | 16,00 | 16,00 | 0,00 | 0,00 | 75,52 | 15,87 | 0,00 | 15,87 | 12,04 | 15,87 | 15,87 | 0,00 | 0,00 | 72,5 | 0,00 | 15,40 | 15,40 | 15,40 | 15,40 | 10,80 | 0,00 | 0 | 92,5 | 15,50 | 15,40 | 15,40 | 15,40 | 15,40 | 15,40 | 0,00 | 0 | 92,5 | 15,50 | 15,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 61,5 |
| ARVEJA SECA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| ATUN | X | | | | | | 0 | 26 | 0,00 | 26,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 25 | 0,00 | 25,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| AVENA MOLIDA | X | | | | | | 0 | 6 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,55 | 0,00 | 0,00 | 5,55 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,5 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,5 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| AZUCAR | X | | | | | | 0 | 13 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 0,0 | 0,00 | 12,8 | 2,13 | 2,13 | 2,13 | 2,14 | 2,14 | 2,135 | 0,00 | 0,00 | 10,5 | 0,00 | 2,10 | 2,10 | 2,10 | 2,10 | 2,10 | 0,00 | 0 | 12,6 | 2,10 | 2,10 | 2,10 | 2,10 | 2,10 | 2,10 | 0,00 | 0 | 12,5 | 2,10 | 2,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,3 |
| CANELA EN POLVO | X | | | | | | 0 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 0,00 | 0 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,3 |
| CEBADA PERLADA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,55 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,55 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| CLAVO DE OLOR | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| CUCHUCO DE CEBADA | X | | | | | | 0 | 6 | 0,00 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,5 |
| CUCHUCO DE MAIZ | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| CUCHUCO DE TRIGO | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,5 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| ESPAGUETIS | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 15,87 | 0,00 | 15,87 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 15,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 15,50 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| FECULA DE MAIZ | X | | | | | | 0 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,3 |
| FRIJOL SECO | X | | | | | | 0 | 9,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| GARBANZO | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 9,5 | 0,00 | 0,00 | 9,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| HARINA DE TRIGO | X | | | | | | 0 | 0,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,2 |
| LENTEJA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| MAIZ BLANCO TRILLADO | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| MARGARINA | X | | | | | | 0 | 5,4 | 0,00 | 2,10 | 0,00 | 0,00 | 3,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 1,5 | 0,00 | 0,50 | 0,00 | 0,00 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,2 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,2 |
| MAYONESA | X | | | | | | 0 | 4,6 | 1,50 | 3,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,85 | 0,00 | 0,00 | 1,85 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 4,5 | 1,50 | 3,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| MIEL | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,15 | 2,15 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,1 | 0,00 | 0,00 | 2,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| MIGA DE PAN | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,08 | 0,00 | 1,54 | 0,00 | 0,00 | 1,54 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| PANELA | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| PASTA CONCHAS | X | | | | | | 0 | 6 | 5,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,5 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| PASTA FIDEOS | X | | | | | | 0 | 6 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,39 | 5,55 | 0,00 | 0,00 | 3,84 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,5 |
| SAL | X | | | | | | 0 | 3,3 | 0,65 | 0,50 | 0,40 | 0,65 | 0,60 | 0,50 | 0,00 | 0,00 | 3,21 | 0,38 | 0,52 | 0,64 | 0,52 | 0,64 | 0,51 | 0,00 | 0,00 | 2,7 | 0,00 | 0,60 | 0,50 | 0,50 | 0,60 | 0,50 | 0,00 | 0 | 3,5 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | 0,50 | 0,00 | 0 | 3,2 | 0,60 | 0,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,1 |
| UVAS PASAS | X | | | | | | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2,1 | 2,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MARIA PAULA ROJAS MENDEZ__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1,080,936,440___ CARGO: _RESPONSABLE_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS | Código: FOR-PSS-236<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: ASPROCOLOMBIA

MES: ___OCTUBRE__ AÑO: __2023__ COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: _FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) | | | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | |
| | | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 cc | 500 cc | g | l | cc | U | | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | | 30 | 31 | | | | | | |
| Grupo 4. Lacteos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CREMA DE LECHE | X | | | | | | 0 | 4,00 | 2,10 | 0,00 | 1,90 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,0 | 0,00 | 0,00 | 3,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 3,4 | 1,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,60 | 0,00 | 0 | 3,8 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,8 |
| HELADOS | X | | | | | | 0 | 11,20 | 0,00 | 5,60 | 0,00 | 5,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,4 | 0,00 | 5,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,4 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,40 | 0,00 | 0 | 10,9 | 0,00 | 5,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,5 |
| LECHE CONDENSADA | X | | | | | | 0 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2 |
| LECHE ENTERA | | | | | X | | 0 | 335,00 | 67,00 | 67,00 | 67,00 | 67,00 | 67,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 272 | 0,00 | 70,50 | 67,00 | 67,00 | 0,00 | 67,00 | 0,00 | 0 | 198 | 0,00 | 65,00 | 0,00 | 65,00 | 65,00 | 3,10 | 0,00 | 0 | 260 | 65,00 | 65,00 | 0,00 | 0,00 | 65,00 | 65,00 | 0,00 | 0 | 325 | 65,00 | 65,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 195 |
| QUESO DOBLE CREMA | X | | | | | | 0 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 9,5 | 9,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 11 | 0,00 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 5,40 | 0,00 | 0 | 19,9 | 0,00 | 0,00 | 5,40 | 9,00 | 5,40 | 0,00 | 0,00 | 0,1 | 5,4 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,4 |
| YOGURT | | | | | X | | 0 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 5,4 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,4 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MARIA PAULA ROJAS MENDEZ__ TIPO DE DOCUMENTO: __CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1.080.936.440___ CARGO: _RESPONSABLE_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019


SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: __ASPROCOLOMBIA__

MES: OCTUBRE AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

PRIMERA SEMANA (Presentación: Marque con una X o escriba la cantidad; CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO)

| ALIMENTO | 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 2 | M 3 | MC 4 | J 5 | V 6 | S 7 | D 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACELGA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| AGUACATE | X | | | | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,0 |
| AJOS | X | | | | 0 | 4,6 | 0 | 0 | 0,70 | 0,57 | 0,80 | 0,93 | 0,80 | 0,80 | 0,0 |
| ARRACACHA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| ARVEJA VERDE | X | | | | 0 | 61,5 | 0 | 0 | 18,50 | 15,80 | 5,70 | 13,40 | 8,10 | 0,00 | 0,0 |
| CALABAZA | X | | | | 0 | 20,5 | 0 | 0 | 0,00 | 20,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| CEBOLLA CABEZONA | X | | | | 0 | 2,6 | 0 | 0 | 0,00 | 2,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| CEBOLLA LARGA | X | | | | 0 | 35 | 0 | 0 | 6,40 | 6,00 | 3,70 | 11,70 | 3,50 | 3,70 | 0,0 |
| CILANTRO | X | | | | 0 | 6,4 | 0 | 0 | 3,00 | 1,30 | 0,70 | 0,70 | 0,70 | 0,00 | 0,0 |
| ESPINACA | X | | | | 0 | 27,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 27,10 | 0,00 | 0,0 |
| FRIJOL VERDE | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| GUASCA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| HABICHUELA | X | | | | 0 | 47 | 0 | 0 | 16,2 | 10,30 | 9,90 | 0,00 | 10,30 | 0,00 | 0,0 |
| LAUREL | X | | | | 0 | 0,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,10 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| LECHUGA | X | | | | 0 | 11 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 11,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| LIMON | X | | | | 0 | 1,5 | 0 | 0 | 0,00 | 1,30 | 0,00 | 0,20 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| MAIZ DESGRANADO | X | | | | 0 | 4,7 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,70 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| OREGANO | X | | | | 0 | 0,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PAPA COMUN | X | | | | 0 | 112 | 0 | 0 | 17,00 | 38,50 | 17,50 | 5,10 | 33,90 | 0,00 | 0,0 |
| PAPA CRIOLLA | X | | | | 0 | 43 | 0 | 0 | 21,50 | 0,00 | 0,00 | 21,50 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PEPINO COHOMBRO | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PEREJIL | X | | | | 0 | 4,7 | 0 | 0 | 1,60 | 1,40 | 0,00 | 1,70 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PIMENTON | X | | | | 0 | 5,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PLATANO MADURO | X | | | | 0 | 46,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 23,30 | 0,00 | 0,00 | 23,20 | 0,0 |
| PLATANO VERDE | X | | | | 0 | 30,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,00 | 0,00 | 17,50 | 0,0 |
| REMOLACHA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| TOMATE | X | | | | 0 | 23 | 0 | 0 | 0,00 | 4,80 | 0,00 | 8,30 | 0,00 | 9,90 | 0,0 |
| TOMATE MILANO | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| TOMILLO | X | | | | 0 | 0,3 | 0 | 0 | 0,10 | 0,00 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 0,00 | 0,0 |
| UCHUVA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| YUCA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| ZANAHORIA | X | | | | 0 | 86 | 0 | 0 | 23,00 | 10,30 | 10,70 | 20,50 | 10,70 | 10,80 | 0,0 |

SEGUNDA SEMANA (CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO)

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 9 | M 10 | MC 11 | J 12 | V 13 | S 14 | D 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACELGA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| AGUACATE | 0 | 16,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 16,50 | 0,00 | 0,00 |
| AJOS | 0 | 4,31 | 0 | 0 | 0,76 | 0,76 | 0,76 | 0,76 | 0,76 | 0,51 | 0,00 |
| ARRACACHA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ARVEJA VERDE | 0 | 23 | 0 | 0 | 5,75 | 5,75 | 5,75 | 0,00 | 5,75 | 0,00 | 0,00 |
| CALABAZA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CEBOLLA CABEZONA | 0 | 10 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 0,00 |
| CEBOLLA LARGA | 0 | 31,8 | 0 | 0 | 2,21 | 6,06 | 3,73 | 5,60 | 9,50 | 4,70 | 0,00 |
| CILANTRO | 0 | 8,7 | 0 | 0 | 0,72 | 0,72 | 0,72 | 1,95 | 1,94 | 2,60 | 0,00 |
| ESPINACA | 0 | 10,51 | 0 | 0 | 10,51 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FRIJOL VERDE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| GUASCA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| HABICHUELA | 0 | 39,5 | 0 | 0 | 10,70 | 9,05 | 9,88 | 9,87 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LAUREL | 0 | 0,16 | 0 | 0 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,05 | 0,05 | 0,00 | 0,00 |
| LECHUGA | 0 | 9,7 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,70 | 0,00 |
| LIMON | 0 | 5,26 | 0 | 0 | 2,07 | 0,00 | 0,00 | 1,03 | 1,13 | 1,03 | 0,00 |
| MAIZ DESGRANADO | 0 | 10 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 0,00 |
| OREGANO | 0 | 0,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,00 |
| PAPA COMUN | 0 | 138,5 | 0 | 0 | 16,80 | 38,20 | 38,20 | 16,70 | 16,80 | 11,80 | 0,00 |
| PAPA CRIOLLA | 0 | 8 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,00 | 0,00 |
| PEPINO COHOMBRO | 0 | 15,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 15,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PEREJIL | 0 | 3,05 | 0 | 0 | 0,95 | 0,00 | 1,70 | 0,00 | 0,00 | 0,40 | 0,00 |
| PIMENTON | 0 | 7,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,70 | 4,50 | 0,00 | 0,00 |
| PLATANO MADURO | 0 | 46,4 | 0 | 0 | 23,20 | 0,00 | 0,00 | 23,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PLATANO VERDE | 0 | 10,32 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 10,32 | 0,00 |
| REMOLACHA | 0 | 18,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 18,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TOMATE | 0 | 40,61 | 0 | 0 | 4,36 | 7,46 | 0,00 | 16,84 | 0,00 | 11,95 | 0,00 |
| TOMATE MILANO | 0 | 30,61 | 0 | 0 | 0,00 | 30,61 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TOMILLO | 0 | 0,22 | 0 | 0 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,00 |
| UCHUVA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| YUCA | 0 | 33,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 23,18 | 10,32 | 0,00 |
| ZANAHORIA | 0 | 75,8 | 0 | 0 | 10,68 | 9,05 | 22,83 | 22,97 | 10,27 | 0,00 | 0,00 |

TERCERA SEMANA (CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO)

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 16 | M 17 | MC 18 | J 19 | V 20 | S 21 | D 22 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACELGA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| AGUACATE | 0 | 29,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,10 | 0,00 | 9,40 | 0,00 |
| AJOS | 0 | 3,6 | 0 | 0 | 0,00 | 0,70 | 0,70 | 0,70 | 0,70 | 0,70 | 0,00 |
| ARRACACHA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ARVEJA VERDE | 0 | 24 | 0 | 0 | 0,00 | 10,40 | 0,00 | 0,00 | 8,00 | 5,60 | 0,00 |
| CALABAZA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CEBOLLA CABEZONA | 0 | 16 | 0 | 0 | 0,00 | 10,00 | 0,00 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 |
| CEBOLLA LARGA | 0 | 26,1 | 0 | 0 | 0,00 | 3,60 | 6,20 | 4,90 | 6,20 | 5,10 | 0,00 |
| CILANTRO | 0 | 7,2 | 0 | 0 | 0,00 | 2,00 | 2,70 | 0,00 | 0,70 | 1,90 | 0,00 |
| ESPINACA | 0 | 17,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 11,00 | 0,00 | 6,10 | 0,00 | 0,00 |
| FRIJOL VERDE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| GUASCA | 0 | 2,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| HABICHUELA | 0 | 9 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,00 | 0,00 |
| LAUREL | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LECHUGA | 0 | 16,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,00 | 10,50 | 0,00 |
| LIMON | 0 | 6,2 | 0 | 0 | 0,00 | 1,60 | 2,20 | 0,00 | 2,10 | 0,30 | 0,00 |
| MAIZ DESGRANADO | 0 | 10,6 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 10,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| OREGANO | 0 | 0,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PAPA COMUN | 0 | 116 | 0 | 0 | 0,00 | 31,00 | 37,40 | 26,50 | 4,80 | 16,30 | 0,00 |
| PAPA CRIOLLA | 0 | 45,1 | 0 | 0 | 0,00 | 11,40 | 0,00 | 12,10 | 21,60 | 0,00 | 0,00 |
| PEPINO COHOMBRO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PEREJIL | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PIMENTON | 0 | 18 | 0 | 0 | 0,00 | 7,50 | 2,60 | 2,60 | 5,00 | 0,00 | 0,00 |
| PLATANO MADURO | 0 | 22,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,50 | 0,00 |
| PLATANO VERDE | 0 | 12,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 12,50 | 0,00 | 0,00 |
| REMOLACHA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TOMATE | 0 | 28,6 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 12,20 | 2,60 | 6,50 | 7,20 | 0,00 |
| TOMATE MILANO | 0 | 25,5 | 0 | 0 | 0,00 | 15,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 10,50 | 0,00 |
| TOMILLO | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,00 | 0,00 |
| UCHUVA | 0 | 5,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,20 | 0,00 | 0,00 |
| YUCA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ZANAHORIA | 0 | 43,5 | 0 | 0 | 0,00 | 12,50 | 9,60 | 0,00 | 12,50 | 9,00 | 0,00 |

CUARTA SEMANA (CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO)

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 23 | M 24 | MC 25 | J 26 | V 27 | S 28 | D 29 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACELGA | 0 | 24,2 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,20 | 0,00 | 0,00 |
| AGUACATE | 0 | 20,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| AJOS | 0 | 4,8 | 0 | 0 | 0,80 | 0,80 | 0,76 | 0,76 | 0,76 | 0,90 | 0,00 |
| ARRACACHA | 0 | 12,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 12,50 | 0,00 | 0,00 |
| ARVEJA VERDE | 0 | 29,5 | 0 | 0 | 5,60 | 7,90 | 0,00 | 10,40 | 5,60 | 0,00 | 0,00 |
| CALABAZA | 0 | 9 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 9,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CEBOLLA CABEZONA | 0 | 18,3 | 0 | 0 | 0,00 | 8,70 | 8,40 | 0,00 | 1,20 | 0,00 | 0,00 |
| CEBOLLA LARGA | 0 | 24 | 0 | 0 | 4,70 | 4,60 | 4,70 | 2,40 | 2,30 | 5,30 | 0,00 |
| CILANTRO | 0 | 6 | 0 | 0 | 0,70 | 0,70 | 2,70 | 0,70 | 0,60 | 0,60 | 0,00 |
| ESPINACA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FRIJOL VERDE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| GUASCA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| HABICHUELA | 0 | 32,5 | 0 | 0 | 8,80 | 8,80 | 0,00 | 6,10 | 8,80 | 0,00 | 0,00 |
| LAUREL | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0,10 | 0,00 | 0,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LECHUGA | 0 | 17,8 | 0 | 0 | 8,40 | 9,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LIMON | 0 | 2,3 | 0 | 0 | 0,00 | 1,00 | 0,60 | 0,00 | 0,70 | 0,00 | 0,00 |
| MAIZ DESGRANADO | 0 | 9,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,50 | 0,00 |
| OREGANO | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,10 | 0,00 |
| PAPA COMUN | 0 | 146 | 0 | 0 | 37,90 | 37,90 | 15,80 | 37,90 | 4,80 | 11,90 | 0,00 |
| PAPA CRIOLLA | 0 | 30 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 21,60 | 0,00 | 0,00 | 8,40 | 0,00 |
| PEPINO COHOMBRO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PEREJIL | 0 | 1,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,60 | 0,00 | 0,90 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PIMENTON | 0 | 16,6 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 7,50 | 0,00 | 6,40 | 2,70 | 0,00 |
| PLATANO MADURO | 0 | 21,6 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,60 | 0,00 | 0,00 |
| PLATANO VERDE | 0 | 10 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 0,00 |
| REMOLACHA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TOMATE | 0 | 3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,00 | 0,00 |
| TOMATE MILANO | 0 | 12 | 0 | 0 | 0,00 | 12,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TOMILLO | 0 | 0,3 | 0 | 0 | 0,1 | 0,00 | 0,1 | 0,1 | 0,10 | 0,00 | 0,00 |
| UCHUVA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| YUCA | 0 | 10 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 0,00 |
| ZANAHORIA | 0 | 69,5 | 0 | 0 | 8,80 | 8,80 | 16,30 | 9,60 | 9,60 | 16,40 | 0,00 |

QUINTA SEMANA (CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO)

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 30 | M 31 | MC | J | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACELGA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| AGUACATE | 0 | 20,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,10 |
| AJOS | 0 | 4,4 | 0 | 0 | 0,70 | 0,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,20 |
| ARRACACHA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ARVEJA VERDE | 0 | 59,5 | 0 | 0 | 18,00 | 15,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 26,30 |
| CALABAZA | 0 | 20 | 0 | 0 | 0,00 | 20,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CEBOLLA CABEZONA | 0 | 2,5 | 0 | 0 | 0,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CEBOLLA LARGA | 0 | 34 | 0 | 0 | 6,20 | 5,70 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,10 |
| CILANTRO | 0 | 6,1 | 0 | 0 | 2,70 | 1,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,10 |
| ESPINACA | 0 | 26,3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 26,30 |
| FRIJOL VERDE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| GUASCA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| HABICHUELA | 0 | 45,2 | 0 | 0 | 15,70 | 10,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 19,50 |
| LAUREL | 0 | 0,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,10 |
| LECHUGA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LIMON | 0 | 1,3 | 0 | 0 | 0,00 | 1,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,10 |
| MAIZ DESGRANADO | 0 | 4,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,50 |
| OREGANO | 0 | 0,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,10 |
| PAPA COMUN | 0 | 108 | 0 | 0 | 16,30 | 37,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 54,90 |
| PAPA CRIOLLA | 0 | 41,4 | 0 | 0 | 20,70 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,70 |
| PEPINO COHOMBRO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PEREJIL | 0 | 4,5 | 0 | 0 | 1,50 | 1,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,60 |
| PIMENTON | 0 | 5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,00 |
| PLATANO MADURO | 0 | 45 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 45,00 |
| PLATANO VERDE | 0 | 29,7 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 29,70 |
| REMOLACHA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TOMATE | 0 | 22,1 | 0 | 0 | 0,00 | 4,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 17,60 |
| TOMATE MILANO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TOMILLO | 0 | 0,3 | 0 | 0 | 0,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,20 |
| UCHUVA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| YUCA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ZANAHORIA | 0 | 83 | 0 | 0 | 22,00 | 10,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 51,00 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MARIA PAULA ROJAS MENDEZ__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1,080,936,440___ CARGO: _RESPONSABLE_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

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 CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: CAJICA

MES: __OCTUBRE_____ AÑO: ___2023____ COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | |
| | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 g | 500 g | g | U | | | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | | | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | | | 30 | 31 | | | | | | |
| Grupo. Huevos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HUEVO | X | | | | 0 | 6,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,30 | 0,00 | 0,00 | 0 | 12,4 | 0,00 | 6,20 | 0,00 | 0,00 | 6,20 | 0,00 | 0,00 | 0 | 6 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0 | 6 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 6 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6 |
| Grupo 1. Pollo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PECHUGA | X | | | | 0 | 13,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 27 | 27,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 27 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 27,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 26,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 26,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 13 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13 |
| PIERNA PERNIL | X | | | | 0 | 60,0 | 0,00 | 0,00 | 30,00 | 0,00 | 30,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 30,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 29 | 0,0 | 29,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 29 | 29,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 58,1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 58,1 |
| Grupo 2. Carnes- Pescado | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARNE DE RES SOPA | | | X | | 0 | 4,0 | 0,80 | 0,80 | 0,80 | 0,80 | 0,80 | 0,00 | 0,00 | 0 | 3,45 | 0,90 | 0,85 | 0,85 | 0,00 | 0,85 | 0,00 | 0,00 | 0 | 1,6 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,80 | 0,80 | 0,00 | 0 | 3,2 | 0,80 | 0,80 | 0,00 | 0,80 | 0,80 | 0,00 | 0,00 | 0 | 3,9 | 0,80 | 0,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,3 |
| CADERA | X | | | | 0 | 26,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 26,00 | 0,00 | 0 | 27 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 27,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 26,2 | 0,00 | 26,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 25 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 25 |
| SOBREBARRIGA | X | | | | 0 | 27,0 | 27,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 52,4 | 0,00 | 0,00 | 26,20 | 0,00 | 26,20 | 0,00 | 0,00 | 0 | 52,4 | 0,00 | 0,00 | 26,20 | 0,00 | 0,00 | 26,20 | 0,00 | 0 | 26,2 | 26,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| MOLIDA | X | | | | 0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 54 | 0,00 | 27,00 | 0,00 | 0,00 | 27,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 26,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 26,20 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| MENUDO | X | | | | 0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 3 | 0,00 | 3,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| PAJARILLA O BAZO | X | | | | 0 | 14,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 14,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 13,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,2 |
| CERDO | X | | | | 0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 27 | 0,00 | 0,00 | 27,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 26,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 26,20 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MARIA PAULA ROJAS MENDEZ__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1,080,936,440___ CARGO: _RESPONSABLE_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ___RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: __ASPROCOLOMBIA__HORTYPULPAS___

MES: OCTUBRE AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUNGEINCO

Grupo 6. Frutas

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | PRIMERA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO L 2 | M 3 | MC 4 | J 5 | V 6 | S 7 | D 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | X | | | | 0 | 20,5 | 0 | 0 | 0,00 | 20,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FRESA | X | | | | 0 | 30,5 | 0 | 0 | 20,50 | 0,00 | 10,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| GRANADILLA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MANDARINA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MANZANA | X | | | | 0 | 31,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 11,00 | 20,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MELON | X | | | | 0 | 20,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,50 | 0,00 | 0,00 |
| NARANJA | X | | | | 0 | 10 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 10,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PAPAYA | X | | | | 0 | 20,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,50 | 0,00 |
| PERA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PIÑA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA CURUBA | | | | | | 0 | | | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA FEIJOA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA FRESA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA GUANABANA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA GUAYABA | X | | | | 0 | 22 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA LULO | X | | | | 0 | 22 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,00 | 0,00 |
| PULPA MANGO | X | | | | 0 | 22 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA MARACUYA | X | | | | 0 | 22 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA MORA | X | | | | 0 | 22 | 0 | 0 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA TOMATE DE ARBOL | X | | | | 0 | 22 | 0 | 0 | 22,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA UVA | X | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| UVA | X | | | | 0 | 19 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 19,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

| ALIMENTO | SEGUNDA SEMANA – SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 9 | M 10 | MC 11 | J 12 | V 13 | S 14 | D 15 | TERCERA SEMANA – SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 16 | M 17 | MC 18 | J 19 | V 20 | S 21 | D 22 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | 0 | 20 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 20,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,00 | 0,00 | 0,00 |
| FRESA | 0 | 47 | 0 | 0 | 28,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 19,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 9 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 9,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| GRANADILLA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MANDARINA | 0 | 62,5 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 31,50 | 0,00 | 31,00 | 0,00 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 30,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MANZANA | 0 | 12 | 0 | 0 | 12,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0,00 | 18,40 | 11,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MELON | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 20,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| NARANJA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PAPAYA | 0 | 20 | 0 | 0 | 0,00 | 20,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 19,1 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 19,10 | 0,00 |
| PERA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PIÑA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA CURUBA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA FEIJOA | 0 | 22 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA FRESA | 0 | 22 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 8 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 8,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA GUANABANA | 0 | 22 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA GUAYABA | 0 | 22 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA LULO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA MANGO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA MARACUYA | 0 | 22 | 0 | 0 | 22,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 |
| PULPA MORA | 0 | 22 | 0 | 0 | 0,00 | 22,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 28 | 0 | 0 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 7,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA TOMATE DE ARBOL | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PULPA UVA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 |
| UVA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

| ALIMENTO | CUARTA SEMANA – SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 23 | M 24 | MC 25 | J 26 | V 27 | S 28 | D 29 | QUINTA SEMANA – SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 30 | M 31 | MC | J | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | 0 | 40 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 20,00 | 0,00 | 20,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0,00 | 20,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| FRESA | 0 | 26,1 | 0 | 0 | 8,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 18,30 | 0,00 | 0 | 29,3 | 0 | 0 | 19,90 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,4 |
| GRANADILLA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| MANDARINA | 0 | 30 | 0 | 0 | 0,00 | 30,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| MANZANA | 0 | 47,6 | 0 | 0 | 8,40 | 0,00 | 0,00 | 21,30 | 0,00 | 18,00 | 0,00 | 0 | 30,3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 30,3 |
| MELON | 0 | 20 | 0 | 0 | 20,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,0 |
| NARANJA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 9,3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,3 |
| PAPAYA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 20,0 |
| PERA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PIÑA | 0 | 9,6 | 0 | 0 | 5,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,30 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA CURUBA | 0 | 21 | 0 | 0 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA FEIJOA | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA FRESA | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA GUANABANA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA GUAYABA | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,0 |
| PULPA LULO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,0 |
| PULPA MANGO | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,0 |
| PULPA MARACUYA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 23 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 23,0 |
| PULPA MORA | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0,00 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA TOMATE DE ARBOL | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 21 | 0 | 0 | 21,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| PULPA UVA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| UVA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 18,3 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 18,3 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MARIA PAULA ROJAS MENDEZ__ TIPO DE DOCUMENTO:__CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1,080,936,440___ CARGO: _RESPONSABLE_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-235<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo INT 20190256456 - 31/05/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

**SUBDIRECCION LOCAL:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS **PROVEEDOR:** CARNES CAJICA -HORTYPULPAS- ASPROCOLOMBIA-VILLA AURA

**MES :** SEPTIEMBRE **AÑO:** 2023 **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ALEXIS PEÑA - MARIA PAULA ROJAS **OPERADOR:** FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Marque con una X | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | |
| | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 g | 500 g | g | U | | | | | | | 1 | 2 | 3 | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | | | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | |
| **Grupo Huevos** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HUEVOS | X | | | | 0 | 6,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,8 | 0,0 | 6,4 | 0,0 | 0,0 | 6,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,6 | 0,0 | 0,0 | 6,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Grupo Huevos** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARNE DE POLLO, PECHUGA | X | | | | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 27,8 | 27,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 30,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 30,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 29,0 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 29,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PIERNA PERNIL | | | | | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 61,80 | 0,0 | 0,0 | 30,9 | 0,0 | 30,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 30,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 30,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 32,0 | 0,0 | 32,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 32,00 | 32,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Grupo 2 Carnes- Pescado** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARNE DE RES MAGRA SOPA | X | | | | 0 | 0,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,1 | 0,80 | 0,80 | 0,85 | 0,85 | 0,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,5 | 0,91 | 0,87 | 0,87 | 0,00 | 0,85 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,7 | 0,90 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,90 | 0,90 | 0,00 | 0,00 | 3,6 | 0,90 | 0,90 | 0,00 | 0,90 | 0,90 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CARNE DE CADERA | X | | | | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 26,6 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 26,60 | 0,00 | 0,0 | 27,8 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 27,84 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 29,0 | 0,00 | 29,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| SOBREBARRIGA | X | | | | 0 | 27,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 27,5 | 0,0 | 0,00 | 27,80 | 27,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 58,00 | 0,00 | 0,00 | 29,00 | 0,00 | 29,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 58,0 | 0,00 | 0,00 | 29,00 | 0,00 | 0,00 | 29,00 | 0,00 | 0,00 |
| CARNE DE CERDO, LOMO | X | | | | 0 | 27,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 27,5 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 27,8 | 0,00 | 0,00 | 27,80 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 29,0 | 29,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 29,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 29,00 | 0,0 | 0,00 | 0,00 |
| HIGADO DE RES | X | | | | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CARNE DE RES MOLIDA | X | | | | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 55,68 | 0,00 | 27,80 | 0,00 | 0,00 | 27,88 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 29,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 29,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CALLO O MENUDO DE RES | X | | | | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,30 | 0,00 | 3,30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FILETE DE TILAPIA | X | | | | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PAJARILLA | | | | | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 14,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 14,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

**PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO. VER INSTRUCTIVO.**

**OBSERVACIONES:**

| | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES | Código: FOR-PSS-235 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 20192024/06 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

**SUBDIRECCIÓN LOCAL:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS **PROVEEDOR:** CARNES CAJICA -DELIPULPAS- ASPROCOLOMBIA-VILLA AURA

**MES :** SEPTIEMBRE **AÑO:** 2023 **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ALEXIS PEÑA **OPERADOR:** FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN | | | | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Marque con una X | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | |
| | 1000 g | 500 g | g | l | cc | U | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | | | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | |
| **Grupo 4 Lacteos** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HELADOS | x | | | | | | | 0,0 | 5,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,7 | 0,0 | 0,00 | 11,5 | 0,00 | 5,70 | 0,00 | 5,70 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,10 | 5,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CREMA DE LECHE | x | | | | | | | 0,0 | 1,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,7 | 0,0 | 0,0 | 4,0 | 2,1 | 0,0 | 1,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 |
| QUESO DOBLE CREMA | x | | | | | | | 0,0 | 5,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,7 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,70 | 0,00 | 0,00 | 10,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 |
| YOGURT | | | | | x | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 5,7 | 0,00 | 0,0 | 5,70 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LECHE ENTERA | | | | | x | | | 0,0 | 136,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 68,0 | 68,0 | 0,0 | 0,00 | 353,0 | 70,00 | 70,00 | 70,00 | 70,00 | 73,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 279,0 | 0,0 | 72,0 | 69,0 | 0,0 | 69,0 | 69,0 | 0,0 | 0,0 | 289,0 | 71,4 | 71,4 | 0,0 | 71,4 | 71,4 | 3,4 | 0,0 | 0,0 | 285,5 | 71,4 | 71,4 | 0,0 | 0,0 | 71,4 | 71,4 | 0,0 | 0,0 |

**PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO. VER INSTRUCTIVO.**

**OBSERVACIONES:**

| | | |
|---|---|---|
| PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES | | Código: FOR-PSS-235 |
| PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | | Versión: 0 |
| FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS | | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

SUBDIRECCIÓN LOCAL RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAl COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR CARNES CAJICA -DELIPULPAS- ASPROCOLOMBIA-VILLA AURA

AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA - MARIA PAULA ROJAS OPERADOR: FUNGEINCO

**PRIMERA SEMANA**

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | L | M | MC | J | V 1 | S 2 | D 3 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Grupo 6 Frutas | | | | | | | | | | | | | | | |
| CURUBA JUGO | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| BANANO | X | | | | 0,0 | 20,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRESA | X | | | | 0,0 | 19,3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19,3 | 0,0 | 0,0 |
| GUAYABA JUGO | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LIMÓM | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LULO JUGO | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANZANA | X | | | | 0,0 | 18,8 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18,8 | 0,0 | 0,0 |
| MANGO JUGO | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MARACUYA JUGO | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MELON | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MORA JUGO | X | | | | 0,0 | 22,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPAYA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIÑA | X | | | | 0,0 | 4,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| NARANJA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOMATE DE ARBOL jugo | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UVA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GUANABANA JUGO | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GRANADILLA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANDARINA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| DURAZNO | x | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FEIJOA JUGO | x | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PERA | x | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANGO TOMMY ATKINS | x | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRESA JUGO | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRUTOS ROJOS JUGO (uva) | | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |

**SEGUNDA SEMANA / TERCERA SEMANA**

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | L 4 | M 5 | MC 6 | J 7 | V 8 | S 9 | D 10 | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | L 11 | M 12 | MC 13 | J 14 | V 15 | S 16 | D 17 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CURUBA JUGO | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| BANANO | 21,5 | 0 | 0,0 | 21,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 20,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRESA | 31,5 | 0 | 21,5 | 0,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 48,5 | 0 | 28,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19,5 | 0,0 | 0,0 | 0,3 |
| GUAYABA JUGO | 22,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,9 | 0,0 | 0,1 |
| LIMÓM | 1,4 | 0 | 0,0 | 1,3 | 0,0 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,5 | 0 | 2,1 | 0,0 | 0,0 | 1,1 | 1,2 | 1,1 | 0,0 | 0,0 |
| LULO JUGO | 22,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANZANA | 32,3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 11,2 | 21,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,4 | 0 | 12,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANGO JUGO | 22,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MARACUYA JUGO | 22,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22 | 0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MELON | 21,1 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MORA JUGO | 22,0 | 0 | 0,0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22 | 0 | 0,0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPAYA | 21,1 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,1 | 0,0 | 0,0 | 20,5 | 0 | 0,0 | 20,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIÑA | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| NARANJA | 10,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOMATE DE ARBOL jugo | 22,0 | 0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UVA | 19,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 19,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GUANABANA JUGO | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GRANADILLA | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANDARINA | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 62,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 31,0 | 0,0 | 31,0 | 0,0 | 0,0 |
| DURAZNO | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FEIJOA JUGO | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PERA | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANGO TOMMY ATKINS | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRESA JUGO | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRUTOS ROJOS JUGO (uva) | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |

**CUARTA SEMANA / QUINTA SEMANA**

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | L 18 | M 19 | MC 20 | J 21 | V 22 | S 23 | D 24 | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | L 25 | M 26 | MC 27 | J 28 | V 29 | S 30 | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CURUBA JUGO | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,0 | 0 | 23,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| BANANO | 22,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 44,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0,0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRESA | 9,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 9,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 29,0 | 0 | 8,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,4 | 0,0 | 0,0 |
| GUAYABA JUGO | 23,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LIMÓM | 8,0 | 0 | 1,1 | 1,8 | 2,4 | 0,0 | 2,3 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 2,5 | 0 | 0,0 | 1,1 | 0,7 | 0,0 | 0,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LULO JUGO | 23,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 23,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANZANA | 33,0 | 0 | 0,0 | 20,2 | 12,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 53,0 | 0 | 9,5 | 0,0 | 0,0 | 23,8 | 0,0 | 19,7 | 0,0 | 0,0 |
| MANGO JUGO | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 23,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MARACUYA JUGO | 23,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MELON | 22,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 0 | 22,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MORA JUGO | 32,0 | 0 | 0,0 | 23,0 | 0,0 | 0,0 | 9,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPAYA | 21,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIÑA | 8,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 10,5 | 0 | 5,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| NARANJA | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOMATE DE ARBOL jugo | 23,0 | 0 | 23,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UVA | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GUANABANA JUGO | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,0 | 0 | 0,0 | 23,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GRANADILLA | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANDARINA | 33,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 33,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 33,0 | 0 | 0,0 | 33,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| DURAZNO | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FEIJOA JUGO | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PERA | 27,0 | 0 | 27,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANGO TOMMY ATKINS | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRESA JUGO | 9,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRUTOS ROJOS JUGO (uva) | 6,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |

**PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCTIVO.**

**OBSERVACIONES:**

| | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES | Codigo: FOR-PSS-235 |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019026456 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

**SUBDIRECCIÓN LOCAL:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS **PROVEEDOR:** CARNES CAJICA -DELIPULPAS- ASPROCOLOMBIA-VILLA AURA

**MES :** SEPTIEMBRE **AÑO:** 2023 **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ALEXIS PEÑA **OPERADOR:** FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X) | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1000 g | 500 g | e | U | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CASCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CASCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CASCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CASCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CASCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | |
| | | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | |
| | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | | | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | | | | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | |
| **Grupo 7 Verduras** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACELGA | X | | | | 0,00 | 25,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 25,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 27,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 27,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AGUACATE | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 21,3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,3 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16,9 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 32,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,2 | 0,0 | 10,4 | 0,0 | 0,0 | 0 | 22,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AHUYAMA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AJO | X | | | | 0,00 | 1,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,8 | 0,8 | 0,0 | 0,0 | 0 | 4,7 | 0 | 0,8 | 0,5 | 0,9 | 1,0 | 0,8 | 0,8 | 0,0 | 0,0 | 0 | 4,5 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,5 | 0,0 | 0,1 | 4,8 | 0 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,7 | 0,8 | 0,8 | 0,0 | 0,0 | 0 | 5,3 | 0 | 0,8 | 0,8 | 1,2 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,0 |
| ARRACACHA | X | | | | 0,00 | 13,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 14,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,0 | 0,0 | 0,0 |
| ARVEJA VERDE CRUDA | X | | | | 0,00 | 5,8 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 63,0 | 0 | 19,0 | 16,2 | 5,8 | 13,7 | 8,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 24 | 5,9 | 5,9 | 5,9 | 0,0 | 5,8 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 32,4 | 0 | 6,1 | 11,4 | 0,0 | 0,0 | 8,8 | 6,1 | 0,0 | 0,0 | 0 | 32,2 | 0 | 6,1 | 8,6 | 11,4 | 0,0 | 6,1 | 0,0 | 0,0 |
| CALABAZA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 20,9 | 0 | 0,0 | 20,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 9,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 9,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CHAMPIÑON | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CEBOLLA CABEZONA | X | | | | 0,00 | 1,3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 2,7 | 0 | 0,0 | 2,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 10 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 17,3 | 0 | 0,0 | 10,8 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 20,5 | 0 | 0,0 | 9,6 | 9,5 | 0,0 | 1,4 | 0,0 | 0,0 |
| CEBOLLA COMUN | X | | | | 0,00 | 8,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,4 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 0 | 36,1 | 0 | 6,6 | 6,1 | 3,8 | 12,1 | 3,6 | 3,8 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 33 | 2,3 | 6,2 | 3,8 | 5,8 | 9,8 | 4,8 | 0,0 | 0,3 | 34,4 | 0 | 5,6 | 4,0 | 6,9 | 5,4 | 6,9 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 0 | 26,5 | 0 | 5,1 | 5,1 | 5,2 | 2,5 | 2,5 | 6,0 | 0,0 |
| CILANTRO | X | | | | 0,00 | 1,2 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0 | 6,4 | 0 | 2,9 | 1,4 | 0,7 | 0,7 | 0,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 9 | 0,7 | 0,7 | 0,7 | 2,0 | 2,0 | 2,7 | 0,0 | 0,0 | 9,0 | 0 | 0,8 | 2,1 | 3,0 | 0,0 | 1,0 | 2,1 | 0,0 | 0,0 | 0 | 7,0 | 0 | 0,9 | 0,9 | 3,0 | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,0 |
| COLICERO | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ESPINACA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 27,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 27,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 11 | 11,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 12,1 | 0,0 | 6,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GUASCA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,4 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| HABICHUELA | X | | | | 0,00 | 9,2 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 47,8 | 0 | 16,6 | 10,5 | 10,1 | 0,0 | 10,5 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 41 | 11,0 | 9,3 | 10,1 | 0,0 | 10,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 19,3 | 0 | 9,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,7 | 0,0 | 0,0 | 0 | 36,0 | 0 | 9,7 | 9,7 | 0,0 | 6,7 | 9,9 | 0,0 | 0,0 |
| LAUREL | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,1 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,2 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,2 | 0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LECHUGA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 11,2 | 0 | 0,0 | 0,0 | 11,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 10 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 18,1 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 11,6 | 0,0 | 0,0 | 0 | 20,0 | 0 | 9,5 | 10,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MAIZ COMUN DESGRANADO | X | | | | 0,00 | 10,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 4,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 10,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,2 | 0,0 | 0,0 | 11,7 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 11,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 10,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,5 | 0,0 |
| OREGANO | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,1 | 0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPA CRIOLLA | X | | | | 0,00 | 8,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,9 | 0,0 | 0,0 | 0 | 44,2 | 0 | 22,1 | 0,0 | 0,0 | 22,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 8,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,3 | 0,0 | 0,0 | 50,0 | 0 | 0,0 | 12,6 | 0,0 | 13,4 | 24,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 33,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 24,0 | 0,0 | 0,0 | 10 | 0,0 |
| PAPA PASTUSA COMUN | X | | | | 0,00 | 17,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 12,6 | 0,0 | 0,0 | 0 | 114,6 | 0 | 17,2 | 39,3 | 17,9 | 5,3 | 34,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 143 | 17,2 | 39,3 | 39,3 | 17,1 | 17,2 | 12,2 | 0,0 | 0,7 | 145,5 | 0 | 17,9 | 34,0 | 41,3 | 29,3 | 5,2 | 17,9 | 0,0 | 0,0 | 0 | 161 | 0 | 41,7 | 41,7 | 17,4 | 41,7 | 5,2 | 13,3 | 0,0 |
| PEPINO COHOMBRO | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 16 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PEREJIL | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 4,8 | 0 | 1,6 | 1,5 | 0,0 | 1,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 3 | 1,0 | 0,0 | 1,8 | 0,0 | 0,0 | 0,4 | 0,0 | 0,1 | 2,0 | 0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 1,6 | 0 | 0,0 | 0,6 | 0,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIMENTON ROJO | X | | | | 0,00 | 9,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,7 | 2,8 | 0,0 | 0,0 | 0 | 5,3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 5,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,8 | 4,6 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 19,6 | 0 | 0,0 | 8,3 | 2,9 | 2,9 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 18,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 8,5 | 0,0 | 7,1 | 2,9 | 0,0 |
| PLATANO MADURO | X | | | | 0,00 | 22,8 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 47,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 23,9 | 0,0 | 0,0 | 23,9 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 72 | 24,0 | 0,0 | 0,0 | 24,0 | 0,0 | 24,0 | 0,0 | 0,1 | 49,6 | 0 | 24,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 24,8 | 0,0 | 0,0 | 0 | 24,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 24,0 | 0,0 | 0,0 |
| PLATANO VERDE | X | | | | 0,00 | 10,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,5 | 0,0 | 0,0 | 0 | 31,3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13,2 | 0,0 | 18,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 11 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,6 | 0,0 | 0,4 | 14,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 14,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 11,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 11,0 | 0,0 |
| REMOLACHA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 19 | 0,0 | 0,0 | 19,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOMATE CHONTO | X | | | | 0,00 | 2,8 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,8 | 0,0 | 0,0 | 0 | 23,4 | 0 | 0,0 | 4,8 | 0,0 | 8,5 | 0,0 | 10,1 | 0,0 | 0,0 | 0 | 42 | 4,5 | 7,7 | 0,0 | 17,4 | 0,0 | 12,4 | 0,0 | 0,1 | 57,1 | 0 | 25,7 | 0,0 | 13,4 | 2,9 | 7,1 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 3,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 3,0 | 0,0 |
| TOMILLO | X | | | | 0,00 | 0,1 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,3 | 0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,2 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,2 | 0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| YUCA | X | | | | 0,00 | 10,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,5 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 35 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 24,0 | 10,6 | 0,0 | 0,4 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 11,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 11,0 | 0,0 |
| ZANAHORIA | X | | | | 0,00 | 27,3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 17,3 | 0,0 | 0,0 | 0 | 88,0 | 0 | 23,4 | 10,5 | 11,0 | 21,1 | 11,0 | 11,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 78 | 11,0 | 9,3 | 23,5 | 23,5 | 10,6 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 68,1 | 0 | 20,5 | 13,7 | 10,5 | 0,0 | 13,7 | 9,7 | 0,0 | 0,0 | 0 | 76,5 | 0 | 9,7 | 9,7 | 18,0 | 10,5 | 10,5 | 18,1 | 0,0 |
| TOMATE MILANO | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 32 | 0,0 | 32,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 27,8 | 0 | 0,0 | 16,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 11,6 | 0,0 | 0,0 | 0 | 13,0 | 0 | 0,0 | 13,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 |
| FRIJOL VERDE | X | | | | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| | | | | | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| | | | | | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,00 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |

**PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCTIVO.**

**OBSERVACIONES:**

pendiente por ingresar 14,65 para el dia viernes

pendiente 2 kilos de cotecero para cambio el dia miercoles ya que se sobremaduro

| | PROCESO PESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES | Código: FOR-PSS-235 |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1 |
| | FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

**SUBDIRECCIÓN LOCAL:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS **PROVEEDOR:** CARNES CAJICA -DELIPULPAS- ASPROCOLOMBIA-VILLA AURA

**MES :** SEPTIEMBRE **AÑO:** 2023 **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ALEXIS PEÑA **OPERADOR:** FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN | | | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | TERCERA SEMANA | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CUARTA SEMANA | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | QUINTA SEMANA | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Marque con una X | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | |
| | 100/0 g | 900 g | g | l | cc | u | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | | | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | |
| **Grupo ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACEITE DE SOYA | | | | X | | | 0,0 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,5 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 10,5 | 1,9 | 0,8 | 1,6 | 3,5 | 0,8 | 1,9 | 0,0 | 0,0 | 21,1 | 4,3 | 2,8 | 3,4 | 3,3 | 3,2 | 4,3 | 0,0 | 0,0 | 17,0 | 4,6 | 3,5 | 3,0 | 2,0 | 2,2 | 1,7 | 0,0 | 0,0 | 17,0 | 2,1 | 2,1 | 4,4 | 3,6 | 2,6 | 2,2 | 0,0 | 0,0 |
| AJONJOLI | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ARROZ | X | | | | | | 0,0 | 32,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16,2 | 16,2 | 0,0 | 0,0 | 97,8 | 16,3 | 16,3 | 16,3 | 16,3 | 16,3 | 16,3 | 0,0 | 0,0 | 83,0 | 16,3 | 5,7 | 16,3 | 12,4 | 16,3 | 16,0 | 0,0 | 0,0 | 92,5 | 12,8 | 17,0 | 17,0 | 17,0 | 17,0 | 11,8 | 0,0 | 0,0 | 102,0 | 17,0 | 17,0 | 17,0 | 17,0 | 17,0 | 17,0 | 0,0 | 0,0 |
| ARVEJA SECA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ATUN | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 27,0 | 0,0 | 27,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AVENA MOLIDA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AZUCAR | X | | | | | | 0,0 | 4,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,2 | 2,2 | 0,0 | 0,0 | 13,5 | 2,2 | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 2,2 | 2,2 | 0,0 | 0,0 | 13,1 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 0,0 | 0,0 | 13,6 | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 0,0 | 0,0 | 14,0 | 2,4 | 2,4 | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO DE MAIZ | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CANELA EN ASTILLA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CANELA EN POLVO | X | | | | | | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,4 | 0,0 | 0,0 |
| CEBADA PERLADA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ESPAGUETTI | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16,5 | 0,0 | 16,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO DE CEBADA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FECULA DE MAIZ | X | | | | | | 0,0 | 2,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FIDEOS | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 5,7 | 0,0 | 0,0 | 4,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 4,1 | 4,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRIJOL SECO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GARBANZO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,5 | 0,0 | 0,0 | 10,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| HARINA DE TRIGO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LECHE CONDENSADA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,5 | 2,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LECHE EN POLVO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LENTEJA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,1 | 0,0 | 0,0 | 10,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MAIZ BLANCO TRILLADO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MARGARINA | X | | | | | | 0,0 | 1,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 2,5 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 1,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MAYONESA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 1,6 | 3,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MIEL | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,2 | 2,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,3 | 0,0 | 0,0 | 2,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| VINAGRE | | | | X | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PANELA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PASTA CONCHITAS | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| SAL DE MESA | X | | | | | | 0,0 | 0,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 0,7 | 0,5 | 0,4 | 0,7 | 0,7 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 0,4 | 0,5 | 0,7 | 0,5 | 0,7 | 0,5 | 0,0 | 0,2 | 3,6 | 0,5 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,7 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 3,6 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,1 |
| MIGA DE PAN | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,2 | 0,0 | 1,6 | 0,0 | 0,0 | 1,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UVAS PASAS | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,5 | 2,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CLAVO DE OLOR | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO DE TRIGO, TRITURADO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| SALSA DE SOYA | | | | | X | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| | | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| | | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| | | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |

**PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCTIVO.**

**OBSERVACIONES:**

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

| | | |
|---|---|---|
| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-235 |
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

**SUBDIRECCIÓN LOCAL:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS **PROVEEDOR:** CARNES CAJICA -DELIPULPAS- ASPROCOLOMBIA-VILLA AURA

**MES :** AGOSTO **AÑO:** 2023 **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ALEXIS PEÑA **OPERADOR:** FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X) | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | |
| | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 g | 500 g | g | U | | | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | | | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | | | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | | | 28 | 29 | 30 | 31 | 0 | 0 | 0 | |
| **Grupo Huevos** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HUEVOS | X | | | | 0 | 5,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,6 | 0,0 | 6,3 | 0,0 | 0,0 | 6,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,3 | 0,0 | 0,0 | 6,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,20 |
| **Grupo Huevos** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARNE DE POLLO, PECHUGA | X | | | | 0 | 25,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 25,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 27,5 | 27,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 28,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 28,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 27,5 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 27,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MUSLOS DE POLLO | X | | | | 0 | 39,4 | 39,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 61,20 | 0,0 | 0,0 | 30,6 | 0,0 | 30,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 30,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 30,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 30,6 | 0,0 | 30,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 30,60 | 30,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Grupo 2 Carnes- Pescado** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARNE DE RES MAGRA SOPA | X | | | | 0 | 3,3 | 0,8 | 0,8 | 0,0 | 0,8 | 0,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,3 | 0,00 | 0,80 | 0,80 | 0,80 | 0,80 | 0,00 | 0,00 | 0,10 | 3,5 | 0,86 | 0,86 | 0,86 | 0,00 | 0,86 | 0,00 | 0,00 | 0,03 | 1,8 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,86 | 0,86 | 0,00 | 0,08 | 3,5 | 0,86 | 0,86 | 0,00 | 0,86 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,87 |
| CARNE DE CADERA | X | | | | 0 | 26,9 | 0,0 | 26,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 26,3 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 26,30 | 0,00 | 0,0 | 27,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 27,53 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 27,5 | 0,00 | 27,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| SOBREBARRIGA | X | | | | 0 | 53,8 | 0,0 | 0,0 | 26,9 | 0,0 | 0,0 | 26,9 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 55,10 | 0,00 | 0,00 | 27,50 | 0,00 | 27,50 | 0,00 | 0,00 | 0,10 | 55,1 | 0,00 | 0,00 | 27,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 27,60 |
| CARNE DE CERDO, LOMO | X | | | | 0 | 26,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 26,9 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 27,5 | 0,00 | 0,00 | 27,53 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 27,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 27,50 |
| HIGADO DE RES | X | | | | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CARNE DE RES MOLIDA | X | | | | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 55,05 | 0,00 | 27,50 | 0,00 | 0,00 | 27,50 | 0,00 | 0,00 | 0,05 | 27,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 27,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MENUDO DE RES | X | | | | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 3,10 | 0,00 | 3,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FILETE DE TILAPIA | X | | | | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PAJARILLA | | | | | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 13,90 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,90 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

**PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCTIVO.**

**OBSERVACIONES:**

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES | Código: FOR-PSS-235 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

**SUBDIRECCIÓN LOCAL:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS **PROVEEDOR:** CARNES CAJICA -DELIPULPAS- ASPROCOLOMBIA-VILLA AURA

**MES :** AGOSTO **AÑO:** 2023 **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ALEXIS PEÑA **OPERADOR:** FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X) | | | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | |
| | | | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 g | 500 g | g | l | cc | U | | | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | | | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | | | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | | | 28 | 29 | 30 | 31 | 0 | 0 | 0 | |
| **Grupo 4 Lacteos** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HELADOS | X | | | | | | 0,0 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 11,3 | 0,00 | 5,65 | 0,00 | 5,65 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,7 | 0,0 | 5,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,7 |
| LECHE ENTERA LIQUIDA | X | | | | | | 0,0 | 266,0 | 66,6 | 66,6 | 0,0 | 0,0 | 66,0 | 66,6 | 0,0 | 0,1 | 283,0 | 0,00 | 70,00 | 70,00 | 70,00 | 73,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 277,6 | 0,0 | 71,8 | 68,6 | 68,6 | 0,0 | 68,6 | 0,0 | 0,0 | 209,0 | 0,0 | 68,6 | 0,0 | 68,6 | 68,6 | 3,2 | 0,0 | 0,0 | 274,0 | 68,6 | 68,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 136,8 |
| QUESO DOBLE CREMA | X | | | | | | 0,0 | 20,5 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 9,3 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,8 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,80 | 0,00 | 0,00 | 9,6 | 9,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 11,6 | 0,0 | 0,0 | 5,8 | 0,0 | 0,0 | 5,8 | 0,0 | 0,0 | 21,0 | 0,0 | 0,0 | 5,8 | 9,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,6 |
| YOGURT | | | | X | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,7 | 0,00 | 0,0 | 5,70 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 11,2 | 0,0 | 5,7 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CREMA DE LECHE | X | | | | | | 0,0 | 3,5 | 1,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,7 | 0,0 | 0,0 | 1,90 | 0,00 | 0,00 | 1,90 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,6 | 1,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |

**PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCTIVO.**

**OBSERVACIONES:**

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES | Código: FOR-PSS-235 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

**SUBDIRECCIÓN LOCAL:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS **PROVEEDOR:** CARNES CAJICA -DELIPULPAS- ASPROCOLOMBIA-VILLA AURA

**MES :** AGOSTO **AÑO:** 2023 **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ALEXIS PEÑA **OPERADOR:** FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X) | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | |
| | | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 g | 500 g | g | U | | | | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | | | | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | | | | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | | | | 28 | 29 | 30 | 31 | 0 | 0 | 0 | |
| **Grupo 7 Verduras** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACELGA | X | | | | 0,00 | 24,8 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 24,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 25,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 25,5 |
| AGUACATE | X | | | | 0,00 | 23,7 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,1 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,1 | 0,0 | 0,0 | 0 | 16,7 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 31,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,1 | 0,0 | 9,9 | 0,0 | 0,0 | 21,1 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AHUYAMA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AJO | X | | | | 0,00 | 4,5 | 0 | 0,7 | 0,7 | 0,9 | 0,7 | 0,7 | 0,7 | 0,0 | 0,1 | 3,9 | 0 | 0,0 | 0,5 | 0,9 | 0,9 | 0,8 | 0,8 | 0,0 | 0,0 | 4,4 | 0 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 3,8 | 0 | 0,0 | 0,8 | 0,8 | 0,7 | 0,8 | 0,7 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0 | 0,8 | 0,8 | 1,1 | 0,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 |
| ARRACACHA | X | | | | 0,00 | 12,2 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13,0 |
| ARVEJA VERDE CRUDA | X | | | | 0,00 | 29,8 | 0 | 5,6 | 8,0 | 0,0 | 10,6 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 43,5 | 0 | 0,0 | 16,0 | 5,8 | 13,5 | 8,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,2 | 0 | 5,8 | 5,8 | 5,8 | 0,0 | 5,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 30,7 | 0 | 5,8 | 8,2 | 0,0 | 10,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,8 |
| CALABAZA | X | | | | 0,00 | 8,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 8,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,6 | 0 | 0,0 | 20,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 9,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CHAMPIÑON | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CEBOLLA CABEZONA | X | | | | 0,00 | 17,3 | 0 | 0,0 | 8,2 | 8,0 | 0,0 | 1,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,7 | 0 | 0,0 | 2,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,9 | 0,0 | 0,0 | 16,5 | 0 | 0,0 | 10,3 | 0,0 | 0,0 | 6,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19,4 | 0 | 0,0 | 9,2 | 8,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,3 |
| CEBOLLA COMUN | X | | | | 0,00 | 25,2 | 0 | 5,6 | 3,5 | 5,2 | 2,5 | 2,5 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 29,1 | 0 | 0,0 | 5,9 | 3,8 | 12,0 | 3,6 | 3,8 | 0,0 | 0,0 | 32,4 | 0 | 2,3 | 6,2 | 3,8 | 5,7 | 9,7 | 4,8 | 0,0 | 0,0 | 27,4 | 0 | 0,0 | 3,8 | 6,5 | 5,2 | 6,5 | 5,4 | 0,0 | 0,0 | 25,1 | 0 | 4,9 | 4,9 | 5,0 | 2,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,9 |
| CILANTRO | X | | | | 0,00 | 5,2 | 0 | 0,6 | 0,6 | 2,3 | 0,6 | 0,6 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 0 | 0,0 | 1,4 | 0,7 | 0,7 | 0,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,8 | 0 | 0,7 | 0,7 | 0,7 | 2,0 | 2,0 | 2,7 | 0,0 | 0,0 | 7,5 | 0 | 0,0 | 2,0 | 2,8 | 0,0 | 0,7 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 6,2 | 0 | 0,7 | 0,7 | 2,8 | 0,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,3 |
| COLICERO | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ESPINACA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 27,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 27,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,7 | 0 | 10,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 11,5 | 0,0 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GUASCA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| HABICHUELA | X | | | | 0,00 | 33,7 | 0 | 9,7 | 8,9 | 0,0 | 6,2 | 8,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 30,9 | 0 | 0,0 | 10,4 | 10,1 | 0,0 | 10,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 40,0 | 0 | 10,8 | 9,2 | 10,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,2 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,2 | 0,0 | 0,0 | 33,9 | 0 | 9,2 | 9,2 | 0,0 | 6,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,1 |
| LAUREL | X | | | | 0,00 | 0,2 | 0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LECHUGA | X | | | | 0,00 | 22,9 | 0 | 10,9 | 12,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 11,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 11,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,9 | 0,0 | 0,0 | 17,3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 6,2 | 11,0 | 0,0 | 0,1 | 18,8 | 0 | 8,9 | 9,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MAIZ COMUN DESGRANADO | X | | | | 0,00 | 9,8 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,8 | 0,0 | 0,0 | 4,8 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,1 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,1 | 0,0 | 0,0 | 11,1 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 11,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 |
| OREGANO | X | | | | 0,00 | 0,1 | 0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPA CRIOLLA | X | | | | 0,00 | 27,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 19,5 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 21,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,2 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 31,7 | 0 | 0,0 | 0,0 | 22,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,9 |
| PAPA PASTUSA COMUN | X | | | | 0,00 | 96,9 | 0 | 17,2 | 34,6 | 14,8 | 15,2 | 4,5 | 10,7 | 0,0 | 0,0 | 96,3 | 0 | 0,0 | 38,9 | 17,7 | 5,2 | 34,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 140,7 | 0 | 17,0 | 38,9 | 38,9 | 16,9 | 17,0 | 12,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 153 | 0 | 39,8 | 39,8 | 16,6 | 39,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17,4 |
| PEPINO COHOMBRO | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PEREJIL | X | | | | 0,00 | 1,3 | 0 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,2 | 0 | 0,0 | 1,4 | 0,0 | 1,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 3,1 | 0 | 1,0 | 0,0 | 1,7 | 0,0 | 0,0 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,5 | 0 | 0,0 | 0,6 | 0,0 | 0,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIMENTON ROJO | X | | | | 0,00 | 16,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 7,7 | 0,0 | 6,5 | 2,7 | 0,0 | 0,0 | 5,2 | 0 | 0,0 | 0,0 | 5,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,8 | 4,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18,7 | 0 | 0,0 | 7,9 | 2,8 | 2,8 | 5,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17,4 | 0 | 0,0 | 0,0 | 7,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,5 |
| PLATANO MADURO | X | | | | 0,00 | 24,8 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 24,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 47,3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 23,6 | 0,0 | 0,0 | 23,7 | 0,0 | 0,0 | 71,0 | 0 | 23,7 | 0,0 | 0,0 | 23,7 | 0,0 | 23,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,8 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,8 |
| PLATANO VERDE | X | | | | 0,00 | 11,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 11,0 | 0,0 | 0,0 | 31,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 13,0 | 0,0 | 17,9 | 0,0 | 0,1 | 10,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,5 |
| REMOLACHA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 18,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOMATE CHONTO | X | | | | 0,00 | 2,8 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,8 | 0,0 | 0,0 | 23,2 | 0 | 0,0 | 4,8 | 0,0 | 8,4 | 0,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 41,5 | 0 | 4,4 | 7,6 | 0,0 | 17,2 | 0,0 | 12,2 | 0,0 | 0,0 | 29,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 12,7 | 2,8 | 6,8 | 7,6 | 0,0 | 0,0 | 2,8 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,8 |
| TOMILLO | X | | | | 0,00 | 0,2 | 0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,2 | 0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 |
| YUCA | X | | | | 0,00 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 34,2 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 23,7 | 10,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,5 |
| ZANAHORIA | X | | | | 0,00 | 66,8 | 0 | 9,3 | 8,9 | 15,3 | 8,9 | 8,9 | 15,4 | 0,0 | 0,0 | 63,8 | 0 | 0,0 | 10,4 | 10,8 | 20,9 | 10,8 | 10,8 | 0,0 | 0,1 | 76,9 | 0 | 10,8 | 9,2 | 23,2 | 23,3 | 10,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 45,3 | 0 | 0,0 | 13,1 | 10,0 | 0,0 | 13,1 | 9,2 | 0,0 | 0,0 | 72,8 | 0 | 9,2 | 9,2 | 17,1 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 27,3 |
| TOMATE MILANO | X | | | | 0,00 | 11,9 | 0 | 0,0 | 11,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 31,3 | 0 | 0,0 | 31,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 26,6 | 0 | 0,0 | 15,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 11,0 | 0,0 | 0,1 | 12,2 | 0 | 0,0 | 12,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PAPA SABANERA | X | | | | 0,00 | 41,6 | 0 | 22,1 | 0,0 | 0,0 | 19,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UCHUVA | | | | | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,5 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| | | | | | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |

**PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCTIVO.**

**OBSERVACIONES:**

pendiente por ingresar 14,65 para el dia viernes

pendiente 2 kilos de colicero para cambio el dia miercoles ya que se sobremaduro

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES | Código: FOR-PSS-235 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

**SUBDIRECCIÓN LOCAL** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS **PROVEEDOR** CARNES CAJICA -DELIPULPAS- ASPROCOLOMBIA-VILLA AURA

**MES :** AGOSTO **AÑO:** 2023 **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ALEXIS PEÑA **OPERADOR:** FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X) | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | |
| | | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 g | 500 g | g | U | | | | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | | | | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | | | | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | | | | 28 | 29 | 30 | 31 | 0 | 0 | 0 | |
| **Grupo 6 Frutas** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CURUBA PULPA | X | | | | 0,0 | 21,0 | 0 | 21,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| BANANO | X | | | | 0,0 | 42,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 21,0 | 0,0 | 21,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,9 | 0 | 0,0 | 20,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,1 | 0 | 0,0 | 0,0 | 20,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 41,7 | 0 | 0,0 | 0,0 | 20,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,8 |
| FRESA | X | | | | 0,0 | 24,4 | 0 | 7,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 17,2 | 0,0 | 0,0 | 9,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 9,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 47,7 | 0 | 28,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,2 | 0 | 0,0 | 0,0 | 9,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 27,4 | 0 | 8,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19,3 |
| GUAYABA PULPA | X | | | | 0,0 | 21,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LIMÓN | X | | | | 0,0 | 3,3 | 0 | 0,0 | 1,5 | 0,9 | 0,0 | 0,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,4 | 0 | 0,0 | 1,2 | 0,0 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,4 | 0 | 2,1 | 0,0 | 0,0 | 1,1 | 1,2 | 1,1 | 0,0 | 0,0 | 6,6 | 0 | 0,0 | 1,7 | 2,3 | 0,0 | 2,2 | 0,3 | 0,0 | 0,1 | 2,4 | 0 | 0,0 | 1,1 | 0,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,7 |
| LULO PULPA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 43,2 | 0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANZANA | X | | | | 0,0 | 46,1 | 0 | 8,4 | 0,0 | 0,0 | 20,2 | 0,0 | 17,6 | 0,0 | 0,0 | 31,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 11,0 | 20,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 12,2 | 0 | 12,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 31,5 | 0 | 0,0 | 19,3 | 12,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 50,3 | 0 | 8,9 | 0,0 | 0,0 | 22,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 18,9 |
| MANGO PULPA | X | | | | 0,0 | 21,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 21,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MARACUYA PULPA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22,1 | 0 | 0,0 | 0,0 | 22,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22 | 0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MELON | X | | | | 0,0 | 28,1 | 0 | 28,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 20,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,9 | 0 | 20,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MORA PULPA | X | | | | 0,0 | 21,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0 | 0,0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 22 | 0 | 0,0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 29,7 | 0 | 0,0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 8,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 |
| PAPAYA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,9 | 0,0 | 0,0 | 20,1 | 0 | 0,0 | 20,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 20,1 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PIÑA | X | | | | 0,0 | 12,3 | 0 | 6,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 10,0 | 0 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,5 |
| NARANJA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 9,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| TOMATE ARBOL PULPA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UVA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 19,3 | 0 | 0,0 | 0,0 | 19,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GUANABANA PULPA | X | | | | 0,0 | 21,0 | 0 | 0,0 | 21,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0 | 0,0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GRANADILLA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,7 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,7 | 0 | 0,0 | 21,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANDARINA | X | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 31,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 31,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| DURAZNO | x | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FEIJOA PULPA | x | | | | 0,0 | 21,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 |
| PERA | x | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,7 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MANGO TOMMY ATKINS | x | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRESA PULPA | | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 21,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,9 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 7,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UVA PULPA | | | | | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |

**PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCTIVO.**

**OBSERVACIONES:**

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

| | |
|---|---|
| PROCESO PESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES | Código: FOR-PSS-235 |
| PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1 |
| FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | Página: 1 de 1 |

**SUBDIRECCIÓN LOCAL:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS **PROVEEDOR:** CARNES CAJICA -DELIPULPAS- ASPROCOLOMBIA-VILLA AURA

**MES :** AGOSTO **AÑO:** 2023 **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ALEXIS PEÑA **OPERADOR:** FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X) | | | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 g | 500 g | g | l | cc | U | | | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | | | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | | | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | | | 28 | 29 | 30 | 31 | 0 | 0 | 0 | |
| **Grupo ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACEITE DE SOYA | | | | X | | | 0,0 | 15,0 | 1,8 | 1,8 | 3,8 | 3,2 | 2,5 | 1,9 | 0,0 | 0,0 | 8,4 | 0,0 | 0,8 | 1,5 | 3,4 | 0,8 | 1,9 | 0,0 | 0,0 | 20,9 | 4,2 | 2,7 | 3,3 | 3,3 | 3,1 | 4,2 | 0,0 | 0,0 | 11,5 | 0,0 | 3,3 | 2,9 | 1,7 | 2,1 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 15,4 | 1,9 | 1,9 | 3,9 | 3,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,4 |
| AJONJOLI | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ARROZ | X | | | | | | 0,0 | 94,1 | 15,7 | 15,7 | 15,7 | 15,7 | 15,7 | 15,7 | 0,0 | 0,0 | 81,0 | 0,0 | 16,2 | 16,2 | 16,2 | 16,2 | 16,2 | 0,0 | 0,0 | 76,8 | 16,2 | 0,0 | 16,2 | 12,2 | 16,2 | 16,2 | 0,0 | 0,0 | 70,2 | 0,0 | 16,2 | 16,2 | 16,2 | 16,2 | 5,6 | 0,0 | -0,2 | 96,9 | 16,2 | 16,2 | 16,2 | 16,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 32,1 |
| ARVEJA SECA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ATUN | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 26,5 | 0,0 | 26,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AVENA MOLIDA | X | | | | | | 0,0 | 5,5 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 0,0 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| AZUCAR | X | | | | | | 0,0 | 12,6 | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 0,0 | 0,0 | 11,0 | 0,0 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 0,0 | 0,0 | 13,0 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 0,0 | 0,0 | 10,8 | 0,0 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 0,0 | 0,0 | 13,0 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 4,4 |
| CUCHUCO DE MAIZ | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CANELA EN ASTILLA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CANELA EN POLVO | X | | | | | | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 |
| CEBADA PERLADA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| ESPAGUETTI | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16,2 | 0,0 | 16,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 16,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO DE CEBADA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FECULA DE MAIZ | X | | | | | | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,1 |
| FIDEOS | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,5 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 3,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| FRIJOL SECO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| GARBANZO | X | | | | | | 0,0 | 9,4 | 0,0 | 0,0 | 9,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,6 | 0,0 | 0,0 | 9,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| HARINA DE TRIGO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LECHE CONDENSADA | X | | | | | | 0,0 | 2,1 | 2,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,1 | 2,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LECHE EN POLVO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| LENTEJA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,6 | 0,0 | 0,0 | 9,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MAIZ BLANCO TRILLADO | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MARGARINA | X | | | | | | 0,0 | 1,4 | 0,0 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,5 | 0,0 | 2,1 | 0,0 | 0,0 | 3,4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,4 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,1 |
| MAYONESA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | 3,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 1,9 | 0,0 | 0,0 | 1,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| MIEL | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,2 | 2,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,2 | 0,0 | 0,0 | 2,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| VINAGRE | | | | X | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PANELA | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,8 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| PASTA CONCHITAS | X | | | | | | 0,0 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| SAL DE MESA | X | | | | | | 0,0 | 3,3 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 0,0 | 0,5 | 0,4 | 0,7 | 0,7 | 0,5 | 0,0 | 0,2 | 3,3 | 0,4 | 0,5 | 0,7 | 0,5 | 0,7 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 2,9 | 0,7 | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,4 | 0,5 | 0,7 | 0,7 | 0,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,8 |
| MIGA DE PAN | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3,1 | 0,0 | 1,6 | 0,0 | 0,0 | 1,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| UVAS PASAS | X | | | | | | 0,0 | 2,1 | 2,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,2 | 2,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CLAVO DE OLOR | X | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| CUCHUCO DE TRIGO, TRITURADO | X | | | | | | 0,0 | 5,5 | 0,0 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 0,0 | 5,6 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| SALSA DE SOYA | | | | X | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| OREGANO | | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 |
| | | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| | | | | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |

**PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCTIVO.**

**OBSERVACIONES:**

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-235
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435S6 - 30/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: CARNES

MES: JULIO AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO OPERADOR: FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | |
| | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 g | 100 g | g | U | | | | | | | | 1 | 2 | | | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | | | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | | | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | | | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | |
| Grupo. Huevos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HUEVO DE GALLINA TIPO A | | | | X | 5,9 | | | | | | | 5,9 | 0 | 0 | 5,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,2 | 0 | 0 | 0 | 5,7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,7 | 0 | 0 | 0 | 11,9 | 0 | 5,94 | 0 | 0 | 5,96 | 0 | 0 | 0 | 5,9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,9 | 0 | 0 |
| Grupo 1. Pollo | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| PECHUGA DE POLLO | X | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 24,7 | 0 | 0 | 0 | 24,7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18,5 | 0 | 0 | 0 | 18,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 37,1 | 37,1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 25,5 | 0 | 0 | 0 | 25,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pollo, pierna o colombina con piel | X | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 67,5 | 0 | 0 | 33,75 | 0 | 33,75 | 0 | 0 | 0 | 32,5 | 0 | 0 | 0 | 32,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32,5 | 0 | 32,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| SOBREBARRIGA | X | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 52 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 27,2 | 27,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 52 | 0 | 0 | 26 | 0 | 26 | 0 | 0 | 0 |
| BAZO Ó PAJARILLA | X | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 13,7 | 0 | 0 | 0 | 13,7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MENUDO DE RES | X | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,8 | 0 | 2,8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CADERA DE RES | X | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 27,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 27,2 | 0 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CARNE SOPAS | X | | | | 0,81 | | | | | | | 0,81 | 0 | 0 | 2,4 | 0 | 0,81 | 0 | 0,77 | 0,82 | 0 | 0 | 0 | 3,9 | 0,78 | 0,78 | 0,78 | 0,78 | 0,78 | 0 | 0 | 0 | 3,2 | 0,77 | 0,81 | 0,81 | 0 | 0,81 | 0 | 0 | 0 | 2,4 | 0,81 | 0 | 0 | 0 | 0,81 | 0,78 | 0 | 0 |
| CARNE DE RES MOLIDA | X | | | | 26 | | | | | | | 26 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 52 | 0 | 25,98 | 0 | 0 | 26,02 | 0 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 |
| LOMO DE CERDO | X | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otro: | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.
OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-235
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR:

MES: JULIO AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO OPERADOR: FUNGEINCO

Grupo 4. Lacteos

PRIMERA SEMANA

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | l | cc | U | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L | M | MC | J | V | S 1 | D 2 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CREMA DE LECHE UHT | | | | X | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| HELADO | | | | X | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| LECHE LIQUIDA ENTERA UHT | | | | X | | | 3 | | | | | | | 3 | 0 |
| QUESO DOBLE CREMA | X | | | | | | 5,4 | | | | | | | 5,4 | 0 |
| YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS | | | | X | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| Otro: | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |

SEGUNDA SEMANA

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 3 | M 4 | MC 5 | J 6 | V 7 | S 8 | D 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CREMA DE LECHE UHT | 0 | 1,6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,6 | 0 |
| HELADO | 0 | 5,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,3 | 0 |
| LECHE LIQUIDA ENTERA UHT | 0 | 191 | 0 | 63,75 | 0 | 0 | 63,5 | 63,75 | 0 |
| QUESO DOBLE CREMA | 0 | 20 | 0 | 0 | 5,36 | 8,92 | 5,72 | 0 | 0 |
| YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otro: | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

TERCERA SEMANA

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 10 | M 11 | MC 12 | J 13 | V 14 | S 15 | D 16 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CREMA DE LECHE UHT | 0 | 3,8 | 1,96 | 0 | 1,84 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| HELADO | 0 | 10,5 | 0 | 5,25 | 0 | 5,25 | 0 | 0 | 0 |
| LECHE LIQUIDA ENTERA UHT | 0 | 322 | 63,75 | 63,75 | 63,75 | 63,75 | 67 | 0 | 0 |
| QUESO DOBLE CREMA | 0 | 5,4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,4 | 0 |
| YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS | 0 | 6 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otro: | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

CUARTA SEMANA

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 17 | M 18 | MC 19 | J 20 | V 21 | S 22 | D 23 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CREMA DE LECHE UHT | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| HELADO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LECHE LIQUIDA ENTERA UHT | 0 | 258 | 0 | 66,76 | 63,75 | 63,75 | 0 | 63,74 | 0 |
| QUESO DOBLE CREMA | 0 | 10 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS | 0 | 11 | 0 | 6 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 |
| Otro: | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

QUINTA SEMANA

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L 24 | M 25 | MC 26 | J 27 | V 28 | S 29 | D 30 | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CREMA DE LECHE UHT | 0 | 1,8 | 0 | 0 | 0 | 1,8 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| HELADO | 0 | 5,3 | 0 | 5,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LECHE LIQUIDA ENTERA UHT | 0 | 258 | 63,75 | 63,75 | 0 | 63,75 | 63,75 | 3 | 0 | 0 |
| QUESO DOBLE CREMA | 0 | 10,7 | 0 | 0 | 5,36 | 0 | 0 | 5,34 | 0 | 0 |
| YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| Otro: | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

0

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

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

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-235
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR:

MES: JULIO AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO OPERADOR: FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) | | | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | |
| | | | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 g | 500 g | g | l | cc | U | | | | | | | | 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | | 10 | 11 | 12,0 | 13 | 14 | 15 | 16 | | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | |
| Grupo. Abarrotes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACEITE DE SOYA | | | | X | | | 1,4 | | | | | | | 1,4 | 0 | 0 | 12,7 | 0 | 1,76 | 3,62 | 3,12 | 2,32 | 1,86 | 0 | 0 | 9,6 | 1,8 | 0,7 | 1,4 | 3,2 | 0,7 | 1,8 | 0,00 | 0,00 | 20 | 4,00 | 2,55 | 3,12 | 3,41 | 3,00 | 3,92 | 0,00 | 0,00 | 14,7 | 4,14 | 3,12 | 2,76 | 1,58 | 1,75 | 1,35 | 0,00 | 0,00 |
| ARROZ BLANCO | X | | | | | | 5,2 | | | | | | | 5,2 | 0 | 0 | 75,4 | 0 | 15,07 | 15,1 | 15,1 | 15,1 | 15,1 | 0 | 0 | 90,4 | 15,07 | 15,07 | 15,1 | 15,07 | 15,07 | 15,05 | 0,00 | 0,00 | 77 | 15,07 | 5,24 | 15,07 | 11,50 | 15,07 | 15,05 | 0,00 | 0,00 | 77 | 11,44 | 15,07 | 15,07 | 15,07 | 15,07 | 5,28 | 0,00 | 0,00 |
| ARVEJA SECA | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 9,1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ATÚN LOMITOS EN AGUA | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 24,7 | 0,0 | 24,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| AVENA MOLIDA | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| AZÚCAR BLANCA | X | | | | | | 2 | | | | | | | 2 | 0 | 0 | 10,1 | 0 | 2,02 | 2,02 | 2,02 | 2,02 | 2,02 | 0 | 0 | 12,1 | 2,02 | 2,02 | 2,0 | 2,02 | 2,02 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 12,1 | 2,02 | 2,02 | 2,02 | 2,02 | 2,02 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 12,5 | 2,10 | 2,10 | 2,10 | 2,10 | 2,05 | 2,05 | 0,00 | 0,00 |
| CANELA EN POLVO | | | | | | | 0,3 | | | | | | | 0,3 | 0 | 0 | 0,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,3 | 0 | 0 | 0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 0,00 | 0,00 |
| CEBADA PERLADA | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 5,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CONCHITAS | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 5,5 | 0 | 0 | 0 | 5,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,5 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CUCHUCO DE CEBADA | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,5 | 0,0 | 0 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CUCHUCO DE MAIZ TRITURADO | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 5,5 | 5,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| CUCHUCO DE TRIGO | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 5,5 | 0 | 5,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FÉCULA DE MAÍZ | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FIDEOS | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,5 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 9 | 5,24 | 0,00 | 0,00 | 3,76 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4 | 4,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FRÍJOL CARGAMANTO | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 9,5 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| GARBANZO SECO | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 9,5 | 0 | 0 | 9,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| HARINA DE TRIGO FORTIFICADA | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LECHE CONDENSADA | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| LENTEJA | X | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 9,5 | 0,00 | 0,00 | 9,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MAÍZ PIRA | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MAÍZ TRILLADO - PETO | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MARGARINA | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 1,3 | 0 | 0,3 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 5,5 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MAYONESA | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4,5 | 4,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 1,8 | 0,00 | 0,00 | 1,80 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MIEL DE ABEJAS | X | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 2,1 | 2,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,1 | 0,00 | 0,00 | 2,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| MIGA DE PAN | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| OREGANO | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| PANELA | X | | | | | | 1,7 | | | | | | | 1,7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,7 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,70 | 0,00 | 0,00 |
| SAL REFINADA YODADA | X | | | | | | 0,48 | | | | | | | 0,48 | 0 | 0 | 2,7 | 0 | 0,61 | 0,61 | 0,61 | 0,48 | 0,36 | 0 | 0 | 3,5 | 0,71 | 0,65 | 0,36 | 0,61 | 0,61 | 0,56 | 0,00 | 0,00 | 3 | 0,34 | 0,48 | 0,61 | 0,48 | 0,61 | 0,48 | 0,00 | 0,00 | 3,5 | 0,52 | 0,70 | 0,52 | 0,53 | 0,75 | 0,48 | 0,00 | 0,00 |
| SPAGUETTI | X | | | | | | 15,1 | | | | | | | 15,1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 15,1 | 0,00 | 15,10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 15,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 15,50 | 0,00 | 0,00 |
| TOSTADAS O CALADOS | | | | | | | 1,5 | | | | | | | 1,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 3 | 0,00 | 1,50 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 0,00 | 0,00 |
| UVAS PASAS | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| OTRO: | | | | | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: HECTPR GERMAN MARTINEZ CASTILLO TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.
OBSERVACIONES:

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 CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

| | |
|---|---|
| Código: | FOR-PSS-235 |
| Versión: | 1 |
| Fecha: | Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| Página: | 1 de 3 |

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR:

MES: JULIO AÑO: 2023 RESPONSABLE: HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO OPERADOR: FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | | | | | | | | | |
| | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 1 | 2 | | | | | | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | | | | | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | | | | | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | | | | | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | |
| AGUACATE | 10,8 | | | | | | | | 10,8 | 0 | 0 | 22,7 | | | | 0 | 0 | 0 | 22,7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 22,7 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 22,7 | 0 | 0 | 21,1 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 21,1 | 0 | 0 | 0 | 33,4 | | | | 0 | 0 | 0 | 22,65 | 0 | 10,75 | 0 | 0 |
| BANANO | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 40,5 | | | | 0 | 20,25 | 0 | 20,25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20,3 | | | | 0 | 20,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20,3 | | | | 0 | 0 | 20,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20,3 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 20,3 | 0 | 0 |
| CURUBA PULPA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FEIJOA PULPA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 0 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FRESA PULPA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 0 | 0 |
| FRESA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 16,5 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 16,5 | 0 | 0 | 0 | 26,6 | | | | 18 | 0 | 8,58 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40,9 | | | | 24,4 | 0 | 0 | 0 | 16,5 | 0 | 0 | 0 | 7,9 | | | | 0 | 0 | 7,9 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| GRANADILLA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 40,5 | | | | 0 | 40,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40,5 | | | | 0 | 0 | 0 | 40,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40,5 | | | | 0 | 0 | 0 | 40,5 | 0 | 0 | 0 |
| GUANÁBANA PULPA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 0 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| GUAYABA PULPA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 0 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 0 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 0 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 |
| LIMÓN TAHITÍ | 0,6 | | | | | | | | 0,6 | 0 | 0 | 3,2 | | | | 0 | 1,46 | 0,87 | 0 | 0,87 | 0 | 0 | 0 | 1,2 | | | | 0 | 0,97 | 0 | 0,23 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6,9 | | | | 1,46 | 0 | 0 | 1,82 | 1,82 | 1,8 | 0 | 0 | 10,6 | | | | 1,87 | 2,91 | 1,82 | 0 | 3,39 | 0,61 | 0 |
| LULO PULPA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MANDARINA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MANGO PULPA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MANZANA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 36,5 | | | | 0 | 0 | 0 | 19,48 | 0 | 17,02 | 0 | 0 | 18,5 | | | | 0 | 0 | 18,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 28,4 | | | | 0 | 17,27 | 11,13 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MARACUYA PULPA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MELÓN | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 22,5 | | | | 0 | 0 | 0 | 22,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 22,5 | | | | 0 | 0 | 22,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MORA PULPA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 28 | | | | 0 | 20 | 0 | 0 | 8 | 0 | 0 |
| NARANJA VALENCIA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PAPAYA | 19,5 | | | | | | | | 19,5 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 19,5 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 19,1 | 0 | 0 | 0 | 19,5 | | | | 0 | 19,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 19,5 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 19,5 | 0 | 0 |
| PERA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42,7 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42,7 | 0 | 0 | 27,8 | | | | 27,8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PIÑA PULPA | 21 | | | | | | | | 21 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | 0 | 0 |
| PIÑA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 5,6 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,6 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMATE DE ÁRBOL PULPA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 | | | | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| UVA PULPA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 |
| UVA ISABELLA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17,3 | | | | 0 | 0 | 17,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| UCHUVA | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,3 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,3 | 0 | 0 |
| Otro: | 0 | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

| |
|---|
| Código: FOR-PSS-235 |
| Versión: 1 |
| Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| Página: 1 de 3 |

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR:

MES: JULIO AÑO: 2023 RESPONSABLE: HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO OPERADOR: FUNGEINCO

PRIMERA SEMANA

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L | M | MC | J | V | S 1 | D 2 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos. | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACELGA | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| AJO | X | | | | 0,7 | | | | | | | | | 0,7 | 0 |
| ARRACACHA | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| ARVEJA VERDE EN VAINA | X | | | | 5,3 | | | | | | | | | 5,3 | 0 |
| BROCOLI | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| CALABAZA | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| CEBOLLA CABEZONA BLANCA | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| CEBOLLA LARGA | X | | | | 5,4 | | | | | | | | | 5,4 | 0 |
| CILANTRO | X | | | | 1,6 | | | | | | | | | 1,6 | 0 |
| ESPINACA | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| GUASCAS | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| HABICHUELA | X | | | | 8,6 | | | | | | | | | 8,6 | 0 |
| LAUREL | X | | | | 0,1 | | | | | | | | | 0,1 | 0 |
| LECHUGA | X | | | | 12,2 | | | | | | | | | 12,2 | 0 |
| OREGANO | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| MAZORCA DESGRANADA | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| PAPA CRIOLLA | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| PAPA PASTUSA LAVADA O | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| PAPA SABANERA LAVADA O | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| PEPINO COHOMBRO | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| PEREJIL CRESPO | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| PIMENTÓN | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| PLÁTANO MADURO | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| PLÁTANO HARTÓN VERDE | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| REMOLACHA | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| TOMATE | X | | | | 7,1 | | | | | | | | | 7,1 | 0 |
| TOMATE MILANO | X | | | | 10,5 | | | | | | | | | 10,5 | 0 |
| TOMILLO | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| YUCA | X | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |
| ZANAHORIA | X | | | | 8,6 | | | | | | | | | 8,6 | 0 |
| Otro: | | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | 0 |

SEGUNDA SEMANA

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 3 | M 4 | MC 5 | J 6 | V 7 | S 8 | D 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACELGA | 0 | 24,1 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 24,1 | 0 | 0 |
| AJO | 0 | 3,6 | | | 0 | 0,66 | 0,95 | 0,66 | 0,66 | 0,67 | 0 |
| ARRACACHA | 0 | 11,6 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 11,6 | 0 | 0 |
| ARVEJA VERDE EN VAINA | 0 | 23,2 | | | 0 | 7,58 | 0 | 10,32 | 5,3 | 0 | 0 |
| BROCOLI | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CALABAZA | 0 | 8,2 | | | 0 | 0 | 8,2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CEBOLLA CABEZONA BLANCA | 0 | 16,8 | | | 0 | 7,89 | 7,8 | 0 | 1,11 | 0 | 0 |
| CEBOLLA LARGA | 0 | 18,9 | | | 0 | 3,35 | 5 | 2,38 | 2,38 | 5,79 | 0 |
| CILANTRO | 0 | 4,4 | | | 0 | 0,58 | 2,23 | 0,58 | 0,58 | 0,43 | 0 |
| ESPINACA | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| GUASCAS | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| HABICHUELA | 0 | 23 | | | 0 | 8,6 | 0 | 5,85 | 8,55 | 0 | 0 |
| LAUREL | 0 | 0,1 | | | 0 | 0 | 0,1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LECHUGA | 0 | 11,6 | | | 0 | 11,6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| OREGANO | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MAZORCA DESGRANADA | 0 | 9,5 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9,5 | 0 |
| PAPA CRIOLLA | 0 | 26,5 | | | 0 | 0 | 18,72 | 0 | 0 | 7,78 | 0 |
| PAPA PASTUSA LAVADA O | 0 | 76,6 | | | 0 | 33,19 | 14,28 | 14,47 | 4,3 | 10,4 | 0 |
| PAPA SABANERA LAVADA O | 0 | 18,7 | | | 0 | 0 | 0 | 18,7 | 0 | 0 | 0 |
| PEPINO COHOMBRO | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PEREJIL CRESPO | 0 | 1,3 | | | 0 | 0,49 | 0 | 0,81 | 0 | 0 | 0 |
| PIMENTÓN | 0 | 16,3 | | | 0 | 0 | 7,43 | 0 | 6,29 | 2,58 | 0 |
| PLÁTANO MADURO | 0 | 23,8 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 23,8 | 0 | 0 |
| PLÁTANO HARTÓN VERDE | 0 | 10,5 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10,5 | 0 |
| REMOLACHA | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMATE | 0 | 2,6 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,6 | 0 |
| TOMATE MILANO | 0 | 11,6 | | | 0 | 11,6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMILLO | 0 | 0,2 | | | 0 | 0 | 0,05 | 0,05 | 0,1 | 0 | 0 |
| YUCA | 0 | 9 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 0 |
| ZANAHORIA | 0 | 55,6 | | | 0 | 8,6 | 14,9 | 8,6 | 8,6 | 14,9 | 0 |
| Otro: | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

TERCERA SEMANA

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 10 | M 11 | MC 12 | J 13 | V 14 | S 15 | D 16 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACELGA | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| AJO | 0 | 4,3 | | | 0,73 | 0,48 | 0,73 | 0,9 | 0,73 | 0,73 | 0 |
| ARRACACHA | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ARVEJA VERDE EN VAINA | 0 | 58,4 | | | 17,78 | 14,99 | 5,32 | 12,7 | 7,61 | 0 | 0 |
| BROCOLI | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CALABAZA | 0 | 19,4 | | | 0 | 19,4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CEBOLLA CABEZONA BLANCA | 0 | 2,4 | | | 0 | 2,4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CEBOLLA LARGA | 0 | 39,1 | | | 7,06 | 6,53 | 4,59 | 13,05 | 3,83 | 4,04 | 0 |
| CILANTRO | 0 | 5,1 | | | 2,23 | 1,11 | 0,58 | 0,59 | 0,59 | 0 | 0 |
| ESPINACA | 0 | 23,1 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 23,1 | 0 | 0 |
| GUASCAS | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| HABICHUELA | 0 | 43,5 | | | 15,34 | 9,38 | 9,38 | 0 | 9,4 | 0 | 0 |
| LAUREL | 0 | 0,1 | | | 0 | 0 | 0 | 0,1 | 0 | 0 | 0 |
| LECHUGA | 0 | 11,3 | | | 0 | 0 | 11,3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| OREGANO | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MAZORCA DESGRANADA | 0 | 4,5 | | | 0 | 0 | 0 | 4,5 | 0 | 0 | 0 |
| PAPA CRIOLLA | 0 | 37,4 | | | 18,7 | 0 | 0 | 18,7 | 0 | 0 | 0 |
| PAPA PASTUSA LAVADA O | 0 | 91,9 | | | 16,44 | 37,71 | 16,44 | 4,88 | 16,43 | 0 | 0 |
| PAPA SABANERA LAVADA O | 0 | 21,3 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 21,3 | 0 | 0 |
| PEPINO COHOMBRO | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PEREJIL CRESPO | 0 | 3,8 | | | 1,24 | 1,17 | 0 | 1,39 | 0 | 0 | 0 |
| PIMENTÓN | 0 | 4,5 | | | 0 | 0 | 4,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PLÁTANO MADURO | 0 | 51,1 | | | 0 | 0 | 25,53 | 0 | 0 | 25,57 | 0 |
| PLÁTANO HARTÓN VERDE | 0 | 33,3 | | | 0 | 0 | 0 | 13,87 | 0 | 19,43 | 0 |
| REMOLACHA | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMATE | 0 | 18 | | | 0 | 2,14 | 0 | 7,27 | 0 | 8,59 | 0 |
| TOMATE MILANO | 0 | 2 | | | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMILLO | 0 | 0,2 | | | 0,07 | 0 | 0 | 0,07 | 0,06 | 0 | 0 |
| YUCA | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ZANAHORIA | 0 | 73,5 | | | 20,11 | 8,99 | 8,99 | 17,48 | 8,99 | 8,94 | 0 |
| Otro: | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

CUARTA SEMANA

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 17 | M 18 | MC 19 | J 20 | V 21 | S 22 | D 23 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACELGA | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| AJO | 0 | 3,9 | | | 0,7 | 0,68 | 0,68 | 0,7 | 0,66 | 0,48 | 0 |
| ARRACACHA | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ARVEJA VERDE EN VAINA | 0 | 21,3 | | | 5,32 | 5,32 | 5,32 | 0 | 5,34 | 0 | 0 |
| BROCOLI | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CALABAZA | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CEBOLLA CABEZONA BLANCA | 0 | 7,9 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7,9 | 0 |
| CEBOLLA LARGA | 0 | 33,7 | | | 2,55 | 6,59 | 3,91 | 5,76 | 10,06 | 4,83 | 0 |
| CILANTRO | 0 | 6,8 | | | 0,58 | 0,58 | 0,58 | 1,42 | 1,58 | 2,06 | 0 |
| ESPINACA | 0 | 12,4 | | | 12,4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| GUASCAS | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| HABICHUELA | 0 | 35,2 | | | 9,38 | 8,6 | 8,6 | 0 | 8,62 | 0 | 0 |
| LAUREL | 0 | 0,2 | | | 0 | 0,08 | 0 | 0,06 | 0,06 | 0 | 0 |
| LECHUGA | 0 | 11,6 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11,6 | 0 |
| OREGANO | 0 | 0,1 | | | 0 | 0,05 | 0 | 0 | 0,05 | 0 | 0 |
| MAZORCA DESGRANADA | 0 | 9,5 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9,5 | 0 |
| PAPA CRIOLLA | 0 | 7,8 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7,8 | 0 |
| PAPA PASTUSA LAVADA O | 0 | 84,7 | | | 16,44 | 14,47 | 14,47 | 14,43 | 14,47 | 10,42 | 0 |
| PAPA SABANERA LAVADA O | 0 | 37,4 | | | 0 | 18,7 | 18,7 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PEPINO COHOMBRO | 0 | 15,9 | | | 0 | 0 | 0 | 15,9 | 0 | 0 | 0 |
| PEREJIL CRESPO | 0 | 2,5 | | | 0,77 | 0 | 1,37 | 0 | 0 | 0,36 | 0 |
| PIMENTÓN | 0 | 6,9 | | | 0 | 0 | 0 | 2,59 | 4,31 | 0 | 0 |
| PLÁTANO MADURO | 0 | 73,2 | | | 25,53 | 0 | 0 | 23,83 | 0 | 23,84 | 0 |
| PLÁTANO HARTÓN VERDE | 0 | 10,5 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10,5 | 0 |
| REMOLACHA | 0 | 16,2 | | | 0 | 0 | 16,2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMATE | 0 | 13,8 | | | 4,14 | 7,11 | 0 | 2,55 | 0 | 0 | 0 |
| TOMATE MILANO | 0 | 56 | | | 0 | 29,53 | 0 | 14,81 | 0 | 11,66 | 0 |
| TOMILLO | 0 | 0,2 | | | 0,05 | 0 | 0 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0 |
| YUCA | 0 | 29,5 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 20,42 | 9,08 | 0 |
| ZANAHORIA | 0 | 65 | | | 8,99 | 8,6 | 18,79 | 20,06 | 8,56 | 0 | 0 |
| Otro: | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

QUINTA SEMANA

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 24 | M 25 | MC 26 | J 27 | V 28 | S 29 | D 30 | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACELGA | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| AJO | 0 | 3,6 | | | 0,72 | 0,72 | 0,28 | 0,58 | 0,65 | 0,65 | 0 | 0 |
| ARRACACHA | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ARVEJA VERDE EN VAINA | 0 | 28,8 | | | 5,32 | 10,32 | 0 | 0 | 7,81 | 5,35 | 0 | 0 |
| BROCOLI | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CALABAZA | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CEBOLLA CABEZONA BLANCA | 0 | 13,6 | | | 0 | 8,21 | 0 | 0 | 5,39 | 0 | 0 | 0 |
| CEBOLLA LARGA | 0 | 32,9 | | | 4,75 | 4,21 | 6,65 | 5,22 | 6,68 | 5,39 | 0 | 0 |
| CILANTRO | 0 | 6,5 | | | 0,58 | 1,58 | 2,23 | 0 | 0,58 | 1,53 | 0 | 0 |
| ESPINACA | 0 | 18,8 | | | 0 | 0 | 11,63 | 0 | 7,17 | 0 | 0 | 0 |
| GUASCAS | 0 | 2,1 | | | 0 | 0 | 0 | 2,1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| HABICHUELA | 0 | 17,2 | | | 8,6 | 0 | 0,00 | 0 | 0 | 8,6 | 0 | 0 |
| LAUREL | 0 | 0,3 | | | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0 | 0,1 | 0 | 0 |
| LECHUGA | 0 | 19,5 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 7,32 | 12,18 | 0 | 0 |
| OREGANO | 0 | 0,1 | | | 0 | 0,1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MAZORCA DESGRANADA | 0 | 10,3 | | | 0 | 0 | 0 | 10,3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PAPA CRIOLLA | 0 | 41,6 | | | 0 | 11,82 | 0 | 11,04 | 18,74 | 0 | 0 | 0 |
| PAPA PASTUSA LAVADA O | 0 | 69 | | | 14,47 | 8,29 | 14,28 | 13,17 | 4,3 | 14,49 | 0 | 0 |
| PAPA SABANERA LAVADA O | 0 | 48,5 | | | 0 | 18,72 | 18,72 | 11,06 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PEPINO COHOMBRO | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PEREJIL CRESPO | 0 | 1,4 | | | 1,4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PIMENTÓN | 0 | 17,2 | | | 0 | 7,43 | 2,59 | 2,59 | 4,59 | 0 | 0 | 0 |
| PLÁTANO MADURO | 0 | 47,7 | | | 23,87 | 0 | 0 | 0 | 0 | 23,83 | 0 | 0 |
| PLÁTANO HARTÓN VERDE | 0 | 12,9 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 12,9 | 0 | 0 | 0 |
| REMOLACHA | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMATE | 0 | 23,5 | | | 2,59 | 0 | 11,18 | 2,59 | 0 | 7,14 | 0 | 0 |
| TOMATE MILANO | 0 | 52 | | | 20,57 | 14,71 | 0 | 0 | 6,31 | 10,41 | 0 | 0 |
| TOMILLO | 0 | 0,2 | | | 0 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0 | 0 | 0 |
| YUCA | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ZANAHORIA | 0 | 56,7 | | | 16,81 | 11,35 | 8,6 | 0 | 11,35 | 8,59 | 0 | 0 |
| Otro: | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-235
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR: CARNES

MES: JULIO AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO OPERADOR: FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L | M | MC | J | V | S | D | SEGUNDA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L | M | MC | J | V | S | D | TERCERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L | M | MC | J | V | S | D | CUARTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L | M | MC | J | V | S | D | QUINTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L | M | MC | J | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DÍA CALENDARIO | | | | | | | 31 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grupo: Huevos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HUEVO DE GALLINA TIPO A | | | | X | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| Grupo 1. Pollo | | | | | 0 | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| PECHUGA DE POLLO | X | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| Pollo, pierna o colombina con piel | X | | | | 0 | 39,35 | 39,35 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| SOBREBARRIGA | X | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| BAZO Ó PAJARILLA | X | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| MENUDO DE RES | X | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| CADERA DE RES | X | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| CARNE SOPAS | X | | | | 0 | 0,8 | 0,8 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| CARNE DE RES MOLIDA | X | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| LOMO DE CERDO | X | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| Otro: | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-235<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR:

MES: JULIO AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO OPERADOR: FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) | | | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | 100 g | 500 g | g | l | cc | U | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 31 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grupo 4. Lacteos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CREMA DE LECHE UHT | | | | X | | | 0 | 1,8 | 1,8 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| HELADO | | | | X | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| LECHE LIQUIDA ENTERA UHT | | | | X | | | 0 | 66,63 | 66,63 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| QUESO DOBLE CREMA | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| YOGURT ENTERO SABORES SURTIDOS | | | | X | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| Otro: | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

| PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-235 |
|---|---|
| PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1 |
| FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | Página: 1 de 1 |

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR:

MES: JULIO AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO OPERADOR: FUNGEINCO

Grupo. Abarrotes

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | l | cc | U | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PRIMERA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO: L 31 | M | MC | J | V | S | D | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACEITE DE SOYA | | | | X | | | 0 | 1,82 | 1,82 | | | | | | | 0 |
| ARROZ BLANCO | X | | | | | | 0 | 15,69 | 15,69 | | | | | | | 0 |
| ARVEJA SECA | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| ATÚN LOMITOS EN AGUA | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| AVENA MOLIDA | | | | | | | 0 | 5,5 | 5,5 | | | | | | | 0 |
| AZÚCAR BLANCA | X | | | | | | 0 | 2,1 | 2,1 | | | | | | | 0 |
| CANELA EN POLVO | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| CEBADA PERLADA | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| CONCHITAS | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| CUCHUCO DE CEBADA | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| CUCHUCO DE MAIZ TRITURADO | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| CUCHUCO DE TRIGO | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| FÉCULA DE MAÍZ | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| FIDEOS | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| FRÍJOL CARGAMANTO | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| GARBANZO SECO | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| HARINA DE TRIGO FORTIFICADA | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| LECHE CONDENSADA | | | | | | | 0 | 2 | 2 | | | | | | | 0 |
| LENTEJA | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| MAÍZ PIRA | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| MAÍZ TRILLADO - PETO | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| MARGARINA | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| MAYONESA | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| MIEL DE ABEJAS | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| MIGA DE PAN | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| OREGANO | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| PANELA | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| SAL REFINADA YODADA | X | | | | | | 0 | 0,5 | 0,5 | | | | | | | 0 |
| SPAGUETTI | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| TOSTADAS O CALADOS | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |
| UVAS PASAS | | | | | | | 0 | 2,1 | 2,1 | | | | | | | 0 |
| OTRO: | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 |

| ALIMENTO | SEGUNDA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO: L | M | MC | J | V | S | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | TERCERA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO: L | M | MC | J | V | S | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | CUARTA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO: L | M | MC | J | V | S | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | QUINTA SEMANA – CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE – DÍA CALENDARIO: L | M | MC | J | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACEITE DE SOYA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| ARROZ BLANCO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| ARVEJA SECA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| ATÚN LOMITOS EN AGUA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| AVENA MOLIDA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| AZÚCAR BLANCA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| CANELA EN POLVO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| CEBADA PERLADA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| CONCHITAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| CUCHUCO DE CEBADA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| CUCHUCO DE MAIZ TRITURADO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| CUCHUCO DE TRIGO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| FÉCULA DE MAÍZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| FIDEOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| FRÍJOL CARGAMANTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| GARBANZO SECO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| HARINA DE TRIGO FORTIFICADA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| LECHE CONDENSADA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| LENTEJA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| MAÍZ PIRA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| MAÍZ TRILLADO - PETO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| MARGARINA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| MAYONESA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| MIEL DE ABEJAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| MIGA DE PAN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| OREGANO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| PANELA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| SAL REFINADA YODADA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| SPAGUETTI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| TOSTADAS O CALADOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| UVAS PASAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |
| OTRO: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

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 CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

| | |
|---|---|
| Código: | FOR-PSS-235 |
| Versión: | 1 |
| Fecha: | Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| Página: | 1 de 3 |

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBA URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR:

MES: JULIO AÑO: 2023 RESPONSABLE: HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO OPERADOR: FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | | | QUINTA SEMANA | | | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | |
| | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | | | | 31 | | | | | | | | | | | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| AGUACATE | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| BANANO | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| CURUBA PULPA | 21 | | | 21 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| FEIJOA PULPA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| FRESA PULPA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| FRESA | 7,2 | | | 7,2 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| GRANADILLA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| GUANÁBANA PULPA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| GUAYABA PULPA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| LIMÓN TAHITÍ | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| LULO PULPA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| MANDARINA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| MANGO PULPA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| MANZANA | 8,3 | | | 8,3 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| MARACUYA PULPA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| MELÓN | 28,1 | | | 28,1 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| MORA PULPA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| NARANJA VALENCIA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| PAPAYA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| PERA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| PIÑA PULPA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| PIÑA | 6,5 | | | 6,5 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| TOMATE DE ÁRBOL PULPA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| UVA PULPA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| UVA ISABELLA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| UCHUVA | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |
| Otro: | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 |

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETO: TIPO DE DOCUMENTO:HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO C.C. Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

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

Código: FOR-PSS-235
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS PROVEEDOR:

MES: JULIO AÑO: 2023 RESPONSABLE: OPERADOR: FUNGEINCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO): L 31 | M | MC | J | V | S | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACELGA | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| AJO | X | | | | 0 | 0.8 | | | 0.8 | | | | | | | 0 | 0 |
| ARRACACHA | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| ARVEJA VERDE EN VAINA | X | | | | 0 | 5.6 | | | 5.6 | | | | | | | 0 | 0 |
| BROCOLI | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| CALABAZA | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| CEBOLLA CABEZONA BLANCA | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| CEBOLLA LARGA | X | | | | 0 | 5.6 | | | 5.6 | | | | | | | 0 | 0 |
| CILANTRO | X | | | | 0 | 0.6 | | | 0.6 | | | | | | | 0 | 0 |
| ESPINACA | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| GUASCAS | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| HABICHUELA | X | | | | 0 | 9.7 | | | 9.7 | | | | | | | 0 | 0 |
| LAUREL | X | | | | 0 | 0.1 | | | 0.1 | | | | | | | 0 | 0 |
| LECHUGA | X | | | | 0 | 10.9 | | | 10.9 | | | | | | | 0 | 0 |
| OREGANO | X | | | | 0 | 0.1 | | | 0.1 | | | | | | | 0 | 0 |
| MAZORCA DESGRANADA | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| PAPA CRIOLLA | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| PAPA PASTUSA LAVADA O | X | | | | 0 | 17.2 | | | 17.2 | | | | | | | 0 | 0 |
| PAPA SABANERA LAVADA O | X | | | | 0 | 22.1 | | | 22.1 | | | | | | | 0 | 0 |
| PEPINO COHOMBRO | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| PEREJIL CRESPO | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| PIMENTÓN | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| PLÁTANO MADURO | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| PLÁTANO HARTÓN VERDE | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| REMOLACHA | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| TOMATE | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| TOMATE MILANO | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| TOMILLO | X | | | | 0 | 0.1 | | | 0.1 | | | | | | | 0 | 0 |
| YUCA | X | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |
| ZANAHORIA | X | | | | 0 | 9.3 | | | 9.3 | | | | | | | 0 | 0 |
| Otro: | | | | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | 0 | 0 |

SEGUNDA SEMANA, TERCERA SEMANA, CUARTA SEMANA, QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE: L | M | MC | J | V | S | D (DÍA CALENDARIO) | SALDO SEMANA ANTERIOR

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:HECTOR GERMAN MARTINEZ CASTILLO TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:79412358 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.
OBSERVACIONES:

| | | |
|---|---|---|
| (logo) | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-235<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: Comedores comunitarios cocina popular UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros PROVEEDOR: Carnes cajica, delipulpas, asprocolombia y villa aura

MES: JUNIO AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA I NIETO R OPERADOR: Fundación Gestora Integral Construyendo Sentido Humano FUNGEINCO

MES: AÑO: COORDINADOR O RESPONSABLE: OPERADOR:

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | l | cc | U | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (5) | M (6) | MC (7) | J (8) | V (9) | S (10) | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L (12) | M (13) | MC (14) | J (15) | V (16) | S (17) | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L (19) | M (20) | MC (21) | J (22) | V (23) | S (24) | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L (26) | M (27) | MC (28) | J (29) | V (30) | S (1) | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | L (3) | M (4) | MC (5) | J (6) | V (7) | S (8) | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Grupo. Abarrotes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACEITE DE SOYA | | | | X | | | 22 | | 2 | 2 | 3,5 | 3 | 2,5 | 2 | | 7 | 9 | | 1 | 1,5 | 3,5 | 1 | 2 | | 7 | 10 | | 3 | 3,5 | 3,5 | 3 | 4 | | 0 | 25 | 4,5 | 3,5 | 3 | 2 | 2 | 1,5 | | 8,5 | 17,5 | | 2 | 4 | | | | | 20 |
| HARINA DE AVENA | X | | | | | | 5 | | 5 | | | | | | | 0 | 5,5 | | 5,5 | | | | | | 0 | 5,5 | | | 5,5 | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ARROZ BLANCO | X | | | | | | 40 | 45 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 15 | | 0 | 75 | | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | | 0 | 95,5 | | 5,5 | 15 | 11,5 | 15 | 15 | | 34 | 47 | 11,5 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | | 0 | 95 | | 15 | 15 | | | | | 65 |
| ARVEJA SECA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | 9 | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SAL | X | | | | | | 2 | 1 | 0,5 | 0,57 | 0,57 | 0,57 | 0,45 | 0,4 | | 0 | 3 | | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 0,7 | 0,6 | | 0 | 3 | | 0,48 | 0,61 | 0,48 | 0,61 | 0,48 | | 0 | 4 | 0,5 | 0,7 | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 1,1 | | 0 | 3 | | 0,7 | 0,7 | | | | | 1,6 |
| ATUN | | | | | | X | | | | | | | | | | | 225 | | 225 | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| AZÚCAR BLANCA | X | | | | | | 12 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 0 | 25 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 15 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 7 | 5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 0 | 10 | | 2 | 2 | | | | | 6 |
| CANELA EN POLVO O ASTILLA | X | | | | | | | | | | | | | | | | 0.4 | | | 0,4 | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CEBADA PERLADA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5,5 | | | | | 5,5 | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONCHITAS | X | | | | | | 5 | | | | | 5 | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CUCHUCO DE CEBADA | X | | | | | | | | | | | | | | | | 5,5 | | | 5,5 | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CUCHUCO DE MAIZ | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5,5 | 5,5 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | |
| CUCHUCO DE TRIGO | X | | | | | | 5 | | | 5 | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FÉCULA DE MAÍZ | X | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FIDEOS | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | 4 | | | | 0 | 4 | 4 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | |
| FRÍJOL CARGAMANTO | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GARBANZO SECO | X | | | | | | 8,5 | | | | 8,5 | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | | | | 0 |
| HARINA DE TRIGO FORTIFICADA | X | | | | | | | | | | | | | | | | 0,5 | | | | | 0,5 | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LECHE CONDENSADA | X | | | | | | 2 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LENTEJA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | | | | 0 | | | | | | | | | |
| MARGARINA | X | | | | | | 1,5 | | | 0,5 | | | 1 | | | 0 | 2 | | 2 | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MIEL DE ABEJAS | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PANELA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2,25 | | | | | | 2,25 | | 0 | | | | | | | | | |
| MIGA DE PAN | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | 1,5 | | | 1,5 | | | 0 | 1,75 | | | | | | 1,75 | | 0 | | | | | | | | | |
| SPAGUETTI | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | | 15 | | | | | | 0 | 15 | | | | | | 15 | | 0 | | | | | | | | | |
| MAYONESA | X | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | | | | | 0 | 2 | | | 2 | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| UVAS PASAS | X | | | | | | 3 | | 3 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA ITIPO DE DOCUMENTO: C.CNó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE RACIONES Y SALIDA DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE — SERVICIO SOCIAL: Rafael Uribe Uribe — UNIDAD OPERATIVA: Comedores comunitarios cocina propia — OPERADOR: Diana Yulieth Lancheros — PROVEEDOR: Cadena carnica, distribuidor, comercializadora y alfa ayra

MES: JUNIO — AÑO: 2023 — COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA I NIETO R — Fundación Gestora Integral Construyendo Sentido Humano FUNSEHCO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad) | | | | SALDO DIAS ANTERIOR | PRIMERA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD ALIMENTO QUE INGRESA | SEGUNDA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD ALIMENTO QUE INGRESA | TERCERA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD ALIMENTO QUE INGRESA | CUARTA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD ALIMENTO QUE INGRESA | QUINTA SEMANA — CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO FINAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1000 g | 500 g | g | U | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | |
| | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | |
| | | | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | | | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | | | | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 1 | | | | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | |
| Grupo. Avicola | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HUEVOS | X | | | | | 5 | | | | | 5 | | | 0 | 5,69 | | | | | 5,69 | | | 0 | 12 | | 6 | | | 6 | | | 0 | 6 | | | | | 6 | | | 0 | | | | | | | |
| PECHUGA DE POLLO | X | | | | | 23 | | | | 23 | | | | 0 | 12,5 | | | | 12,5 | | | | 0 | | | | | | | | | 26 | | | | 26 | | | | 0 | | | | | | | |
| PAJARILLA | X | | | | | | | | | | | | | 0 | 13 | | | | 13 | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| POLLO PIERNA COLOMBINA-MUSLOS | X | | | | | 32 | 32 | | | | | | | 0 | 32,5 | | | 32,5 | | | | | 0 | | | | | 24,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MUSLITOS | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 32,5 | | | | 32,5 | | | | 0 | 32,5 | | 32,5 | | | | | | 0 | | | | | | | |
| Grupo 2. Carnes- Pescado | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SOBREBARRIGA | X | | | | | 50 | | | 24 | | | 26 | | 0 | | | | | | 19,3 | | | | | | | | | | | | 52 | | | 26 | | 26 | | | | 0 | 52 | | | 26 | | | | 26 |
| CADERA DE RES | X | | | | | 23 | | 23 | | | | | | 0 | 26 | | | | | 26 | | | 0 | 26 | | | | | 26 | | 0 | | | | | | | | | | 26 | | 26 | | | | | 0 |
| CARNE DE RES MOLIDA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 52 | | 26 | | | 26 | | 0 | 26 | | | | | 26 | | | 0 | | | | | | | |
| CARNE DE CERDO | X | | | | | 24,35 | | | | | 24,35 | | | 0 | 26 | | | | | 26 | | | 0 | | | | | | | | | 26 | 26 | | | | | | | 0 | 26 | | | | | | | 26 |
| CARNE PARA SOPA | X | | | | | 3 | 0,75 | 0,75 | | 0,75 | 0,75 | | | 0 | 3,6 | | 0,9 | 0,9 | 0,9 | 0,9 | | | 0 | 2,7 | | 0,9 | 0,9 | | 0,9 | | | 0 | 2,7 | 0,9 | | | 0,9 | 0,9 | | | 0 | 2,7 | | 0,7 | | | | | 1,8 |
| LOMITO DE ATUN EN AGUA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENUDO | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | | | | | | 0 | | | | | | | |
| RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA I NIETO R TIPO DE DOCUMENTO CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD ___52.009.804_____ CARGO: ___RESPONSABLE DEL SERVICIO_____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO. VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-235
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ______ SERVICIO SOCIAL: Comedores comunitarios cocina popular UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros PROVEEDOR: Carnes cajica, delipulpas, asprocolombia y villa aura

MES: JUNIO AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA I NIETO R OPERADOR: Fundación Gestora Integral Construyendo Sentido Humano FUNGEINCO

PRESENTACIÓN: Marque con una X o escriba la cantidad.

Grupo 6. Frutas

| ALIMENTO | 1000 g | 500 g | g | U | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PRIMERA SEMANA L 5 | M 6 | MC 7 | J 8 | V 9 | S 10 | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | SEGUNDA SEMANA L 12 | M 13 | MC 14 | J 15 | V 16 | S 17 | D |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | X | | | | | 20,5 | | | | 20,5 | | | | 0 | 20,5 | | | | 20,5 | | | | | |
| CURUBA | X | | | | | 19 | 19 | | | | | | | 0 | 21 | | | | | | | | | |
| FEIJOA PULPA | X | | | | | 19 | | | | | 19 | | | 0 | | | | | | | | | | |
| FRESA | X | | | | | 24 | 6,5 | | | | | 17,5 | | 0 | 8 | | | | | 8 | | | | |
| FRESA PULPA | X | | | | | | | | | | | | | | 21 | | | | | | | | | |
| GUAYABA FRUTA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GRANADILLA | X | | | | 40 | | | 40 | | | | | | 0 | | | | | | | | | | |
| GUANÁBANA PULPA | X | | | | 19 | | | 19 | | | | | | 0 | | | | | | | | | | |
| GUAYABA PULPA | X | | | | 19 | | | | | 19 | | | | 0 | 21 | | | | | | 21 | | | |
| LIMÓN | X | | | | 3,5 | | | 2 | 0,7 | | 0,8 | | | 0 | 2 | | | | 1 | | 0,5 | | | |
| LULO | X | | | | | | | | | | | | | | 21 | | | | | | | | | |
| MANDARINA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MANGO PULPA | X | | | | 19 | | | | 19 | | | | | 0 | 21 | | | | | | | 21 | | |
| MANZANA | X | | | | 8 | | 8 | | | | | | | 0 | 27 | | | | | 10 | 17 | | | |
| MARACUYA PULPA | X | | | | 19 | 21 | | | | 19 | | | | 21 | | | | | | 21 | | | | |
| MELÓN | X | | | | 19,5 | | 19,5 | | | | | | | 0 | 23 | | | | | | | 23 | | |
| MORA PULPA | X | | | | 42 | | | | | | | 21 | | 42 | | | | | | | | | 21 | |
| NARANJA VALENCIA | X | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | 9 | | | | |
| PAPAYA | X | | | | | | | | | | | | | | 20 | | | | | | | | 20 | |
| PERA | X | | | | 34 | | | | | 34 | | | | 0 | | | | | | | | | | |
| PIÑA | X | | | | 9 | | 4 | | | | 5 | | | 0 | | | | | | | | | | |
| PULPA DE UVA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOMATE DE ÁRBOL PULPA | X | | | | | 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| UVA | X | | | | | | | | | | | | | | 17,5 | | | | | 17,5 | | | | |
| UCHUVA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | TERCERA SEMANA L 19 | M 20 | MC 21 | J 22 | V 23 | S 24 | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CUARTA SEMANA L 26 | M 27 | MC 28 | J 29 | V 30 | S 1 | D |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | 0 | 20,5 | | | | | 20,5 | | | | | 0 | 20,5 | | | | | | | 20,5 | | |
| CURUBA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FEIJOA PULPA | | 42 | | | | | | | 21 | | | 21 | | | | | | 21 | | | | |
| FRESA | 0 | 19 | | | | | | | 19 | | | 0 | 8 | | | | | | | 8 | | |
| FRESA PULPA | 21 | 21 | | | | | 21 | | | | | | | | | | | | | | | |
| GUAYABA FRUTA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GRANADILLA | | 41 | | | | | | 41 | | | | 0 | 41 | | | | | | 41 | | | |
| GUANÁBANA PULPA | 21 | | | | | | | 21 | | | | 0 | | | | | | | | | | |
| GUAYABA PULPA | 0 | 42 | | | | | | | | 21 | | 21 | 21 | | | | | | 21 | | | |
| LIMÓN | | 6 | | | | | | 2 | 2 | 2 | | 0 | 11 | | | 2 | 3 | 2 | | 3,5 | 0,58 | |
| LULO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MANDARINA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MANGO PULPA | 0 | | | | | | | | | | | | 21 | | | | | | | | | |
| MANZANA | 0 | | | | | | | 13 | | | | | 17,5 | | | | 17,5 | | | | | |
| MARACUYA PULPA | 0 | | | | | | | | | | | | 21 | | | | | | | | 21 | |
| MELÓN | 0 | | | | | | | | | | | | 23 | | | | | 23 | | | | |
| MORA PULPA | 21 | 21 | | | | 21 | | | | | | 0 | 29 | | | | 21 | | | 8 | | |
| NARANJA VALENCIA | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PAPAYA | 0 | 20 | | | | 20 | | | | | | 0 | 20 | | | | | | | | 20 | |
| PERA | | 42 | | | | | | | | 42 | | 0 | 28 | | | 28 | | | | | | |
| PIÑA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PULPA DE UVA | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | 6 | | |
| TOMATE DE ÁRBOL PULPA | | | | | | | | | | | | 21 | | | | 21 | | | | | | |
| UVA | 0 | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | 6 | | |
| UCHUVA | | | | | | | | | | | | 5,5 | | | | | | | | 5,5 | | |

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | QUINTA SEMANA L | M | MC | J | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BANANO | 0 | | | | | | | | | | | |
| CURUBA | | | | | | | | | | | | |
| FEIJOA PULPA | 0 | | | | | | | | | | | |
| FRESA | 0 | | | | | | | | | | | |
| FRESA PULPA | 0 | | | | | | | | | | | |
| GUAYABA FRUTA | | | | | | | | | | | | |
| GRANADILLA | 0 | | | | | | | | | | | |
| GUANÁBANA PULPA | | | | | | | | | | | | |
| GUAYABA PULPA | 0 | | | | | | | | | | | |
| LIMÓN | 0 | | | | | | | | | | | |
| LULO | | | | | | | | | | | | |
| MANDARINA | | | | | | | | | | | | |
| MANGO PULPA | 21 | | | | | | | | | | | |
| MANZANA | 0 | | | | | | | | | | | |
| MARACUYA PULPA | 0 | | | | | | | | | | | |
| MELÓN | 0 | | | | | | | | | | | |
| MORA PULPA | 0 | | | | | | | | | | | |
| NARANJA VALENCIA | | | | | | | | | | | | |
| PAPAYA | 0 | | | | | | | | | | | |
| PERA | 0 | | | | | | | | | | | |
| PIÑA | | | | | | | | | | | | |
| PULPA DE UVA | 0 | | | | | | | | | | | |
| TOMATE DE ÁRBOL PULPA | 0 | | | | | | | | | | | |
| UVA | 0 | | | | | | | | | | | |
| UCHUVA | 0 | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA I NIETO R TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYO DE ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTREGA Y SALDOS DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: Comedores comunitarios cocina solidaria UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lequerica PROVEEDOR: Darien Leiva Bellavilan asociacionfeliz y villa aura

MES: JUNIO MES: JUNIO AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA I NIETO R OPERADOR: Fundación Sembra Integral Construyendo Sentido Humano FUNSEMBRICO

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN | | | | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | TERCERA SEMANA | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | CUARTA SEMANA | | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Marque con una X o escriba la cantidad. | | | | | | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE RECIBIRÁ | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SOLO | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE RECIBIRÁ | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SOLO | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE RECIBIRÁ | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SOLO | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE RECIBIRÁ | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SOLO | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE RECIBIRÁ | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SOLO | | | | | | | | |
| | LIQUIDO | POLVO | B | I | KG | U | | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | | | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 1 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | Ciclo 4 Lunes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CREMA DE LECHE UHT *660 | X | | | | | | | | 3,48 | 1,74 | | | | | 1,74 | | 0 | 2,61 | | | | 2,61 | | | 0 | 2,58 | | | | 2,58 | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HELADO | X | | | | | | | | 5,5 | | | | | | 5,5 | | 0 | 11 | | | 5,5 | | 5,5 | | 0 | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| QUESO DOBLE CREMA | X | | | | | | | | 20 | | | 5 | 10 | 5 | | | 0 | 7,5 | | | | | | 7,5 | 0 | | | | | | | | 0 | 15 | | | 7,5 | | | 7,5 | | 0 | | | | | | | |
| YOGURT | | | | X | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | | | 0 | 12 | | 6 | | | 6 | | 0 | 6 | | | 6 | | | | 0 | | | | | | | | |
| LECHE | | | | X | | | | | 241 | 59 | 59 | | | 59 | 64 | | 0 | 264 | | 66 | 64 | 66 | 67 | | 0 | 259 | | 67 | 64 | 64 | | 64 | | 0 | 259 | 64 | 64 | | 64 | 65 | 3 | | 0 | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA I NIETO R TIPO DE DOCUMENTO: C.C NÚ de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.916 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-235
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: Comedores comunitarios cocina popular UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros PROVEEDOR: Carnes cajica, delipulpas, asprocolombia y villa aura

MES: JUNIO AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA I NIETO R OPERADOR: Fundación Gestora Integral Construyendo Sentido Humano FUNGEINCO

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 5 | M 6 | MC 7 | J 8 | V 9 | S 10 | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 12 | M 13 | MC 14 | J 15 | V 16 | S 17 | D 18 | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACELGA | X | | | | | 22,5 | | | | | | | 22,5 | | | 0 | | | | | | | | | | | |
| AGUACATE | X | | | | | 18,5 | | | | | | 18,5 | | | | 0 | 23 | | | | | | | | 23 | | 0 |
| AHUYAMA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| AJO | X | | | | | 4,5 | | | 0,7 | 0,7 | 0,92 | 0,7 | 0,7 | 0,7 | | 0 | 3,6 | | | | 0,4 | 0,7 | 0,95 | 0,75 | 0,8 | | 0 |
| APIO | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ARRACACHA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ARVEJA VERDE | X | | | | | 27 | | | 5 | 7 | | 10 | 5 | | | 0 | 41,5 | | | | 15 | 5,5 | 13 | 8 | | | 0 |
| BROCOLI | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CALABACÍN | X | | | | | 7 | | | | | 7 | | | | | 0 | 18 | | | | 18 | | | | | | 0 |
| CALABAZA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CEBOLLA CABEZONA BLANCA | X | | | | | 16 | | | | 7,5 | 7,5 | | 1 | | | 0 | 2,5 | | | | 2,5 | | | | | | 0 |
| CEBOLLA LARGA | X | | | | | 22 | | | 4,63 | 3,1 | 4,52 | 2,2 | 2,21 | 5,76 | | 0 | 31 | | | | 6 | 4 | 12 | 4 | 4 | | 0 |
| CHAMPIÑONES | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CILANTRO | X | | | | | 5 | | | 0,6 | 0,6 | 2 | 0,6 | 0,57 | 0,43 | | 0 | 3 | | | | 1,2 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | | | 0 |
| COLIFLOR | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ESPINACA | X | | | | | | | | | | | | | | | | 23 | | | | | | | 23 | | | 0 |
| FRÍJOL VERDE EN VAINA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GUASCAS | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HABAS VERDES | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HABICHUELA | X | | | | | 29,5 | | | 8 | 8 | | 5,5 | 8 | | | 0 | 27,5 | | | | 8 | 8 | | 9,5 | | | 0,0 |
| JENGIBRE | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LAUREL | X | | | | | 0,2 | | | 0,1 | | 0,1 | | | | | 0 | 0,2 | | | | | | 0,2 | | | | 0 |
| LECHUGA | X | | | | | 17 | | | 8 | 9 | | | | | | 0 | 10,5 | | | | | 10,5 | | | | | 0 |
| LECHUGA CRESPA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MAZORCA DESGRANADA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MUTE | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PAPA CRIOLLA | X | | | | | 17,5 | | | | | 17,5 | | | | | 0 | 19 | | | | | | | 19 | | | 0 |
| PAPA PASTUSA LAVADA O CEPILLADA | X | | | | | 113 | | | 13,5 | 31 | 17 | 13,5 | 4 | 11,5 | | 22,5 | 81,5 | | | | 31,5 | 14,5 | 4,5 | 16,5 | 16,5 | | 0 |
| PAPA SABANERA LAVADA O CEPILLADA | X | | | | | 35 | | | 17,5 | | | 17,5 | | | | 0 | 21,5 | | | | | | | | 21,5 | | 0 |
| PEPINO COHOMBRO | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PEPINO COMÚN | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PEREJIL | X | | | | | 0,5 | | | | 0,5 | | | | | | 0 | 3 | | | | 1,5 | | 1,5 | | | | 0 |
| PIMENTÓN | X | | | | | 17 | | | | | 6,5 | 6,5 | | | | 4 | 5,5 | | | | | 5,5 | | | | | 0 |
| PLÁTANO HARTÓN MADURO | X | | | | | 22,5 | | | | | | | 22,5 | | | 0 | 24 | | | | | 24 | | | | | 0 |
| PLÁTANO HARTÓN VERDE | X | | | | | 12 | | | | | | | | 12 | | 0 | 13 | | | | | | 12 | | | | 0 |
| REMOLACHA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOMATE CHONTO | X | | | | | 3 | | | | | | | | 3 | | 0 | 19 | | | | 2,5 | | 7,5 | | 9 | | 0 |
| TOMATE MILANO | X | | | | | 11,5 | | | | 11,5 | | | | | | 0 | 2 | | | | 2 | | | | | | 0 |
| TOMILLO | X | | | | | 0,2 | | | 0,05 | | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | | 0 | 0,2 | | | | | | 0,1 | 0,1 | | | 0 |
| YUCA | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ZANAHORIA | X | | | | | 62 | | | 8 | 8 | 15 | 8 | 8 | 15 | | 0 | 53 | | | | 9 | 9 | 17 | 9 | 9 | | 0 |
| OREGANO | X | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |
| Otro: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otro: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otro: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| ALIMENTO | TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 19 | M 20 | MC 21 | J 22 | V 23 | S 24 | D 25 | SALDO SEMANA ANTERIOR | CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L 26 | M 27 | MC 28 | J 29 | V 30 | S 1 | D | SALDO SEMANA ANTERIOR | QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L | M | MC | J | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACELGA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| AGUACATE | 21,5 | | | | | | | 21,5 | | | 0 | 34 | | | | | | 23 | | 11 | | 0 | | | | | | | | | | | |
| AHUYAMA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| AJO | 3,5 | | | | 0,7 | 0,7 | 0,7 | 0,7 | 0,8 | | 0 | 4 | | | 0,8 | 0,8 | 0,3 | 0,6 | 0,7 | 0,8 | | 0 | | | | | | | | | | | |
| APIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ARRACACHA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ARVEJA VERDE | 16,5 | | | | 5,5 | 5,5 | | 5,5 | | | 0 | 29,5 | | | 5,5 | 10,5 | | | 8 | 5,5 | | 0 | | | | | | | | | | | |
| BROCOLI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CALABACÍN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CALABAZA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CEBOLLA CABEZONA BLANCA | 8 | | | | | | | | 8 | | 0 | 14 | | | | 8,5 | | | 5,5 | | | 0 | | | | | | | | | | | |
| CEBOLLA LARGA | 32 | | | | 7 | 4 | 6 | 10 | 5 | | 0 | 23,5 | | | 5 | 4,5 | 7 | | | | | 7 | | | | | | | | | | | |
| CHAMPIÑONES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CILANTRO | 6,5 | | | | 0,6 | 0,6 | 1,5 | 1,6 | 2 | | 0 | 6,5 | | | 0,58 | 0,58 | 2,23 | | 0,58 | 1,58 | | 0 | | | | | | | | | | | |
| COLIFLOR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ESPINACA | | | | | | | | | | | | 19,5 | | | | | 12 | | 7,5 | | | 0 | | | | | | | | | | | |
| FRÍJOL VERDE EN VAINA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GUASCAS | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | 2 | | | | 0 | | | | | | | | | | | |
| HABAS VERDES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HABICHUELA | 27 | | | | 9 | 9 | | 9 | | | 0 | 18 | | | 9 | | | | | 9 | | 0 | | | | | | | | | | | |
| JENGIBRE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LAUREL | 0,2 | | | | 0,06 | | 0,06 | 0,08 | | | 0 | 0,5 | | | 0,1 | 0,1 | 0,1 | | | 0,2 | | 0 | | | | | | | | | | | |
| LECHUGA | 12 | | | | | | | | 12 | | 0 | 13,5 | | | | | | | 7,5 | 12,5 | | 0 | | | | | | | | | | | |
| LECHUGA CRESPA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MAZORCA DESGRANADA | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MUTE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PAPA CRIOLLA | | | | | | | | | | | | 42 | | | | 12 | | 11 | 19 | | | 0 | | | | | | | | | | | |
| PAPA PASTUSA LAVADA O CEPILLADA | 68,5 | | | | 14,5 | 14,5 | 14,5 | 14,5 | 10,5 | | 0 | 70 | | | 14,5 | 8,5 | 14,5 | 13,5 | 4,5 | 14,5 | | 0 | | | | | | | | | | | |
| PAPA SABANERA LAVADA O CEPILLADA | 38 | | | | 19 | 19 | | | | | 0 | 49 | | | | 19 | 19 | 11 | | | | 0 | | | | | | | | | | | |
| PEPINO COHOMBRO | 16 | | | | | | 16 | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PEPINO COMÚN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PEREJIL | 2 | | | | | 1,5 | | | | | | 1,5 | | | 1,5 | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |
| PIMENTÓN | | | | | | | | | | | | 19 | | | | 7,5 | 3 | 3 | 6 | | | 0 | | | | | | | | | | | |
| PLÁTANO HARTÓN MADURO | 48 | | | | | | 24 | | 24 | | 0 | 48 | | | 24 | | | | | 24 | | 0 | | | | | | | | | | | |
| PLÁTANO HARTÓN VERDE | 11 | | | | | | | | 11 | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REMOLACHA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOMATE CHONTO | 10,5 | | | | 7,5 | | 3 | | | | 0 | 25 | | | 3 | | 11,5 | 3 | 5 | | | 0 | | | | | | | | | | | |
| TOMATE MILANO | 65 | | | | 30 | | 15 | | 12 | | 8 | 53 | | | 15 | | | | 6,5 | 10,5 | | 0 | | | | | | | | | | | |
| TOMILLO | | | | | | | | | | | | 0,2 | | | | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | | | 0 | | | | | | | | | | | |
| YUCA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ZANAHORIA | 97 | | | | 9 | 19 | 20 | 9 | | | 57 | | | | 17 | 11,5 | 9 | | 11,5 | 9 | | 0 | | | | | | | | | | | |
| OREGANO | | | | | | | | | | | | 0,1 | | | | 0,1 | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |
| Otro: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otro: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otro: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA I NIETO R TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO. VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: CONTROL DE ENTREGA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FEP-P-02-178

Versión: 1

Fecha: Marco 07, 2019 DESDE - 13/12/2019

Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe — SERVICIO SOCIAL: Canastillas saludables de cocina abierta — UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay abierta — PROVEEDOR: Carulla vivero, almuerzo y refrigerio

MES: ___ MAYO ___ AÑO: 2023 — COORDINADOR O RESPONSABLE: KELLY JOHANNA BARRIOS M — MANIP.: — OPERACIÓN: Fundación Panificadora Nacional Comercializadora Nacional Nutresa S.A.S.BIC.

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X: cruz=falta/ausencia) | | | | SALDO DEBE ANOTARSE | SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO A DE ENTREGA | DÍA CALENDARIO | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO A DE ENTREGA | DÍA CALENDARIO | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO A DE ENTREGA | DÍA CALENDARIO | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO A DE ENTREGA | DÍA CALENDARIO | | | | | | | SALDO DEBE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 100 g | 500 g | g | U | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | | 29 | 30 | 31 | | | | | |
| HUEVO DE GALLINA TIPO A | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 4,13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4,13 | 0 | 0 | 0 | 4,13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8,7 | 0 | 4,35 | 0 | 0 | 4,35 | 0 | 0 | 0 | 5,6 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| PECHUGA DE POLLO | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 19,5 | 0 | 0 | 0 | 19,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 25,31 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| PAJARILLA | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| POLLO PIERNA COLOMBINA | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48,2 | 0 | 0 | 24,1 | 0 | 24,1 | 0 | 0 | 0 | 24,07 | 0 | 0 | 0 | 24,07 | 0 | 0 | 0 | 31,6 | 0 | 31,6 | 0 | | | | | |
| Otro: | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| SOBREBARRIGA | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 58 | 0 | 19,3 | 19,3 | 0 | 0 | 19,3 | 0 | 0 | 19,5 | 19,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48,9 | 0 | 0 | 24,41 | | | | | |
| CADERA DE RES | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 19,4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 19,4 | 0 | 0 | 19,04 | 0 | 0 | 0 | 0 | 19,04 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| CARNE DE RES MOLIDA | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 38,08 | 0 | 19,04 | 0 | 0 | 19,04 | 0 | 0 | 0 | 24,5 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| CARNE DE CERDO | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 19,4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 19,4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 19,04 | 0 | 0 | 19,04 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 24,5 | 24,5 | 0 | 0 | | | | |
| CARNE PARA SOPA | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 1,8 | 0 | 0,59 | 0 | 0,59 | 0,62 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0 | 0 | 1,79 | 0 | 0,59 | 0 | 0 | 0,59 | 0 | 0 | 0 | 2,3 | 0,76 | 0 | 0 | | | | | |
| LOMITO DE ATUN EN AGUA | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18,3 | 0 | 18,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| MENUDO | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 | 0 | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: KELLY JOHANNA BARRIOS MENDOZA TIPO DE DOCUMENTO CC/CE/RC/TI: CC NÚMERO DE IDENTIDAD: 1013603936 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

| | |
|---|---|
| Código: FOR-PYO-106 | |
| Versión: 3 | |
| Fecha: Mesa INT 2024/02/066 - 15/03/2024 | |
| Página: 1 de 1 | |

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Ciudad Usme Usme TERRITORIO SOCIAL: Comedores comunitarios usme tunjuelo UNIDAD OPERATIVA: Chisaca Tunjuelo Usaquén PROVEEDOR: Fundación Cielos y Manos Por Amor Incluyentes FUNDEMOCO

MES: _____ MES: ___MAYO_____ AÑO: _____2025_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: KELLY JOHANNA BARRIOS MAYO OPERADOR: OPERADOR: Fundación Cielos y Manos Construyendo Nuevos Horizontes FUNDEMOCO

semana uno (domingo)

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba cantidad) | | | | | | | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA (PROGRAMACIÓN DE RACIONES DE APOYO) | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | BOLSA | PAQUETE | B | F | CC | U | | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | | | SEMANA DEL CALENDARIO | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
| CREMA DE LECHE LIAT | X | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| HÍGADO | X | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| QUESO DOBLE CREMA | X | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| YOGURT | | | | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| LECHE | | | | X | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |

semana dos (lunes)

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA (PROGRAMACIÓN DE RACIONES DE APOYO) | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | SEMANA DEL CALENDARIO | | | | | | | |
| | | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| CREMA DE LECHE LIAT | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| HÍGADO | 4,9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4,9 | 0 | 0 |
| QUESO DOBLE CREMA | 15 | 0 | 0 | 4,1 | 6,5 | 4,4 | 0 | 0 | 0 |
| YOGURT | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LECHE | 147 | 0 | 46,67 | 0 | 0 | 46,66 | 46,67 | 7 | 0 |

tercera (martes)

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA (PROGRAMACIÓN DE RACIONES DE APOYO) | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | SEMANA DEL CALENDARIO | | | | | | | |
| | | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | |
| CREMA DE LECHE LIAT | 3 | 1,57 | 0 | 1,43 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| HÍGADO | 4,9 | 0 | 4,9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| QUESO DOBLE CREMA | 3,8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3,8 | 0 | 0 |
| YOGURT | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 |
| LECHE | 240 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 0 | 0 | 0 |

cuarta (miércoles)

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA (PROGRAMACIÓN DE RACIONES DE APOYO) | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | SEMANA DEL CALENDARIO | | | | | | | |
| | | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | |
| CREMA DE LECHE LIAT | 1,45 | 0 | 0 | 1,45 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| HÍGADO | 4,9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4,9 | 0 | 0 | 0 |
| QUESO DOBLE CREMA | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| YOGURT | 4 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LECHE | 200 | 0 | 50 | 0 | 50 | 50 | 50 | 0 | 0 |

quinta (jueves)

| ALIMENTO | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA (PROGRAMACIÓN DE RACIONES DE APOYO) | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | SALDOS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | L | M | MC | J | V | S | D | | |
| | | SEMANA DEL CALENDARIO | | | | | | | | |
| | | 29 | 30 | 31 | | | | | | |
| CREMA DE LECHE LIAT | 2 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | |
| HÍGADO | 4,9 | 0 | 4,9 | 0 | | | | | 0 | |
| QUESO DOBLE CREMA | 10 | 0 | 0 | 5 | | | | | | |
| YOGURT | 4 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | |
| LECHE | 240 | 40 | 40 | 0 | | | | | 0 | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __Kelly Johana Barrios Medina__ TIPO DE DOCUMENTO: __cc__ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1013638098__ CARGO: _Responsable del servicio_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: Complementación nocturna nocna regular UNIDAD OPERATIVA: Plaza Turbay 1 sencero PROVEEDOR: Fanae cajica -Ad

MES: MAYO_ AÑO: __2023_____ COORDIN ADOR O RESPONSABLE KELLY JOHANNA BARRIOS MAYO OPERADOR: Fundación Gestora Integral Construyendo Sentido Humano FUNGEINS

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN | | | | PRIMERA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DELA CANCARA | PESO TOTAL SIN CANCARA | SEGUNDA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DELA CANCARA | PESO TOTAL SIN CANCARA | TERCERA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Marque con una X o escriba la cantidad | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D |
| | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | 1000 G | 1000 g | g | U | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | | | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | | | | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Grupo 6. Frutas |
| AGUACATE | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 14,5 | 0 | 14,5 | 0 | 0 | 0 | 14,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15,4 | 0 | 15,4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15,4 | 0 |
| BANANO | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 32 | 0 | 32 | 0 | 0 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CURUBA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FEIJOA PULPA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FRESA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 12 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 17,2 | 0 | 17,2 | 11,7 | 0 | 5,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| GRANADILLA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 15 | 0 | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| GUANÁBANA PULPA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 15 | 0 | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| GUAYABA PULPA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LIMÓN | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 3 | 0 | 3 | 0 | 1,33 | 0,83 | 0 | 0 | 0,84 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 1,5 | 0 | 1,3 | 0 | 0,19 | 0 | 0 | 0 |
| LULO | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MANDARINA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MANGO PULPA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 |
| MANZANA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 28 | 0 | 28 | 0 | 0 | 0 | 14,5 | 0 | 13,5 | 0 | 0 | 20,5 | 0 | 20,5 | 0 | 0 | 7,5 | 13 | 0 | 0 | 0 |
| MARACUYA PULPA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MELÓN | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17,65 | 0 | 17,65 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17,65 | 0 | 0 |
| MORA PULPA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 | 30 | 0 | 30 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| NARANJA VALENCIA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10,5 | 0 | 10,5 | 0 | 0 | 10,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PAPAYA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16,5 | 0 | 16,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16,5 | 0 |
| PERA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PIÑA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 4,5 | 0 | 4,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4,5 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMATE DE ÁRBOL PULPA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 0 | 30 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 |
| GUAYABA FRUTA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 |
| UVA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12,35 | 0 | 12,35 | 0 | 0 | 12,35 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| UCHUVA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FRESA FRUTA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __Kelly Johana Barrios Mendoza__ TIPO DE DOCUMENTO:__cc__Nó de DOC

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

Código: FOR-PSS-226
Versión: 1
Fecha Inicio:INT 2026/03/09 - 10/10/2019
Página 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: Complemen. refuerzos - acompañamiento a niños

MES: _MAYO_____ AÑO: 2023_____ COORDIN ADOR O RESPONSABLE: KELLY JOHANNA BARRIOS M

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN | | | | PRIMERA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CAJA O BOLSA | PESO TOTAL DEL CAJA O BOLSA | SEGUNDA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CAJA O BOLSA | PESO TOTAL DEL CAJA O BOLSA | QUINTA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Marque con una X o escriba la cantidad. | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | KG | G | G | U | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | | | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | | | | 29 | 30 | 31 | | | | | |
| AGUACATE | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11,52 | 0 | 11,52 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11,52 | 0 | 0 | 0 | 27,3 | 0 | 27,3 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| BANANO | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40,88 | 0 | 40,88 | 0 | 20,44 | 0 | | | | | |
| CURUBA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| FEIJOA PULPA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| FRESA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| GRANADILLA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 19,01 | 0 | 19,01 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| GUANÁBANA PULPA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| GUAYABA PULPA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 | 19 | 0 | 19 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| LIMÓN | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 1,33 | 1,33 | 1,34 | 0 | 0 | 9,5 | 0 | 9,5 | 1,72 | 1,85 | 1,72 | | | | | |
| LULO | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 19 | 0 | 19 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| MANDARINA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| MANGO PULPA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| MANZANA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| MARACUYA PULPA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 19 | 0 | 19 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| MELÓN | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 28,19 | 0 | 28,19 | 0 | 0 | 28,19 | | | | | |
| MORA PULPA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 15 | 0 | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 27 | 0 | 27 | 0 | 19 | 0 | | | | | |
| NARANJA VALENCIA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| PAPAYA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16,5 | 0 | 16,5 | 0 | 16,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| PERA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 30 | 0 | 30 | 19,01 | 0 | 10,99 | | | | | |
| PIÑA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| TOMATE DE ÁRBOL PULPA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 19 | 0 | 19 | 19 | 0 | 0 | | | | | |
| GUAYABA FRUTA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| UVA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 5 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| UCHUVA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 5 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| FRESA FRUTA | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 12 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 7,17 | 0 | 7,17 | 0 | 0 | 7,17 | | | | | |

CUMENTO DE IDENTIDAD: __1013653559_ CARGO: __Responsable del servicio_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYO ALIMENTARIO EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTREGA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: PSES-PO-015

Versión: 5

Fecha: Marzo N°: 2019/06/2020 - 31/03/2020

Página 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCALIUSCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: Comedores comunitarios (cocinas/ollas) UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Liberato PROVEEDOR: Canasta básica, diabastal, alimentación y víveres

MES: MAYO AÑO: 2021 COORDINADOR O RESPONSABLE: KELLY JOHANNA BARRIOS MAYO OPERADOR: Fundación Obrera Integral Construyendo Sentido Humano FUNDOBRICS

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X el tipo de raciones) | | | | DÍAS ENTREGADOS | CAN TEN AL EGUAMENTO DE HUERTA | RECIBE LA CIUDAD | RECIBE TOTAL DEL C IBICIUDAD | SEMANA 1 | | | | | | | SEMANA 2 | | | | | | | SEMANA 3 | | | | | | | SEMANA 4 | | | | | | | SEMANA 5 | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | UNIDAD | KILO | G | U | | | | | L | M | MC | J | V | S | D | L | M | MC | J | V | S | D | L | M | MC | J | V | S | D | L | M | MC | J | V | S | D | L | M | MC | J | V | S | D | |
| | | | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | DÍA CALENDARIO | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | | | | | |
| Ningún alimento, incluido el huevo, sobrepasa el gramaje | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACELGA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17,5 | 0 | 17,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17,5 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| AHUYAMA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| AJO | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 0,5 | 1 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0,59 | 0,37 | 0,48 | 0,6 | 0,48 | 0,48 | 0 | 0 | 2,3 | 0 | 2,3 | 0 | 0,49 | 0,49 | 0,49 | 0,5 | 0,33 | 0 | 0 | 3,6 | 0 | 3,6 | 0,62 | 0,62 | 0,62 | | | | | | |
| APIO | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| ARRACACHA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8,6 | 0 | 8,6 | 0 | 0 | 0 | 8,6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| ARVEJA VERDE | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 16 | 0 | 4 | 0 | 7,9 | 4,1 | 0 | 0 | 0 | 43 | 0 | 43 | 13 | 11,03 | 3,97 | 9,3 | 5,7 | 0 | 0 | 0 | 11,9 | 0 | 11,9 | 0 | 3,97 | 3,97 | 0 | 3,97 | 0 | 0 | 0 | 26,9 | 0 | 26,9 | 5 | 9,7 | 0 | | | | | | |
| BROCOLI | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| CALABACÍN | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| CALABAZA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6,5 | 0 | 6,5 | 0 | 0 | 6,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 13,1 | 1,27 | 11,8 | 0 | 13,1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| CEBOLLA CABEZONA BLANCA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 12 | 0 | 5,5 | 5,5 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 1,5 | 0 | 1,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,51 | 0 | 5,51 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,51 | 0 | 0 | 12,2 | 0 | 12,2 | 0 | 7,4 | 0 | | | | | | |
| CEBOLLA LARGA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18,5 | 0 | 18,5 | 0 | 4,46 | 4,47 | 2,3 | 2,17 | 5,1 | 0 | 0 | 32,1 | 0 | 32,1 | 5,88 | 5,42 | 3,7 | 10,81 | 3,2 | 3,09 | 0 | 0 | 27,56 | 0 | 27,54 | 0 | 5,9 | 3,8 | 5,15 | 8,4 | 4,29 | 0 | 0 | 31,6 | 0 | 31,6 | 6,16 | 4,34 | 6,8 | | | | | | |
| CHAMPIÑONES | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| CILANTRO | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3,3 | 0 | 3 | 0 | 0,4 | 1,5 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0 | 0 | 4 | 0 | 4 | 1,5 | 0,78 | 0,43 | 0,43 | 0,43 | 0 | 0 | 0,43 | 4,7 | 0 | 4,7 | 0 | 0,43 | 0,43 | 1,16 | 1,16 | 1,54 | 0 | 0 | 6,2 | 0 | 6,2 | 0,54 | 1,48 | 2,1 | | | | | | |
| COLIFLOR | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| ESPINACA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| FRIJOL VERDE EN VAINA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| GUASCAS | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| HABAS VERDES | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| HABICHUELA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 0 | 18 | 0 | 6,4 | 0 | 4,7 | 6,4 | 0 | 0 | 0 | 29,6 | 0 | 29,6 | 10,47 | 6,38 | 6,37 | 0 | 6,38 | 0 | 0 | 0 | 19,14 | 1,11 | 18,03 | 0 | 6 | 6 | 0 | 6,03 | 0 | 0 | 0 | 15,77 | 0 | 15,77 | 8,11 | 0 | 0 | | | | | | |
| JENGIBRE | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| LAUREL | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,8 | 0 | 0,8 | 0 | 0 | 0,8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,8 | 0 | 0,8 | 0 | 0 | 0 | 0,8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,11 | 0 | 0,11 | 0 | 0,04 | 0 | 0,03 | 0,04 | 0 | 0 | 0 | 0,24 | 0 | 0,24 | 0,05 | 0,5 | 0,05 | | | | | | |
| LECHUGA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8,5 | 0 | 8,5 | 0 | 8,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11,6 | 0 | 11,6 | 0 | 0 | 11,6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10,32 | 0 | 10,32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10,32 | 0 | 0 | 16,6 | 0 | 16,6 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| LECHUGA CRESPA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| MAZORCA DESGRANADA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 3,5 | 0 | 3,5 | 0 | 0 | 3,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 9,6 | 0 | 9,6 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| MUTE | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| PAPA CRIOLLA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 0 | 18 | 0 | 0 | 13 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 25 | 0 | 25 | 12,5 | 0 | 0 | 12,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,14 | 0 | 5,14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,14 | 0 | 0 | 34,4 | 0 | 34,4 | 0 | 8,93 | 0 | | | | | | |
| PAPA PASTUSA LAVADA O CEPILLADA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 57 | 0 | 57 | 0 | 24,7 | 10,6 | 10,7 | 3,3 | 7,7 | 0 | 0 | 60,5 | 0 | 60,5 | 10,8 | 25 | 10,8 | 3,1 | 10,8 | 0 | 0 | 0 | 50,87 | 0 | 50,87 | 0 | 10,81 | 10,81 | 10,77 | 10,81 | 7,67 | 0 | 0 | 65,1 | 0 | 65,1 | 13,65 | 7,85 | 0 | | | | | | |
| PAPA SABANERA LAVADA O CEPILLADA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12,5 | 0 | 12,5 | 0 | 0 | 0 | 12,5 | 0 | 0 | 0 | 31,25 | 0 | 31,25 | 0 | 15,63 | 15,63 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 | 48 | 0 | 20,04 | 0 | | | | | | |

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

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-235
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: Comedores comunitarios cocina popular UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros PROVEEDOR: Carnes cajica, delipulpas, asprocolombia y villa aura

MES: _MAYO__________________ AÑO: _2023__________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: KELLY JOHANNA BARRIOS MAYO OPERADOR: Fundación Gestora Integral Construyendo Sentido Humano FUNGEINCO

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raíces, tubérculos y plátanos.

PRIMERA SEMANA

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | U | SALDO MES ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 1 | M 2 | MC 3 | J 4 | V 5 | S 6 | D 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PEPINO COHOMBRO | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PEPINO COMÚN | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PEREJIL | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PIMENTÓN | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PLÁTANO HARTÓN MADURO | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PLÁTANO HARTÓN VERDE | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| REMOLACHA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMATE CHONTO | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMATE MILANO | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMILLO | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| YUCA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ZANAHORIA | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| OREGANO | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otro: | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otro: | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otro: | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

SEGUNDA SEMANA

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 8 | M 9 | MC 10 | J 11 | V 12 | S 13 | D 14 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PEPINO COHOMBRO | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PEPINO COMÚN | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PEREJIL | | 0,69 | 0 | 0,69 | 0 | 0,12 | 0 | 0,57 | 0 | 0 | 0 |
| PIMENTÓN | | 12 | 0 | 12 | 0 | 0 | 5,45 | 0 | 4,65 | 1,9 | 0 |
| PLÁTANO HARTÓN MADURO | | 17,5 | 0 | 17,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17,5 | 0 | 0 |
| PLÁTANO HARTÓN VERDE | | 8 | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 0 |
| REMOLACHA | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMATE CHONTO | | 11 | 0 | 11 | 0 | 9 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| TOMATE MILANO | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMILLO | | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0,3 | 0,33 | 0,36 | 0 | 0 |
| YUCA | | 7 | 1,39 | 5,61 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,61 | 0 |
| ZANAHORIA | | 44 | 0 | 44 | 0 | 7 | 11,63 | 6,88 | 6,79 | 11,7 | 0 |
| OREGANO | | 0,5 | 0 | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,5 | 0 |
| Otro: | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otro: | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otro: | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

TERCERA SEMANA

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 15 | M 16 | MC 17 | J 18 | V 19 | S 20 | D 21 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PEPINO COHOMBRO | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PEPINO COMÚN | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PEREJIL | 0 | 3 | 0 | 3 | 1,09 | 0,9 | 0 | 1,01 | 0 | 0 | 0 |
| PIMENTÓN | 0 | 3,3 | 0 | 3,3 | 0 | 0 | 3,3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PLÁTANO HARTÓN MADURO | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PLÁTANO HARTÓN VERDE | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| REMOLACHA | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMATE CHONTO | 0 | 17 | 0 | 17 | 0 | 3,46 | 0 | 6,35 | 0 | 7,19 | 0 |
| TOMATE MILANO | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMILLO | 0 | 0,11 | | 0,11 | 0,04 | 0 | 0 | 0,04 | 0,03 | 0 | 0 |
| YUCA | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ZANAHORIA | 0 | 55,5 | 0 | 55,5 | 15,8 | 6,5 | 6,5 | 13,1 | 6,8 | 6,8 | 0 |
| OREGANO | 0 | 0,5 | 0 | 0,5 | 0 | 0 | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otro: | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otro: | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otro: | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

CUARTA SEMANA

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 22 | M 23 | MC 24 | J 25 | V 26 | S 27 | D 28 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PEPINO COHOMBRO | | 12 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 |
| PEPINO COMÚN | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PEREJIL | 0 | 1,24 | 0 | 1,24 | 0 | 0 | 1,01 | 0 | 0 | 0,23 | 0 |
| PIMENTÓN | 0 | 3,79 | 0 | 3,79 | 0 | 0 | 0 | 1,9 | 1,9 | 0 | 0 |
| PLÁTANO HARTÓN MADURO | | 35 | 0 | 35 | 0 | 0 | 0 | 17,5 | 0 | 17,5 | 0 |
| PLÁTANO HARTÓN VERDE | | 7,77 | 0 | 7,77 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7,77 | 0 |
| REMOLACHA | | 13,38 | 0 | 13,38 | 0 | 0 | 13,38 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMATE CHONTO | 0 | 50 | 0 | 50 | 0 | 27,9 | 0 | 13,28 | 0 | 8,82 | 0 |
| TOMATE MILANO | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOMILLO | 0 | 0,11 | 0 | 0,11 | 0 | 0 | 0 | 0,03 | 0,04 | 0,04 | 0 |
| YUCA | | 22,56 | 0 | 22,59 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15,64 | 6,95 | 0 |
| ZANAHORIA | 0 | 45,23 | 0 | 45,23 | 0 | 6,78 | 15,85 | 15,82 | 6,78 | 0 | 0 |
| OREGANO | 0 | 0,08 | 0 | 0,08 | 0 | 0,04 | 0 | 0 | 0,04 | 0 | 0 |
| Otro: | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otro: | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otro: | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

QUINTA SEMANA

| ALIMENTO | SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | PESO DE LA CÁSCARA | PESO TOTAL SIN CÁSCARA | L 29 | M 30 | MC 31 | J | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PEPINO COHOMBRO | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| PEPINO COMÚN | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| PEREJIL | 0 | 1,3 | 0 | 1,3 | 1,3 | 0 | 0 | | | | | |
| PIMENTÓN | 0 | 16,1 | 0 | 16,1 | 0 | 6,98 | 2,43 | | | | | |
| PLÁTANO HARTÓN MADURO | 0 | 45 | 0 | 45 | 22,5 | 0 | 0 | | | | | |
| PLÁTANO HARTÓN VERDE | 0 | 12,1 | 0 | 12,1 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| REMOLACHA | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| TOMATE CHONTO | 0 | 74,6 | 0 | 74,6 | 22,66 | 14,66 | 11,66 | | | | | |
| TOMATE MILANO | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| TOMILLO | 0 | 0,2 | 0 | 0,2 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | | | | | |
| YUCA | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| ZANAHORIA | 0 | 57 | 0 | 57 | 16,89 | 11,37 | 8,62 | | | | | |
| OREGANO | 0 | 0,05 | 0 | 0,05 | 0 | 0,05 | 0 | | | | | |
| Otro: | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| Otro: | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| Otro: | | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Kelly Johana Barrios Mendoza_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013653559 CARGO: _Responsable del servicio_

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO. VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.
OBSERVACIONES:

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-235
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: Comedores comunitarios cocina popular UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros PROVEEDOR: Carnes cajica, delipulpas, asprocolombia y villa aura

COORDINADOR O RESPONSABLE: MAYO OPERADOR: Fundación Gestora Integral Construyendo Sentido Humano FUNGEINCO

MES: _MAYO__________________ AÑO: 2023 COORDINADOR O RESPONSABLE: KELLY JOHANNA BARRIOS M OPERADOR:

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g | 500 g | g | l | cc | U | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 1 | M 2 | MC 3 | J 4 | V 5 | S 6 | D 7 | SEGUNDA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 8 | M 9 | MC 10 | J 11 | V 12 | S 13 | D 14 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Grupo. Abarrotes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACEITE DE SOYA | | | | X | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 18 | 0 | 1,29 | 2,67 | 2,29 | 1,7 | 1,37 | 0 |
| HARINA DE AVENA | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ARROZ BLANCO | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 56 | 0 | 11,2 | 11,2 | 11,2 | 11,2 | 11,2 | 0 |
| ARVEJA SECA | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| SAL | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 2 | 0 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0 |
| AZÚCAR BLANCA | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 8 | 0 | 1,6 | 1,6 | 1,6 | 1,6 | 1,6 | 0 |
| CANELA EN POLVO O ASTILLA | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,5 | 0 | 0 |
| CEBADA PERLADA | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CONCHITAS | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 |
| CUCHUCO DE CEBADA | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CUCHUCO DE MAIZ | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CUCHUCO DE TRIGO | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 4 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FÉCULA DE MAÍZ | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 1,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 0 |

| ALIMENTO | TERCERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 15 | M 16 | MC 17 | J 18 | V 19 | S 20 | D 21 | CUARTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 22 | M 23 | MC 24 | J 25 | V 26 | S 27 | D 28 | QUINTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 29 | M 30 | MC 31 | J | V | S | D | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Grupo. Abarrotes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACEITE DE SOYA | 8,68 | 0 | 1,29 | 0,7 | 2 | 2,35 | 1,05 | 1,29 | 0 | 0 | 12 | 0 | 2,1 | 2,3 | 2,5 | 2,2 | 2,9 | 0 | 0 | 14 | 3,89 | 2,93 | 2,52 | | | | | |
| HARINA DE AVENA | 0 | 4 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| ARROZ BLANCO | 0 | 67 | 11,1 | 11,1 | 11,1 | 11,1 | 11,1 | 11,5 | 0 | 0 | 46 | 0 | 3,9 | 11,1 | 8,5 | 11,4 | 11,1 | 0 | 0 | 72 | 10,7 | 14,2 | 14,2 | | | | | |
| ARVEJA SECA | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 6,7 | 0 | 0 | 0 | 6,7 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| SAL | 0 | 3 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,45 | 0,55 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0 | 0 | 3 | 0,45 | 0,57 | 0,45 | | | | | |
| AZÚCAR BLANCA | 0 | 9 | 1,49 | 1,52 | 1,49 | 1,51 | 1,5 | 1,5 | 0 | 0 | 7,4 | 0 | 1,4 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 0 | 0 | 12 | 1,9 | 1,9 | 1,9 | | | | | |
| CANELA EN POLVO O ASTILLA | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0,23 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0,3 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| CEBADA PERLADA | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| CONCHITAS | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| CUCHUCO DE CEBADA | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| CUCHUCO DE MAIZ | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 5 | 5 | 0 | 0 | | | | | 0 |
| CUCHUCO DE TRIGO | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| FÉCULA DE MAÍZ | 0 | 0,23 | 0 | 0 | 0,23 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS | Código: FOR-PSS-235<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: Comedores comunitarios cocina popular UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros PROVEEDOR: Carnes calica, delipulpas, asprocolombia y villa aura

MES: _MAYO_____AÑO: ___2023_____ _COORDINADOR O RESPONSABLE: KELLY JOHANNA BARRIOS MAYO OPERADOR: Fundación Gestora Integral Construyendo Sentido Humano FUNGEINCO

OPERADOR:

| ALIMENTO | PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) | | | | | | SALDO MES ANTERIOR | PRIMERA SEMANA | | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | SEGUNDA SEMANA | | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | TERCERA SEMANA | | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | CUARTA SEMANA | | | | | | | | | SALDO SEMANA ANTERIOR | QUINTA SEMANA | | | | | | | SALDO MES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1000 g | 500 g | g | l | cc | U | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE - DÍA CALENDARIO L | M | MC | J | V | S | D | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE - DÍA CALENDARIO L | M | MC | J | V | S | D | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE - DÍA CALENDARIO L | M | MC | J | V | S | D | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE - DÍA CALENDARIO L | M | MC | J | V | S | D | | | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA | CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE - DÍA CALENDARIO L | M | MC | J | V | S | D | | |
| | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | | | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | | | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | | | 29 | 30 | 31 | | | | | |
| Grupo. Abarrotes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FIDEOS | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | | 2,7 | 0 | 0 | 0 | 2,7 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| FRÍJOL CARGAMANTO | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| GARBANZO SECO | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 7 | | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| HARINA DE TRIGO FORTIFICADA | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0,16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,16 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| LECHE CONDENSADA | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 1,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| LENTEJA | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 8,5 | 0 | 0 | 8,5 | | | | | |
| MARGARINA | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 1 | | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0,8 | 0 | 0 | 0 | | 4 | 0 | 1,62 | 0 | 0 | 2,38 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| MIEL DE ABEJAS | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 2 | 0 | 0 | 2 | | | | | |
| PANELA | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 1,6 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| MIGA DE PAN | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 2,2 | 0 | 1,1 | 0 | 0 | 1,1 | 0 | 0 | 0 | 1,4 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| SPAGUETTI | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 11,1 | 0 | 11,1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 14,5 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| MAYONESA | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 3,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| UVAS PASAS | X | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

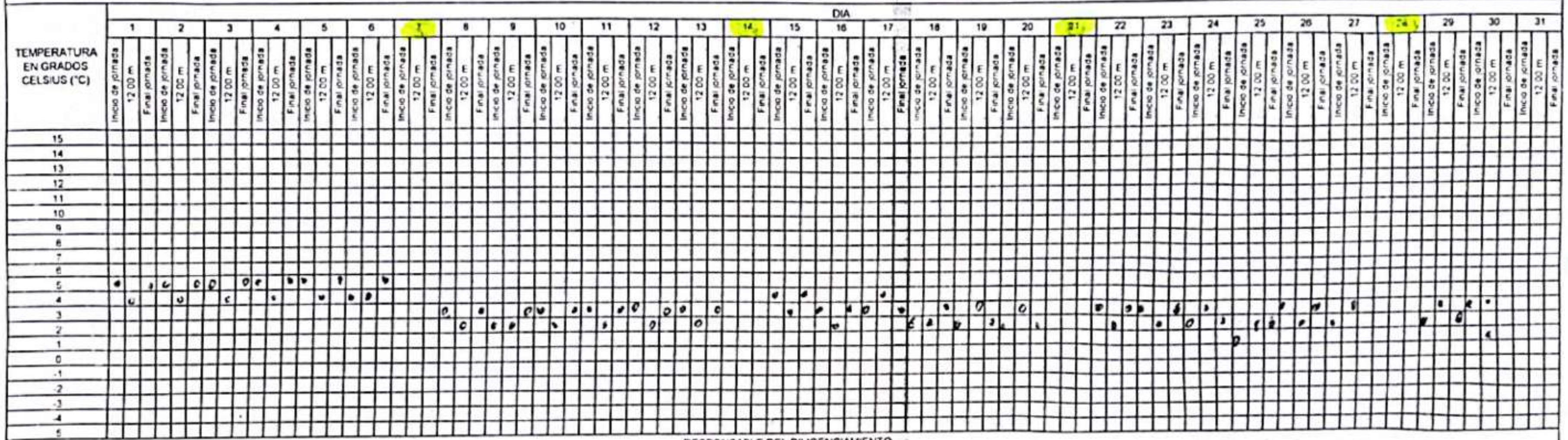
OBSERVACIONES:

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

Código: FOR-PSS-238
Versión: 1
Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE
AÑO _2024__ MES: _ABRIL__
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO P7745
COORDINADOR O RESPONSABLE: J. Alexander Briceño
UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS
OPERADOR: __FUNGEINCO___




RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS ____J. ALEXANDER BRICEÑO________ CARGO _RESPONSABLE DEL SERVICIO____

OBSERVACIONES: SE ACTUALIZA EL FORMATO PARA EL ULTIMO MES DE EJECUCIÓN (Refrigerador # 1)

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN | Código: FOR-PSS-238<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024<br>Página 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE

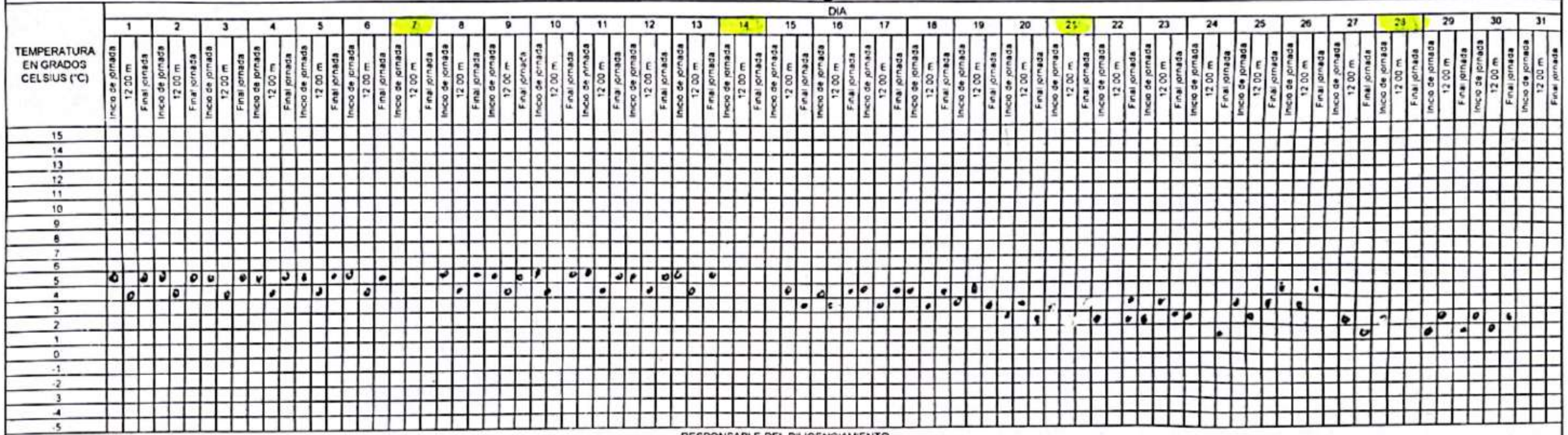
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO P7745

UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS

AÑO: _2024__ MES: _ABRIL__

COORDINADOR O RESPONSABLE: J. Alexander Briceño

OPERADOR: __FUNGEINCO___




RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS ____J. ALEXANDER BRICEÑO________ CARGO: _RESPONSABLE DEL SERVICIO____

OBSERVACIONES: SE ACTUALIZA EL FORMATO PARA EL ULTIMO MES DE EJECUCIÓN (congelador #2)

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL:COMEDORES COMUNITARIOS UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

AÑO: 2024 MES: MARZO COORDINADOR O RESPONSABLE: J. ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO

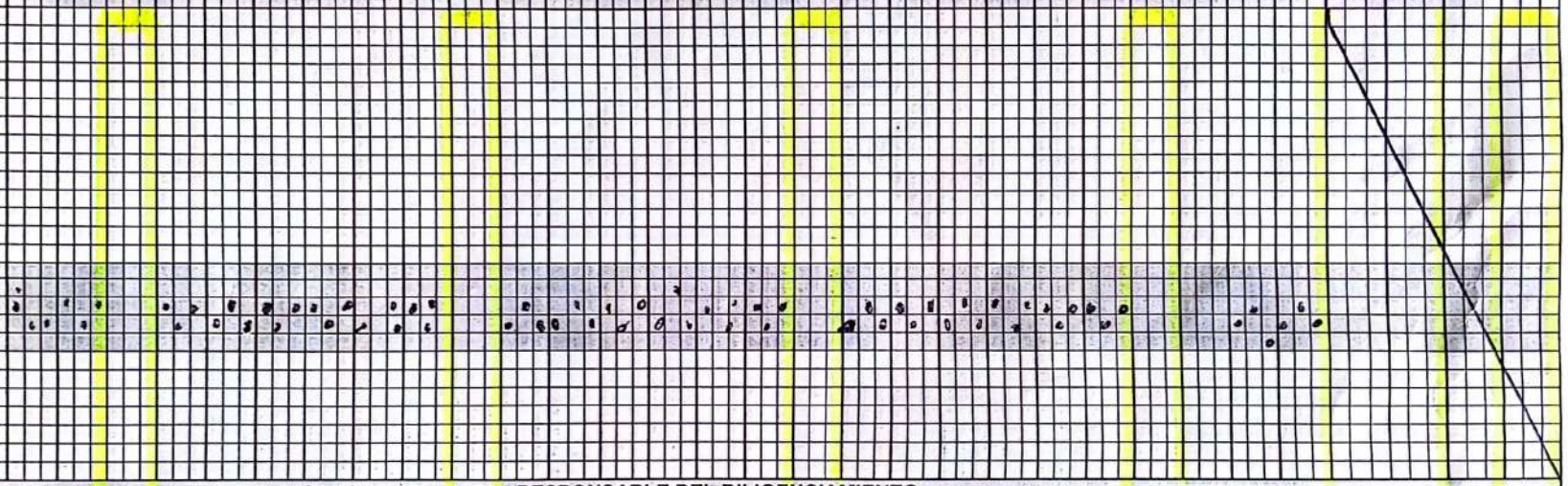
TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS

DIA

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

7:00 a. m. | 12:00 m | 4:30 p. m.

20 19 18 17 16 15 14 13 12 11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 -1 -2 -3 -4 -5



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: MARLENY SARAZA FIRMA: Marleny Saraza CARGO: MANUPULADOR (A) DE ALIMENTOS

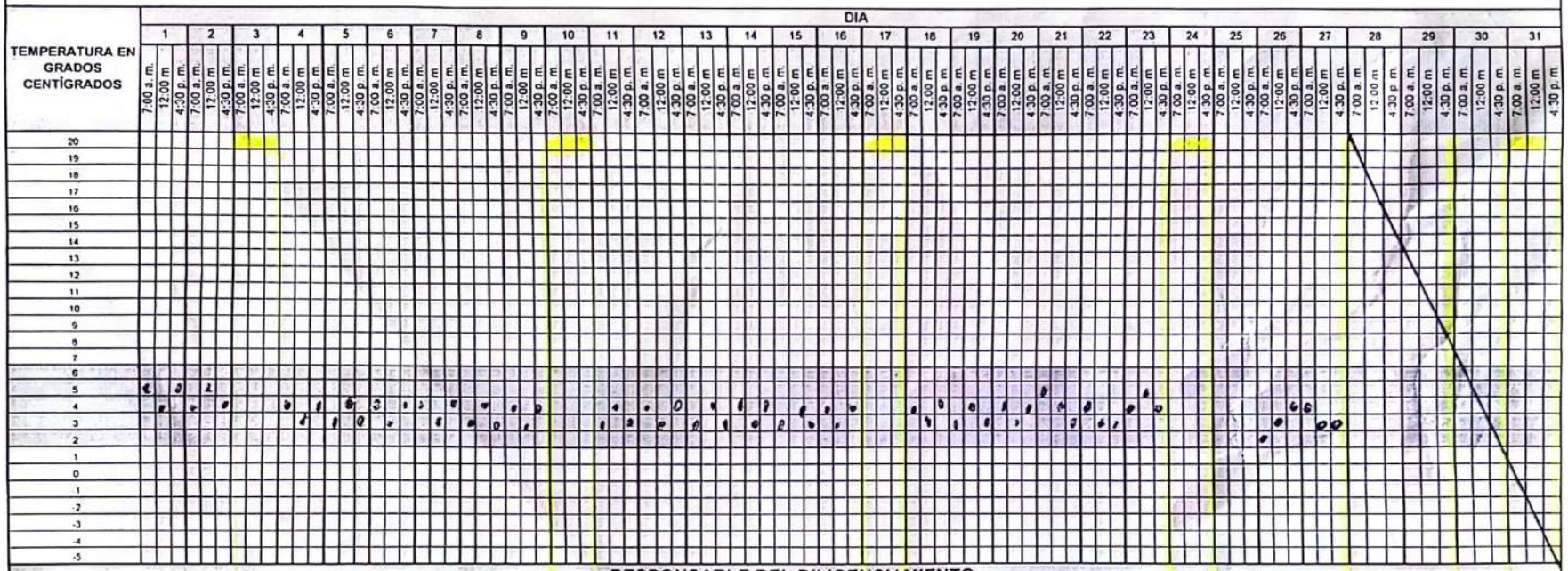
OBSERVACIONES: Ninguna

Powered by CamScanner

| ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN | Fecha: Memo INT 20190264O6 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL:COMEDORES COMUNITARIOS UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

AÑO: 2024 MES: MARZO COORDINADOR O RESPONSABLE: J. ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO




RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: MARLENY SARAZA FIRMA: Marleny Saraza S CARGO: MANUPULADOR (A) DE ALIMENTOS

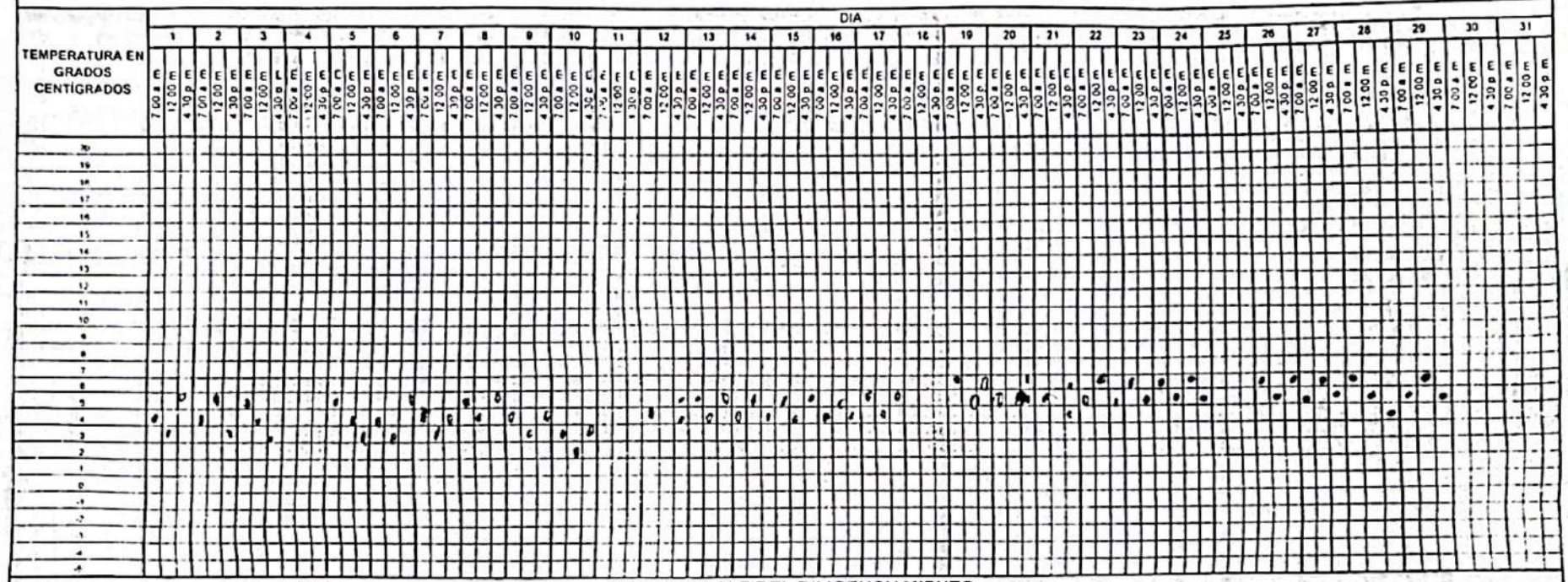
OBSERVACIONES: Ninguna

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-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS (DE REFRIGERACIÓN) | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL:COMEDORES COMUNITARIOS UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

AÑO: 2024 MES: FEBRERO COORDINADOR O RESPONSABLE: J. ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO




RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: MARLENY SARAZA FIRMA Marleny Saraza CARGO: MANUPULADOR (A) DE ALIMENTOS

OBSERVACIONES:

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-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL:COMEDORES COMUNITARIOS UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

AÑO: 2024 MES: FEBRERO COORDINADOR O RESPONSABLE: J. ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. | E 7:00 a.m. / E 12:00 m. / E 4:30 p.m. |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: MARLENY SARAZA FIRMA: Marleny Saraza S CARGO: MANUPULADOR (A) DE ALIMENTOS

OBSERVACIONES:

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-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN 2 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe. SERVICIO SOCIAL: CC-CP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros.

AÑO: 2024 MES: Enero. COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexander Briceño OPERADOR: FUNGEINCO.

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |
| | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. |
| | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m |
| | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Maileny Saraza FIRMA: MaileryS

CARGO: Manip Alimentos


OBSERVACIONES: Ninguna

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-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN 1 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** Rafael Uribe Uribe. **SERVICIO SOCIAL:** CC-CP. **UNIDAD OPERATIVA:** Diana Turbay Lanceros.

**AÑO:** 2024 **MES:** Enero. **COORDINADOR O RESPONSABLE:** J. Alexander Rollero **OPERADOR:** FUNGEINCO.




**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO**

NOMBRES Y APELLIDOS: Marleny Saraza FIRMA: Marleny S

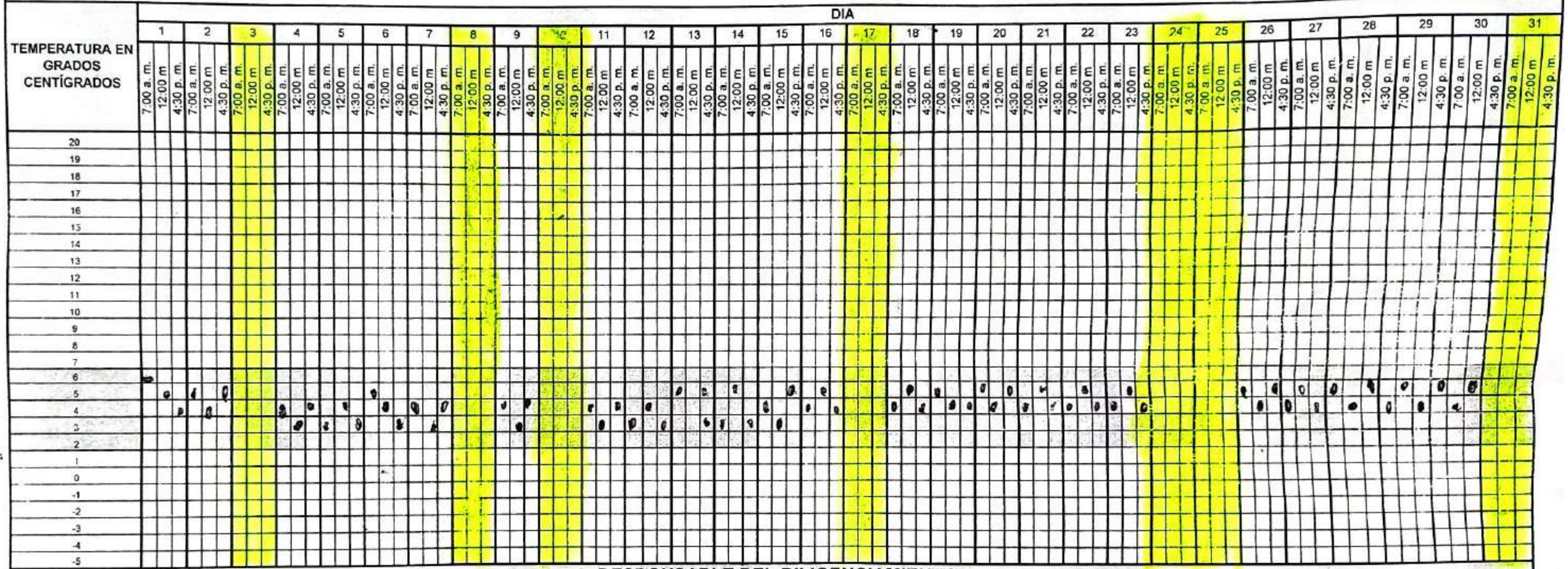
CARGO: Manipuladc Alimentos

OBSERVACIONES: Ninguna

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN 1. | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe. SERVICIO SOCIAL: CC-CP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros.

AÑO: 2023 MES: Diciembre. COORDINADOR O RESPONSABLE: Paula Rojas. OPERADOR: FUNGEINCO.




**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO**

NOMBRES Y APELLIDOS: Marleo Saraza FIRMA: Marleo S.

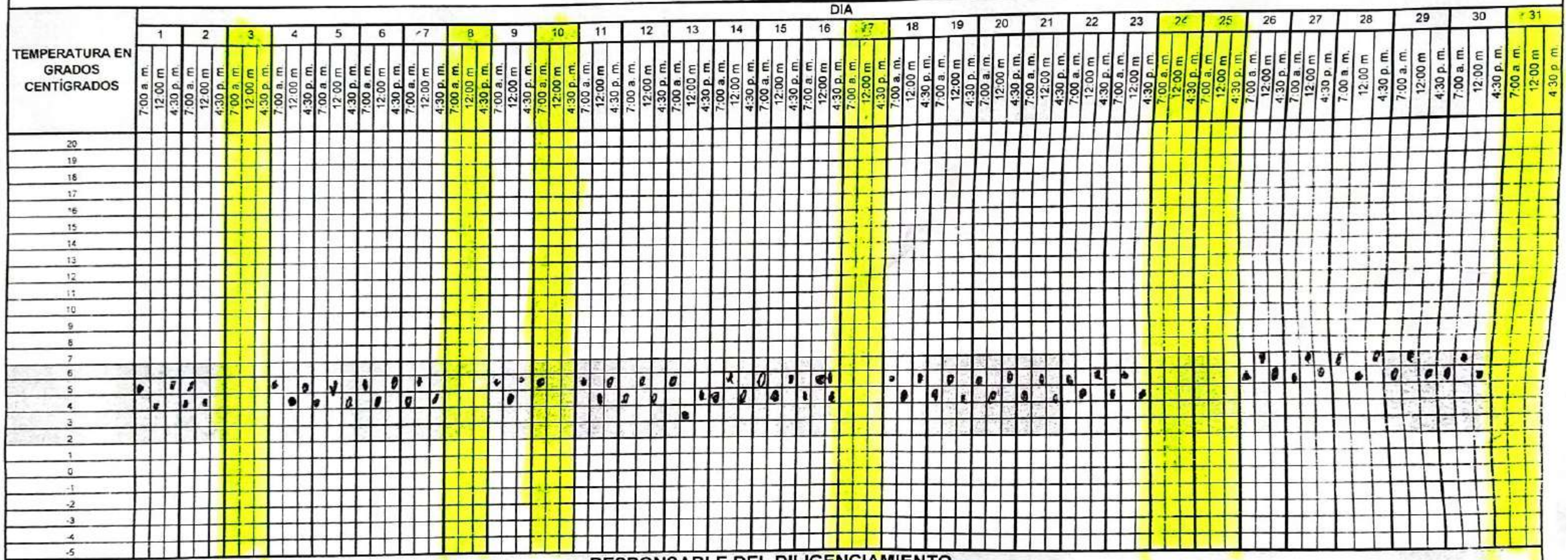
CARGO: Manipulad Alimentos

**OBSERVACIONES:**

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN 2 | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe. SERVICIO SOCIAL: CC-CP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lancero.

AÑO: 2023 MES: Diciembre. COORDINADOR O RESPONSABLE: Paula Rojas. OPERADOR: FUNGEINCO.




**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO**

NOMBRES Y APELLIDOS: Mailery Saraza FIRMA: Mailery Saraza

CARGO: Manipuladora Alimentos

**OBSERVACIONES:**

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS 238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN 1 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: CC- CP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros.

AÑO: 2023 MES: Noviembre. COORDINADOR O RESPONSABLE: Ma Paula Rojas M. OPERADOR: FUNGEINCO.

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS

DIA

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7:00 a. m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12:00 m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4:30 p. m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

20 19 18 17 16 15 14 13 12 11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 -1 -2 -3 -4 -5

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Jean Pierre Polo — FIRMA: _____ CARGO: Manipulador de alimentos.

OBSERVACIONES: _____

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-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN 2 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: CC-CP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros.

AÑO: 2023 MES: NOVIEMBRE. COORDINADOR O RESPONSABLE: Ma. Paula Rojas. OPERADOR: FUNGEINCO.

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS

DIA

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. | 7:00 a.m. |
| 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m |
| 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. | 4:30 p.m. |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Jean Pierre Polo - FIRMA: CARGO Manipulador de alimentos.

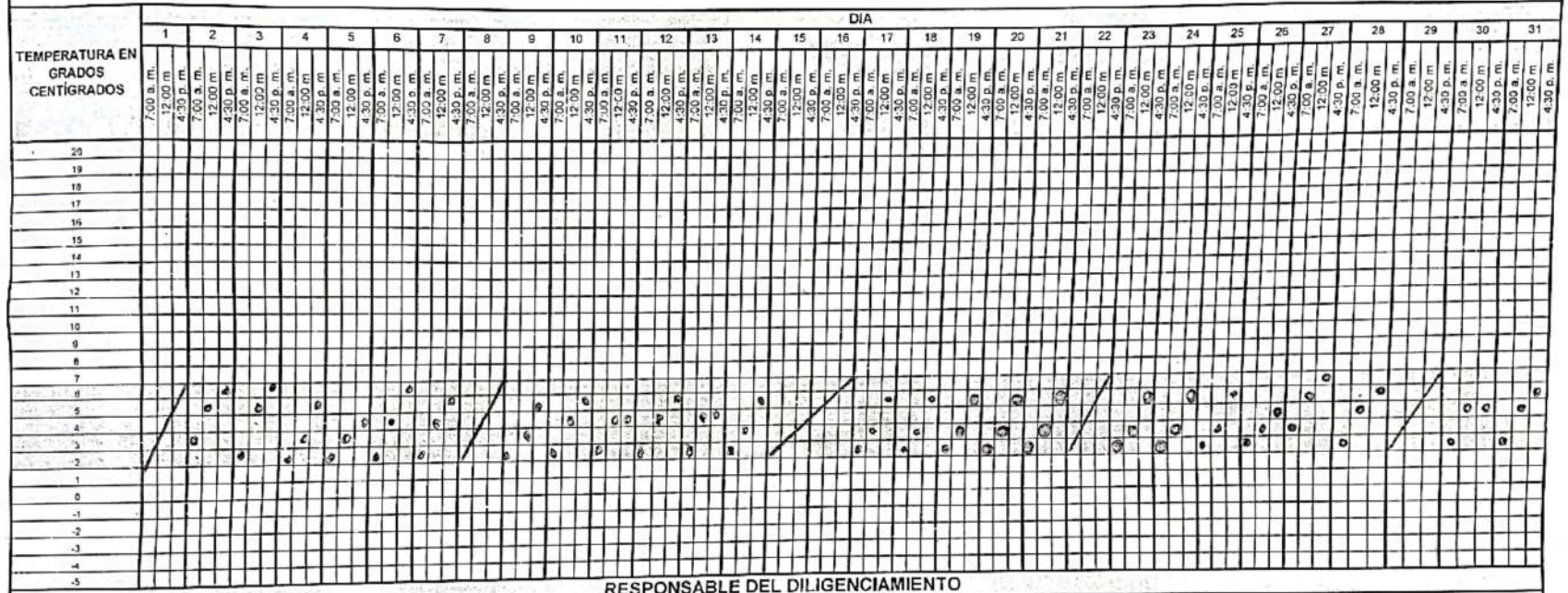
OBSERVACIONES:

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-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN 1. | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe. SERVICIO SOCIAL: CC- CP UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Jardineros.

AÑO: 2023. MES: Octubre. COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria Paula Rojas OPERADOR: FUNGEINCO.




RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Fred William Tous Perez. - Andres Copete. FIRMA: _____

CARGO: Manipuladores de alimentos.

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN 2 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe. SERVICIO SOCIAL: CC - CP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros.

AÑO: 2023. MES: Octubre. COORDINADOR O RESPONSABLE: Ma. Paula Rojas M. OPERADOR: FUNGEINCO.

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS

DIA

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7:00 a. m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12:00 m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4:30 p. m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

20 19 18 17 16 15 14 13 12 11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 -1 -2 -3 -4 -5

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Fred William Tovi Perez - Andres Copete FIRMA: _____

CARGO: Manipuladores de alimentos.

OBSERVACIONES: _____

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-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN 2 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal Sur · SERVICIO SOCIAL: CCCP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Jardines

AÑO: 2023 MES: Septiembre COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexis Peña OPERADOR: Fungeinco

DIA

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a m | 12:00 m | 4:30 p m | 7:00 a m | 12:00 m | 4:30 p m | 7:00 a m | 12:00 m | 4:30 p m | 7:00 a m | 12:00 m | 4:30 p m | 7:00 a m | 12:00 m | 4:30 p m | 7:00 a m | 12:00 m | 4:30 p m | 7:00 a m | 12:00 m | 4:30 p m | 7:00 a m | 12:00 m | 4:30 p m | 7:00 a m | 12:00 m | 4:30 p m | 7:00 a m | 12:00 m | 4:30 p m | 7:00 a m | 12:00 m | 4:30 p m |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Ernesto Carrillo Hurtado FIRMA: Edwin E. Carrillo H. CARGO: Operario

OBSERVACIONES:

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-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN 1 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal Sur SERVICIO SOCIAL: CCCP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros

AÑO: 2023 MES: Septiembre COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexis Peña OPERADOR: Fungeinco

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Ernesto Camilo Furtado FIRMA: Edwin Camilo F CARGO: Operario

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: HOR-PSS-238

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 | Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal Sur SERVICIO SOCIAL: CC CP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros

AÑO: 2023 MES: Agosto COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexis Peña OPERADOR: Fungiencio

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. | 7:00 a. m. |
| | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m | 12:00 m |
| | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. | 4:30 p. m. |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Ernesto Carrillo Hortado FIRMA: Edwin E. Carrillo H.

CARGO: Operario

OBSERVACIONES: EQUIPO 1

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 CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

Código: FOR-PSS-238
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal Sur. SERVICIO SOCIAL: CCCP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay lanceros

AÑO: 2023 MES: Agosto COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexis Pena OPERADOR: fongainco

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Ernesto Carrillo Hurtado FIRMA: Edwin E. Carrillo H

CARGO: Operario

OBSERVACIONES: EQUIPO 2.

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-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN | Fecha: Memo INT 20190294O6 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

UBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe SERVICIO SOCIAL: CC CP UNIDAD OPERATIVA: CCCP planta turbay fanaderia

ÑO: 2023 MES: Julio COORDINADOR O RESPONSABLE: Hector Martnez OPERADOR: Furgeinco

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| | 7:00 a. m. 12:00 m 4:30 p. m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Ernesto Cerrillo Hurtado FIRMA: Edwin E. Cerrillo H.

CARGO: operario

OBSERVACIONES:

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 | Código: FOR-PSS-238 |
| FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN | Versión: 0 |
| | Fecha: Memo IN-T 2019026406 - 31/05/2019 |
| | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE SERVICIO SOCIAL: CCCP UNIDAD OPERATIVA: CCCP Diana Torres Lanceros

AÑO: 2023 MES: Julio COORDINADOR O RESPONSABLE: Hector Martinez OPERADOR: Fungeinco

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Ernesto Camilo Hurtado FIRMA: Edwin E. Camilo H.

CARGO: Cocinero

OBSERVACIONES:

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-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN 2 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___ RAFAEL URIBE ___ SERVICIO SOCIAL: CC CP UNIDAD OPERATIVA: CCCP DIANA TURBAY LANCEROS

AÑO: 2023 MES: JUNIO COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA NIETO OPERADOR: FUNGEINCO

DIA

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Alexandra J Nieto R FIRMA: Alexandra J Nieto R

CARGO: Responsable del servicio.

OBSERVACIONES: Ninguna

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C<br>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código FOR-PSS-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN 2 | Fecha Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___ RAFAEL URIBE ___ SERVICIO SOCIAL: CC CP UNIDAD OPERATIVA: CCCP DIANA TURBAY LANCEROS

AÑO: 2023 MES: JUNIO COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA NIETO OPERADOR: FUNGEINCO

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Alexandra I Nieto R FIRMA: Alexandra I Nieto R

CARGO: Responsable servicio

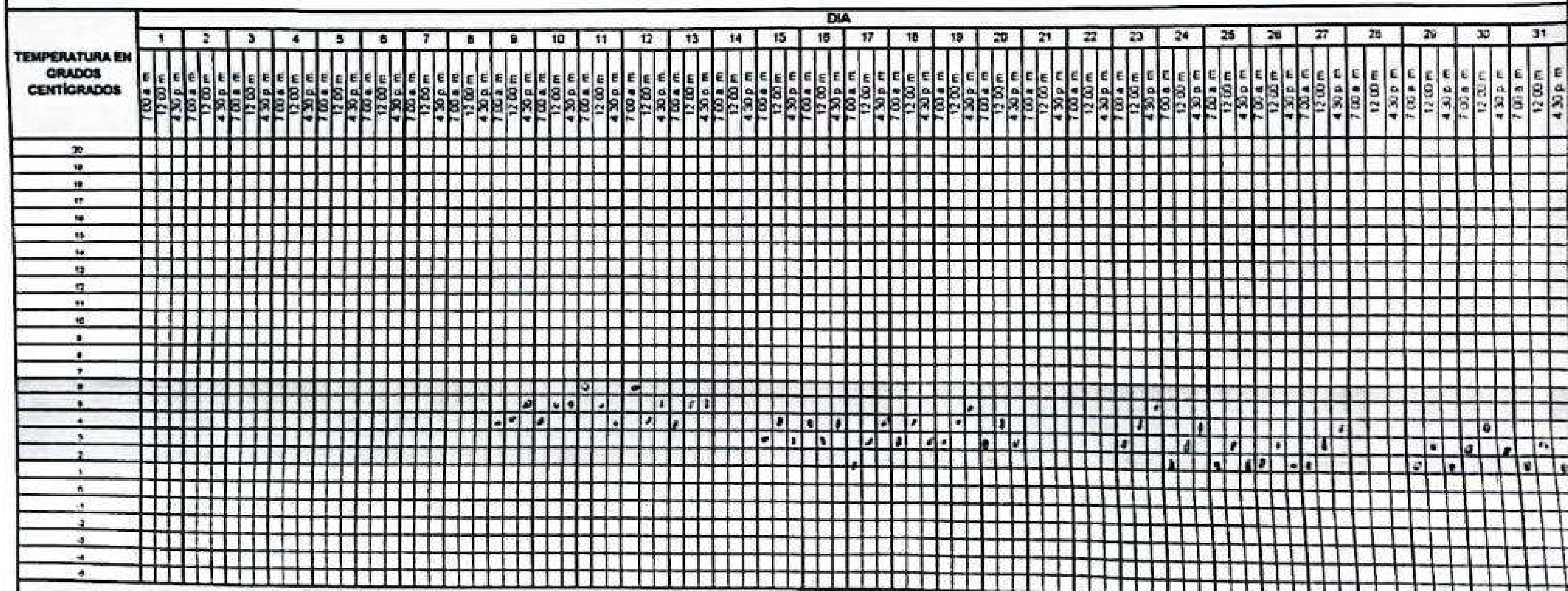
OBSERVACIONES: Ninguna

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-238 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN | Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/2019 |
| | | Página 1 de 2 |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** Rafael Uribe Uribe **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario **UNIDAD OPERATIVA:** Diana Turbay Lanceros

**AÑO:** 2023 **MES:** Mayo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Kelly Johana Barrios Mendoza **OPERADOR:** FUNGEINCO



**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO**

NOMBRES Y APELLIDOS: Kelly Johana Barrios Mendoza FIRMA: [firma]

CARGO: Responsable del Servicio

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 CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

Codigo: FOR-PSS-238
Version: 0
Fecha: Memo INT 2019025406 - 31/05/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros

AÑO: 2023 MES: Mayo COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTIGRADOS | DIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Kelly Barrios Mendoza FIRMA:

CARGO: Responsable del convenio

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN | Codigo: FOR.PSS-239<br>Version: 1<br>Fecha: Memo Q024005021 – 22/02/2024<br>Pagina: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO P7745 | UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS

AÑO: _2024__ | MES: ABRIL | COORDINADOR O RESPONSABLE: J. ALEXANDER BRICEÑO | OPERADOR: FUNGEINCO

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C) | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada (cada día) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: J. ALEXANDER BRICEÑO | CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: SE ACTUALIZA EL FORMATO PARA EL ULTIMO MES DE EJECUCIÓN (congelador #1)

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN | Código: FOR-PSS-239<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: FAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO P7745 UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS

AÑO _2024_ MES: ABRIL COORDINADOR O RESPONSABLE: J. ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD -18ºC

| TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C) / DIA | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | o o | o o | o | o o | o o | o o | | o o | o o | o o | o o | o o | o o | | o o | o o | o o | o o | o | o o | o | o o | o | o | o o | o o | o | | | | |
| -18 | o | o | o o | o | o | o | | o | o | o | o | o | o | o | o | o | o | o | o o | o | | o | o o | o o | o | o | o | o | o o | o | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | o | o | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: __J. ALEXANDER BRICEÑO_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO____

OBSERVACIONES: _____SE ACTUALIZA EL FORMATO PARA EL ULTIMO MES DE EJECUCIÓN_____ (congelador # 2)

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

| | |
|---|---|
| Código | FOR-PSS-239 |
| Versión | 1 |
| Fecha | Memo I2024025021 – 22/02/2024 |
| Página | 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO P7745 — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS

AÑO: _2024__ — MES: ABRIL — COORDINADOR O RESPONSABLE: J. ALEXANDER BRICEÑO — OPERADOR: FUNGEINCO

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C) | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: J. ALEXANDER BRICEÑO — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: SE ACTUALIZA EL FORMATO PARA EL ULTIMO MES DE EJECUCUÓN (congelador # 3)

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | | | |
|---|---|---|---|
| | CL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-239 |
| | S A | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | A I | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDORES COMUNITARIOS UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANC

AÑO: _2024__ MES: MARZOL COORDINADOR O RESPONSABLE J. ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

SE RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _MARLENY SARAZA___ FIRMA: _____

CARGO: _MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS_____

OBSERVACIONES: Ninguna.

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-239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAI RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDORES COMUNITARIOS UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LAN(

AÑO: _2024__ MES: MARZO COORDINADOR O RESPONSABLE J. ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _MARLENY SARAZA___ FIRMA: _____

CARGO: _MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS_____

OBSERVACIONES: Ninguna

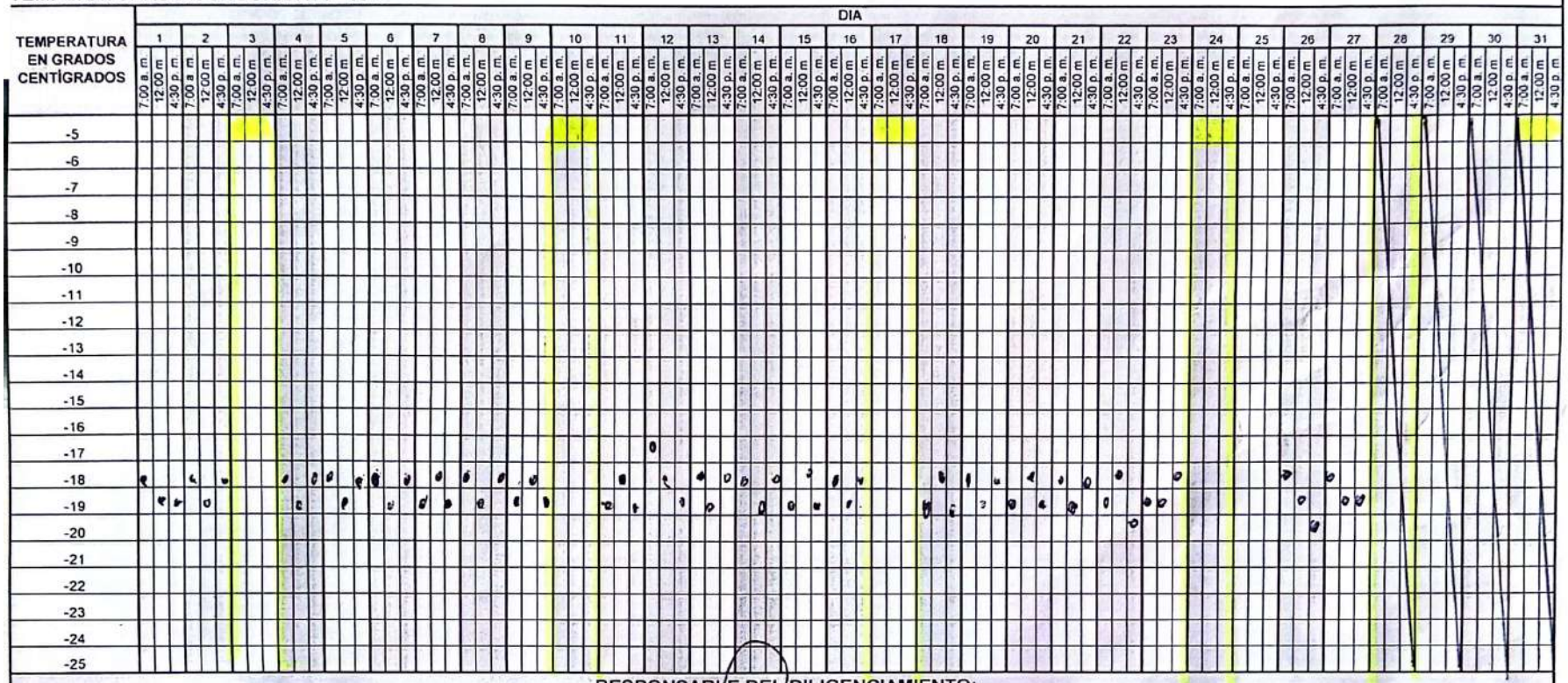
Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN | Fecha. Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAI RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDORES COMUNITARIOS UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LAN(

AÑO: _2024__ MES: MARZO COORDINADOR O RESPONSABLE J. ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C




RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _MARLENY SARAZA___ FIRMA: _____

CARGO: _MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS_____

OBSERVACIONES: Ninguna.

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 239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN | Fecha Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDORES COMUNITARIOS UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LAN

AÑO: _2024__ MES: FEBRERO COORDINADOR O RESPONSABLE J. ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _MARLENY SARAZA___ FIRMA: Marleny Sarazas

CARGO: _MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS____

OBSERVACIONES: _____

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-239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN | Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/2019 |
| | | Página 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDORES COMUNITARIOS UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LAN(

AÑO: _2024__ MES: FEBRERO COORDINADOR O RESPONSABLE J. ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _MARLENY SARAZA__ FIRMA: Marleny Saraza S.

CARGO: _MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS____

OBSERVACIONES: ____________________

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-239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDORES COMUNITARIOS UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LAN

AÑO: _2024__ MES: FEBRERO COORDINADOR O RESPONSABLE: J. ALEXANDER BRICEÑO OPERADOR: FUNGEINCO

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _MARLENY SARAZA___ FIRMA: Marleny Saraza S

CARGO: _MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS_____

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 1. | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** Rafael Uribe Uribe **SERVICIO SOCIAL:** CS-CP **UNIDAD OPERATIVA:** Diana Turbay Lanceros.

**AÑO:** 2024 **MES:** Enero. **COORDINADOR O RESPONSABLE:** J. Alexander Bricen **OPERADOR:** FUNGEINCO.

**TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C**

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

NOMBRES Y APELLIDOS: Maiken Saraza FIRMA: Maiken S

CARGO: manipdoraAlimentos

**OBSERVACIONES:** Ninguna

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 3 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** Rafael Uribe Uribe. **SERVICIO SOCIAL:** CC-CP. **UNIDAD OPERATIVA:** Diana Turbay Lanceros.

**AÑO:** 2024 **MES:** Enero. **COORDINADOR O RESPONSABLE:** J. Alexander Briceño **OPERADOR:** FUNGEINCO.

**TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC**

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS (escala -5 a -25) — DIA

| DIA | 7:00 a. m. | 12:00 m | 4:30 p. m. |
|---|---|---|---|
| 1 | | | |
| 2 | -18 | -17 | -18 |
| 3 | -17 | -18 | -17 |
| 4 | -18 | -17 | -18 |
| 5 | -17 | -18 | -17 |
| 6 | -18 | -17 | -18 |
| 7 | | | |
| 8 | | | |
| 9 | -17 | -18 | -17 |
| 10 | -18 | -17 | -18 |
| 11 | -17 | -18 | -17 |
| 12 | -18 | -17 | -18 |
| 13 | -17 | -18 | -17 |
| 14 | | | |
| 15 | -17 | -18 | -17 |
| 16 | -17 | -18 | -17 |
| 17 | -18 | -17 | -18 |
| 18 | -17 | -18 | -17 |
| 19 | -18 | -17 | -18 |
| 20 | -17 | -17 | -18 |
| 21 | | | |
| 22 | -18 | -18 | -19 |
| 23 | -18 | -19 | -18 |
| 24 | -19 | -18 | -19 |
| 25 | -19 | -18 | -19 |
| 26 | -18 | -19 | -18 |
| 27 | -20 | -18 | -19 |
| 28 | | | |
| 29 | -19 | -19 | -19 |
| 30 | -20 | -18 | -19 |
| 31 | -18 | -20 | -19 |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

NOMBRES Y APELLIDOS: Marlen Saraza FIRMA: MarlenS.

CARGO: Manipuladora Alimentos

**OBSERVACIONES:** Ninguna

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-239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 2 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** Rafael Uribe Uribe **SERVICIO SOCIAL:** CC- CP. **UNIDAD OPERATIVA:** Diana Turbay Lanceros.

**AÑO:** 2024 **MES:** Enero. **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Alexander Briceño **OPERADOR:** FUNGEINCO.

**TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC**

Each day column (DIA) is divided into 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | • | | • | • | |
| -18 | | • | • | • | • | • | | | • | • | • | • | • | | • | • | • | • | • | • | | • | • | • | • | • | • | | | • | • |
| -19 | | • | • | • | • | • | | | • | • | • | • | • | | • | • | • | • | • | • | | • | • | • | • | • | • | | | • | • |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

NOMBRES Y APELLIDOS: Marleny Saraza FIRMA: MarlenyS

CARGO: Manip. Alimentos

**OBSERVACIONES:** Ninguna

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-239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 1 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe. SERVICIO SOCIAL: CC-CP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay lanceros!

AÑO: 2023. MES: Diciembre COORDINADOR O RESPONSABLE: Paula Rojas. OPERADOR: FUNGEINCO.

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

NOMBRES Y APELLIDOS: Marleny Saraza FIRMA: Marleny Saraza

CARGO: Manipuladora Alimentos

**OBSERVACIONES:**

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 CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN** 2

Código: FOR-PSS-239
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019


**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** Rafael Uribe Uribe. **SERVICIO SOCIAL:** CC-CP. **UNIDAD OPERATIVA:** Diana Turbay Lanceros.

**AÑO:** 2023 **MES:** Diciembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Paula Rojas. **OPERADOR:** FUNGEINCO.

**TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC**

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. | 7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

NOMBRES Y APELLIDOS: Marleny Sanza FIRMA: MarlenyS.

CARGO: Manipuladora Alimentos

**OBSERVACIONES:**

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 CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN** 3

Código: FOR-PSS-239
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 2

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** Rafael Uribe Uribe **SERVICIO SOCIAL:** CC- CP. **UNIDAD OPERATIVA:** Diana Turbay lanceros.

**AÑO:** 2023. **MES:** Diciembre. **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Paula Rojas. **OPERADOR:** FUNGEINCO.

**TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC**

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

NOMBRES Y APELLIDOS: Mailen Sanaza FIRMA: Mailens

CARGO: Manipulador de Alimentos.

**OBSERVACIONES:**

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR.PSS.239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 6 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 1 | Fecha: Memo INT 2019026405 - 31/05/2019 |
| | | Página 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe. SERVICIO SOCIAL: CC - CP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros

AÑO: 2023 MES: NOVIEMBRE. COORDINADOR O RESPONSABLE: Ma. Paula Rojas. OPERADOR: FUNGEINCO.

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DÍA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | |
| | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS Jean Pierre Polo. FIRMA:

CARGO: Manipulador de alimentos.

OBSERVACIONES:

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-239 |
| PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 2 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe. SERVICIO SOCIAL: CC-CP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay lanceros.

AÑO: 2023. MES: Noviembre. COORDINADOR O RESPONSABLE: Ma. Paula R. OPERADOR: FUNGEINCO.

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Jean Pierre Polo FIRMA:

CARGO. Manipulador de alimentos.

OBSERVACIONES:

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-239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 6 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 3 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: CC-CP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros.

AÑO: 2023. MES: Noviembre. COORDINADOR O RESPONSABLE: Nb. Paula Rojas OPERADOR: FUNGEINCO.

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| | 7:00 a. m. / 12:00 m. / 4:30 p. m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

NOMBRES Y APELLIDOS: Jean Pierre Polo. FIRMA: _____

CARGO: Manipulador de alimentos.

OBSERVACIONES: _____

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-239 |
| PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 1. | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: CC- CP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Jardines

AÑO: 2023. MES: Octubre. COORDINADOR O RESPONSABLE: Ma Paula Rojas. OPERADOR: FUNGEINCO.

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p. m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fred William Toro Perez. FIRMA: _____

CARGO: Operario - Manipulador de alimentos.

OBSERVACIONES: _____

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-239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 2. | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe. SERVICIO SOCIAL: CC - CP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros

AÑO: 2023. MES: Octubre. COORDINADOR O RESPONSABLE: Ma. Paula Rojas OPERADOR: FUNGEINCO.

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p. m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fred William Tovó Perez. FIRMA: _____

CARGO: Operario - Manipulador de alimentos.

OBSERVACIONES: _____

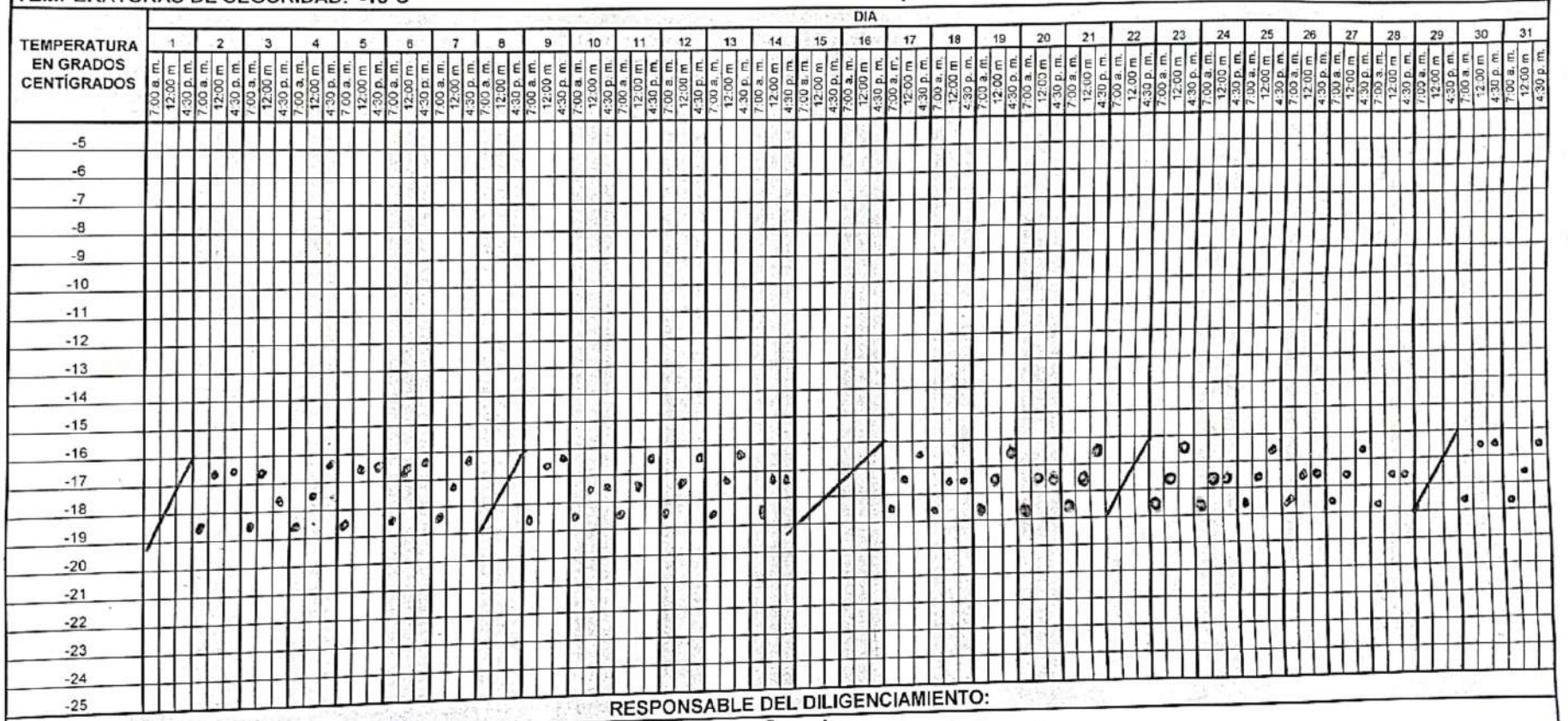
Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 3. | Fecha: Memo INT 2019026405 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe. SERVICIO SOCIAL: CC- CP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros 1

AÑO: 2023. MES: Octubre. COORDINADOR O RESPONSABLE: Ma. Paula R. OPERADOR: FUNGEINCO.

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C




RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Fred William Tws Perez - Andres Copete. FIRMA: _____

CARGO: Operario - Manipulador de alimentos.

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 1 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal Sur SERVICIO SOCIAL: C C C P. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Jardines

AÑO: 2023 MES: Septiembre COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexis Peña OPERADOR: Fungeinco

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a m / 12:00 m / 4:30 p m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Ernesto Camillo Hurtado FIRMA: Edwin E. Camillo H.

CARGO: Operario

OBSERVACIONES:



Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 2 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal Sur SERVICIO SOCIAL: CCCP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros

AÑO: 2023 MES: Septiembre COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexis Peña OPERADOR: Fungeinco

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Ernesto Carrillo Hurtado FIRMA: Edwin E. Carrillo H.

CARGO: Operario

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR.PSS-239 |
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 3 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal Sur SERVICIO SOCIAL: CCCP. UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay. Manceros

AÑO: 2023 MES: Septiembre COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexis Pena OPERADOR: Fungeinco

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a m / 12:00 m / 4:30 p m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Ernesto Carrillo Hurtado FIRMA: Edwin E. Carrillo H

CARGO: Operario.

OBSERVACIONES:

1

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: PCRAPSS-229

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 | Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal Sur SERVICIO SOCIAL: CCCP UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros

AÑO: 2023 MES: Agosto COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexis Pena OPERADOR: Fungeinco

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:30 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. | 7:00 a.m.<br>12:00 m.<br>4:30 p.m. |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Ernesto Carrillo Hurtado FIRMA: Edwin E. Carrillo H.

CARGO: Operario

EQUIPO 1

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

PROCESO INTEGRACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Versión: 0

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019

Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal Sur SERVICIO SOCIAL: C C C P UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay lanceros

AÑO: 2023 MES: Agosto COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexis Peña OPERADOR: Fongeinco

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Ernesto Camilo Hortado FIRMA: Edwin E. Camilo H

CARGO: Operario

Equipo 2

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Página: 1 de 2
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal Sur. SERVICIO SOCIAL: C C C P UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros

AÑO: 2023 MES: Agosto COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexis peña OPERADOR: Fungeinco

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Ernesto Carrillo Hurtado FIRMA: Edwin E. Carrillo H.

CARGO: Operario

EQUIPO 3

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Código: P-SIS-PSO-239
Versión: 5
Fecha: Marzo 30/2018 (SIG-SIS-01)
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe SERVICIO SOCIAL: CCCP UNIDAD OPERATIVA: CCCP Diana Fadey Lancheria

AÑO: 2020 MES: Julio COORDINADOR O RESPONSABLE: Hector Martinez OPERADOR: Fungeinco

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTIGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Ernesto Carrillo Hurtado FIRMA: Edwin E. Carrillo H.

CARGO: Operario

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: 438,845,239 |
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 5 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN | Fecha: Memo INT 20192060408 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe SERVICIO SOCIAL: CCCP UNIDAD OPERATIVA: CCCP Comedores Comunitarios

AÑO: 2023 MES: JULIO COORDINADOR O RESPONSABLE: Hector Martinez OPERADOR: Fungescco

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| | 7:00 a. m. 12:00 m. 4:30 p. m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Ernesto Carrillo Hurtado FIRMA: Edwin E. Carrillo H.

CARGO: Operario

OBSERVACIONES:

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-239 |
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL Uribe SERVICIO SOCIAL: CCCP UNIDAD OPERATIVA: Casa Diana Torbay - Manceros

AÑO: 2023 MES: Julio COORDINADOR O RESPONSABLE: Hector Martinez OPERADOR: Fungelnco

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| | 7:00 a.m. 12:00 m. 4:30 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _____ FIRMA: _____

CARGO: _____

OBSERVACIONES: _____

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-239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 3 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** RAFAEL URIBE **SERVICIO SOCIAL:** CC CP **UNIDAD OPERATIVA:** LANCEROS

**AÑO:** 2023 **MES:** JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ALEXANDRA NIETO **OPERADOR:** FUNGEINCO

**TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C**

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS (-5 to -25) — DIA (1–31), 7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.

| DIA | 7:00 a. m. | 12:00 m | 4:30 p. m. |
|---|---|---|---|
| 1 | -17 | -16 | -15 |
| 2 | -17 | -16 | -17 |
| 3 | -17 | -16 | -15 |
| 4 | | | |
| 5 | -17 | -16 | -17 |
| 6 | -17 | -16 | -15 |
| 7 | -17 | -16 | -17 |
| 8 | -17 | -16 | -15 |
| 9 | -17 | -16 | -17 |
| 10 | -17 | -16 | -15 |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | -17 | -16 | -17 |
| 14 | -17 | -16 | -15 |
| 15 | -17 | -16 | -17 |
| 16 | -17 | -16 | -15 |
| 17 | -17 | -16 | -15 |
| 18 | | | |
| 19 | | | |
| 20 | -17 | -16 | -17 |
| 21 | -17 | -16 | -15 |
| 22 | -17 | -16 | -17 |
| 23 | -17 | -16 | -17 |
| 24 | -17 | -16 | -15 |
| 25 | | | |
| 26 | -17 | -16 | -17 |
| 27 | -17 | -16 | -15 |
| 28 | -17 | -16 | -17 |
| 29 | -17 | -16 | -15 |
| 30 | -17 | -16 | -17 |
| 31 | | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

NOMBRES Y APELLIDOS: Alexandra Nieto FIRMA: Alexandra Nieto

CARGO: Responsable del Servicio

OBSERVACIONES:

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-239 |
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 3 | Fecha: Memo INT 20190026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE _ SERVICIO SOCIAL: CC CP UNIDAD OPERATIVA: LANCEROS

AÑO: 2023 MES: JUNIO COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra Nieto OPERADOR: FUNGEINCO

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m | 7:00 a m<br>12:00 m<br>4:30 p m |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Alexandra Nieto FIRMA: Alexandra Nieto

CARGO: Responsable del servicio

OBSERVACIONES:

| ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN 3 | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** RAFAEL URIBE **SERVICIO SOCIAL:** CC CP **UNIDAD OPERATIVA:** LANCEROS

**AÑO:** 2023 **MES:** JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Alexandra Nieto **OPERADOR:** FUNGEINCO

**TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C**

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. | 7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m. |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

NOMBRES Y APELLIDOS: Alexandra Nieto FIRMA: Alexandra Nieto

CARGO: Responsable del servicio

**OBSERVACIONES:**

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

| | |
|---|---|
| PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-229 |
| PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 8 |
| FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN | Fecha: Memo INT 2019025406 - 31/05/2019 |
| | Página: 1 de 2 |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** Rafael Uribe Uribe **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario **UNIDAD OPERATIVA** Diana Turbay Lanceros

**AÑO:** 2023 **MES:** Mayo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Kelly Johana Barrios Mendoza **OPERADOR:** FUNGEINCO

**TEMPERATURAS DE SEGURIDAD:** -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

NOMBRES Y APELLIDOS: Kelly Johana Barrios Mendoza FIRMA:

CARGO: Responsable del servicio.

OBSERVACIONES:

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-239 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN | Fecha: Memo INT 2019IE0646 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 2 |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** Rafael Uribe Uribe **SERVICIO SOCIAL:** Comedor Comunitario **UNIDAD OPERATIVA** Diana Turbay Lanceros

**AÑO:** 2023 **MES:** Mayo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** Kelly Johana Barrios Mendoza **OPERADOR:** FUNGEINCO

**TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C**

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:**

NOMBRES Y APELLIDOS: Kelly Johana Barrios Mendoza FIRMA:

CARGO: Responsable del Servicio

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

# FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario UNIDAD OPERATIVA Diana Turbay Lanceros

AÑO: 2023 MES: Mayo COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTIGRADOS | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| -3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Kelly Johana Barrios Mendoza FIRMA:

CARGO: Nutricionista

OBSERVACIONES:

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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros /unidad) | PESO NETO (gramos/litros /unidad) | SI | NO | SI | NO | SI | NO | TIEMPO EN MINUTOS | INICIAL ºc | FINAL ºc | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | | | | | | | | | | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 1/04/2024 | ALMUERZO - M13 (S3) | SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ | Carne de res cadera | 0,700 | 0,700 | X | | X | | X | | 180 | 91,7 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 1/04/2024 | ALMUERZO - M13 (S3) | CARNE DE CERDO GUISADA | Carne de cerdo lomo | 22,360 | 20,330 | X | | X | | X | | 180 | 84,3 | 77,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 1/04/2024 | ALMUERZO - M13 (S3) | ARROZ CON FIDEOS | Arroz blanco | 9,560 | 9,560 | X | | X | | X | | 180 | 91 | 80,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 1/04/2024 | ALMUERZO - M13 (S3) | ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL PICADO | Ensalada de zanahoria rallada con tomate y perejil picado | N/A | N/A | X | | X | | | X | N.A. | 7 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 1/04/2024 | ALMUERZO - M13 (S3) | PATACÓN DE PLATANO MADURO | Harton maduro | 13,980 | 11,980 | X | | | X | X | | 180 | 81,4 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 1/04/2024 | ALMUERZO - M13 (S3) | SORBETE DE TOMATE DE ARBOL | Tomate de arbol pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 3,2 | (-) 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 53,130 | 53,130 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 3,2 | (-) 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 1/04/2024 | ALMUERZO - M13 (S3) | TAJADA DE PERA | Pera (Fruta) | 18,650 | 16,950 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros /unidad) | PESO NETO (gramos/litros /unidad) | SI | NO | SI | NO | SI | NO | TIEMPO EN MINUTOS | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | OBSERVACIONES |
| 2/04/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | MONDONGO | Menudo de res | 3,500 | 3,500 | X | | X | | X | | 90 | 82 | 63 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/04/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | MUSLO DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Muslo de pollo | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 90 | 89,2 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/04/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 90 | 89,4 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/04/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | ENSALADA PICO DE GALLO | ENSALADA PICO DE GALLO | N/A | N/A | X | | X | | | X | N.A. | 7,1 | 5,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/04/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | PAPA A LA FRANCESA | Papa sabanera | 26,200 | 21,000 | X | | | X | X | | 90 | 82,2 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/04/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/04/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | MANZANA TAJADA CON HELADO | Manzana | 18,400 | 17,000 | X | | X | | | X | N.A. | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Helado | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 10,15 | (-) 15,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 3/04/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | CAZUELA DE LENTEJAS | CAZUELA DE LENTEJAS | N/A | N/A | X | | X | | X | | 180 | 87,5 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 3/04/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | Res sobrebarriga | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 82,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 3/04/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | ARROZ CON CILANTRO | Arroz blanco | 18,400 | 18,400 | X | | X | | X | | 180 | 93,1 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 3/04/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL | N/A | N/A | X | | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 3/04/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | PAPA EN CASQUITOS DORADA CON CASCARA | Papa pastusa | 21,000 | 21,000 | X | | | X | X | | 180 | 68,0 | 82,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 3/04/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | JUGO DE LULO | Lulo pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,6 | 3,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 3/04/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | MELON EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA | Melon | 22,000 | 18,400 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso doble crema | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | 4,8 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 4/04/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | AJIACO | Pollo pechuga | 1,500 | 1,500 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 77,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 4/04/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | POLLO MECHADO EN SALSA CRIOLLA (PECHUGA) | Pechuga de pollo | 23,500 | 23,500 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 75,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 4/04/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 89,4 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 4/04/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate | 18,500 | 17,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 4/04/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 4,8 | (-) 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 4,8 | (-) 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 4/04/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | PERA | Pera | 20,000 | 20,000 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | (INTERCAMBIO N.16 / MENU 16) Granadilla según ciclo de menú por la propuesta de pera para el caso de postre de fruta entera. |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 5/04/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | SOPA DE PATACON | Carne de res goulash | 0,700 | 0,700 | X | | | X | X | | 180 | 89 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/04/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | SOBREBARRIGA DESMECHADA | Res Sobre barriga | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 180 | 89,2 | 86 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/04/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | ARROZ CON PIMENTON | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/04/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | ENSALADA SILVESTRE | ENSALADA SILVESTRE | N/A | N/A | X | | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/04/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa criolla | 17,000 | 16,500 | X | | | X | X | | 180 | 88,9 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/04/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | SORBETE DE FRUTOS ROJOS (FRESA, MORA, UVA) | Fresa | 6,000 | 6,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,5 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Mora de castilla | 8,000 | 8,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,5 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Uva isabella | 6,000 | 6,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,5 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/04/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | BANANA PICADA CON YOGURTH | Banano comun*** | 18,400 | 15,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Yogurt | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | 4,8 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros /unidad) | PESO NETO (gramos/litros /unidad) | SI | NO | SI | NO | SI | NO | TIEMPO EN MINUTOS | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | OBSERVACIONES |
| 6/04/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | SOPA DE ARROZ | Carne de res goulash | 0,700 | 0,700 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 68 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/04/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | ALBONDIGAS EN SALSA A LA BOLOGNESA | Carne de res molida | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 180 | 90 | 83,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/04/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | SPAGUETTIE | Pasta spaguettie | 13,000 | 13,000 | X | | X | | X | | 180 | 83,3 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/04/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO | N/A | N/A | X | | X | | X | | N.A. | 7,9 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/04/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | PLÁTANO MADURO MELAO | Plátano hartón | 29,100 | 21,000 | X | | | X | X | | 180 | 85 | 65 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/04/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | JUGO DE MARACUYÁ | Maracuya pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6,6 | (-) 2,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/04/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA | Papaya | 21,500 | 17,000 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso fresco | 5,000 | 5,000 | | X | X | | | X | N.A. | 4,8 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros /unidad) | PESO NETO (gramos/litros /unidad) | SI | NO | SI | NO | SI | NO | TIEMPO EN MINUTOS | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | OBSERVACIONES |
| 8/04/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | SOPA DE AVENA | Carne de res goulash | 0,730 | 0,730 | X | | X | | X | | 180 | 91,5 | 84 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 8/04/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | MUSLO DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Mulso de pollo | 25,560 | 21,300 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 80,8 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 8/04/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | ARROZ BLANCO | Arroz | 13,050 | 13,050 | X | | X | | X | | 180 | 93,7 | 86 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 8/04/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | ENSALADA HAWIANA | ENSALADA HAWIANA | N/A | N/A | | X | X | | | X | N/A | 4,5 | 3 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 8/04/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | PAPA COCIDA CON CASCARA | Papa pastusa | 16,140 | 14,670 | X | | | X | X | | 180 | 81 | 77,2 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 8/04/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | SORBETE DE CURUBA | Curuba pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N/A | (-)2,1 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 8/04/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | | Leche enetera | 54,840 | 54,840 | | X | X | | | X | N/A | (-)2,1 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 8/04/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | PAPAYA PICADA CON QUESO DOBLE CREMA | Papaya | 15,540 | 12,950 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | (INTERCAMBIO N.17 / MENU 19) Melón picado con leche condensada según ciclo de menú por papaya picada con queso doble crema para el caso del postre de fruta con aderezo lácteo. |
| | | | Queso doble crema | 5,000 | 5,000 | | x | x | | | x | N/A | 3,2 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 9/04/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO | Carne de res goulash | 0,730 | 0,670 | X | | X | | X | | 180 | 90,7 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/04/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | CARNE DE RES ASADA | Carne de res cadera | 23,430 | 21,300 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 82,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/04/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | ARROZ CON ARVEJA VERDE EN FRESCO | Arroz | 13,050 | 13,050 | X | | X | | X | | 180 | 92,4 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/04/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA | N/A | N/A | X | | X | | | X | N/A | 6,1 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/04/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | PURE DE PAPA CON PEREJIL | Papa pastusa | 16,140 | 14,670 | X | | | X | X | | 180 | 85 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/04/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | SORBETE DE GUANABANA | Guanabana pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N/A | (-) 1,9 | 2,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,840 | 54,840 | | X | X | | | X | N/A | (-) 1,9 | 2,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/04/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | GRANADILLA | Granadilla | 19,270 | 19,270 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 10/04/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | CAZUELA DE GARBANZO | CAZUELA DE GARBANZO | N/A | N/A | X | | X | | X | | 180 | 92 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/04/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | SOBREBARRIGA ASADA | Carne de res sobrebarriga | 23,430 | 21,300 | | X | X | | X | | 180 | 68 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/04/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa criolla | 16,140 | 14,670 | X | | | X | X | | 180 | 71 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/04/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | ARROZ CON CILANTRO | Arroz blanco | 13,050 | 13,050 | X | | X | | X | | 180 | 75 | 81,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/04/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS | VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS | N/A | N/A | X | | X | | X | | 180 | 85 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/04/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | JUGO DE MANGO | Pulpa de mango | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N/A | 6 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/04/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | BANANO PICADO CON LECHE CONDENSADA | Banano | 15,540 | 12,950 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche condensada | 2,000 | 2,000 | | X | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | (INTERCAMBIO N.40 / MENU 21) Banana picada con queso doble crema según ciclo de menú por Banana picada con leche condensada para el caso del postre de fruta con aderezo lácteo. |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 11/04/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | SOPA DE CONCHITAS | Carne de res goulash | 0,730 | 0,670 | x | | x | | x | | 90 | 85 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 11/04/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | PECHUGA DE POLLO GRATINADA (PORCION SIN FRACCIONAR) | Pollo Pechuga | 23,430 | 21,300 | x | | x | | x | | 90 | 80,8 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 11/04/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 13,050 | 13,050 | x | | x | | x | | 90 | 82 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 11/04/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate lorena | 15,700 | 13,080 | x | | x | | | x | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 11/04/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | PAPA A LA FRANCESA | Papa pastusa | 16,140 | 14,670 | x | | | x | x | | 90 | 65 | 80,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 11/04/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | JUGO DE GUAYABA | Guayaba pulpa | 18,000 | 18,000 | | x | x | | | x | N.A. | 0,4 | 0,3 | 5 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 11/04/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | MANZANA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA | Manzana | 15,990 | 14,540 | X | | x | | | x | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso doble crema | 4,570 | 4,570 | | x | x | | | x | N.A. | 4,2 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 12/04/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | SOPA DE ARRACACHA | Carne de res goulash | 0,7 | 0,7 | x | | x | | x | | 90 | 84 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/04/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA | Carne de Cerdo lomo | 23,430 | 21,300 | | x | x | | x | | 90 | 83 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/04/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | TORTILLA DE ACELGA | TORTILLA DE ACELGA | N/A | N/A | x | | x | | x | | 90 | 72 | 72 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Huevo de gallina | 4,440 | 4,040 | | x | x | | x | | 60 | 72 | 72 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | Proteina animal en verdura caliente |
| 12/04/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | ARROZ CON PIMENTON | Arroz blanco | 13,050 | 13,050 | x | | x | | x | | 90 | 78 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/04/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | PLATANO MADURO COCIDO CON PANELA | Platano harton | 17,600 | 14,670 | x | | | x | x | | 90 | 78 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/04/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | SORBETE DE FEIJOA | Feijoa pulpa | 18,000 | 18,000 | | x | x | | | x | N.A. | 2,4 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,840 | 54,840 | | x | x | | | x | N.A. | 2,4 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/04/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA | Banano comun | 15,540 | 12,950 | X | | x | | | x | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso Doble crema | 4,570 | 4,570 | | x | x | | | x | N.A. | 3,1 | 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 13/04/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | SANCOCHO | SANCOCHO | N/A | N/A | X | | | X | X | | 180 | 89,7 | 84 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 13/04/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | Carne de res sobrebarriga | 23,430 | 21,300 | X | | X | | X | | 180 | 85 | 79,9 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 13/04/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | ARROZ CON ZANAHORIA | Arroz | 13,050 | 13,050 | X | | X | | X | | 180 | 91,5 | 81 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 13/04/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA EN JULIANASCON CREMA DE LECHE | ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA EN JULIANASCON CREMA DE LECHE | N/A | N/A | X | | X | | | X | N/A | 6,6 | 5 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 13/04/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | | Crema de leche | 1,380 | 1,380 | | X | X | | | X | N/A | 6,6 | 5 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | Proteina animal en verdura fría |
| 13/04/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N/A | (-) 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,840 | 54,840 | | X | X | | | X | N/A | (-) 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 13/04/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | FRESAS CON HELADO | Fresas | 14,250 | 12,950 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Helado de crema | 4,570 | 4,570 | | X | X | | | X | N/A | (-) 13,7 | (-) 11,2 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 15/04/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | SOPA DE CONCHITAS | Res goulash | 700 | 700 | X | | X | | X | | 180 | 86,5 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/04/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | SOBREBARRIGA MECHADA | Carne de res sobrebarriga | 22.500 | 20.500 | X | | X | | X | | 180 | 81,4 | 80,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/04/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA | VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA | N/A | N/A | X | | X | | X | | 180 | 11,6 | 5,8 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 15/04/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | ARROZ CON CILANTRO | Arroz | 12.570 | 12.570 | X | | X | | X | | 180 | 83 | 83,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/04/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa criolla | 15.380 | 15.380 | X | | | X | X | | 180 | 65 | 74 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 15/04/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | SORBETE DE TOMATE DE ARBOL | Tomate de arbol pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N/A | 6 | (-) 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54.000 | 54.000 | | X | X | | | X | N/A | 6 | (-) 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/04/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | FRESAS CON CREMA | Fresas | 13.700 | 13.700 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Crema de leche | 2.000 | 2.000 | | X | X | | | X | N/A | 5,5 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 16/04/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | SOPA DE AVENA | Res goulash | 700,0 | 700,0 | X | | X | | X | | 180 | 89,3 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/04/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO (PLATO FONDO) | Atún en lata | 24,000 | 22,000 | | X | X | | | X | N.A. | 13,2 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/04/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 18,030 | 18,030 | X | | X | | X | | 180 | 86 | 81,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/04/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | ZANAHORIA RALLADA, TOMATE Y LECHUGA | ZANAHORIA RALLADA, TOMATE Y LECHUGA | N/A | N/A | X | | X | | X | | N/A | 9,8 | 4,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/04/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | PURE DE PAPA CON PEREJIL | Papa pastusa | 15,500 | 14,000 | X | | | X | X | | 90 | 85 | 73,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/04/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N.A. | 8,2 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 8,2 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/04/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | BANANA PICADA CON HELADO | Banana | 15,000 | 12,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Helado de crema | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 11,8 | (-) 13,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 17/04/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA | Carne de res goulash | 700 | 700 | X | | X | | X | | 180 | 87,4 | 82,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 17/04/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | MUSLO DE POLLO EN SALSA DE NARANJA | Muslo de pollo | 45,000 | 45,000 | X | | X | | X | | 90 | 86 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 17/04/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | ARROZ CON PIMENTÓN | Arroz blanco | 18,100 | 18,100 | X | | X | | X | | 90 | 90 | 81,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 17/04/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE | ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE | N/A | N/A | X | | X | | | X | N.A. | 8,6 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Crema de leche | 2,700 | 2,700 | X | | X | | | X | N.A. | 8,6 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | Proteina animal en ensalada fría |
| 17/04/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | PLATANO COCIDO CON CANELA | Hartón maduro | 28,500 | 24,500 | X | | | X | X | | 90 | 83 | 73,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 17/04/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | SORBETE DE MARACUYA | Maracuya pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 17/04/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | UVAS CON YOGURTH | Uva isabelina | 14,500 | 14,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Yogurth | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | | N.A. | 3,6 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 18/04/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | SOPA DE PATACÓN | SOPA DE PATACÓN | N/A | N/A | X | | | X | X | | 180 | 88,2 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/04/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADO ENCUADROS | Pechuga de pollo | 12,5 | 11,0 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 81,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/04/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | | Pajarilla de res | 11,5 | 11 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 81,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/04/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | ARROZ CON PEREJIL | Arroz blanco | 12,6 | 12,6 | X | | X | | X | | 180 | 90 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/04/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | VERDURA CAMPESINA | VERDURA CAMPESINA | N/A | N/A | X | | X | | X | | 180 | 92 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/04/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | PAPA CRIOLLA CHORRREADA | Criolla | 15,5 | 14,0 | X | | | X | X | | 180 | 83 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/04/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N.A. | 5,5 | 1,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54 | 54 | | X | X | | | X | N.A. | 5,5 | 1,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/04/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | MANZANA TAJADA CON HELADO | Manzana | 14,0 | 13 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Helado | 4,5 | 4,5 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 12,1 | (-) 13,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 19/04/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | SOPA DE FIDEOS | Carne de res cadera | 700 | 700 | X | | X | | X | | 180 | 86,3 | 80,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/04/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA | Colombina de pollo | 24,500 | 20,500 | X | | X | | X | | 180 | 86,7 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/04/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | TORTILLA DE ESPINACA | TORTILLA DE ESPINACA | N/A | N/A | X | | X | | X | | 90 | 83 | 74,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Huevos | 4,150 | 3,800 | | X | X | | X | | 60 | 83 | 74,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | Proteina animal en verdura caliente |
| 19/04/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA | Arroz blanco | 12,570 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/04/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | PAPA COCIDA CON CASCARA | Papa pastusa | 15,500 | 15,500 | X | | | X | X | | 90 | 77,9 | 71 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/04/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | SORBETE DE MANGO | Mango pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N.A. | 5,5 | 1,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 5,5 | 1,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/04/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | MELÓN TAJADO CON LECHE CONDENSADA | Melón | 14,500 | 12,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche condensada | 2,000 | 2,000 | | X | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros /unidad) | PESO NETO (gramos/litros /unidad) | SI | NO | SI | NO | SI | NO | TIEMPO EN MINUTOS | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | OBSERVACIONES |
| 20/04/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | CAZUELA DE FRIJOLES | CAZUELA DE FRIJOLES | N/A | N/A | X | | X | | X | | 180 | 88 | 85,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/04/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | CARNE DE RES ASADA | Carne de res cadera | 23,500 | 20,500 | X | | X | | X | | 180 | 87,4 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/04/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | ARROZ BLANCO | Arroz | 12,570 | 12,570 | | X | X | | X | | 180 | 90 | 83,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/04/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate | 16,000 | 13,000 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/04/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | PLATANO MADURO COCIDO | Platano harton maduro | 17,000 | 14,000 | X | | | X | X | | 180 | 90,1 | 75,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/04/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | JUGO DE LULO | Lulo pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N/A | (-) 4,8 | (-) 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/04/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA | Papaya | 14,500 | 12,500 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso doble crema | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N/A | 2,7 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros /unidad) | PESO NETO (gramos/litros /unidad) | SI | NO | SI | NO | SI | NO | TIEMPO EN MINUTOS | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | OBSERVACIONES |
| 22/04/2024 | ALMUERZO - M7 (M2) | SOPA DE FIDEOS | Carne de res cadera | 700 | 700 | X | | X | | X | | 180 | 86,3 | 80,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/04/2024 | ALMUERZO - M7 (M2) | PECHUGA DE POLLO GRATINADA | Pechuga de pollo | 24,500 | 21,300 | X | | X | | X | | 180 | 84,5 | 77,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/04/2024 | ALMUERZO - M7 (M2) | ARROZ ATOMATADO | Arroz blanco | 13,500 | 13,500 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 84,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/04/2024 | ALMUERZO - M7 (M2) | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL | Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel | N/A | N/A | X | | X | | | X | N/A | 8,6 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/04/2024 | ALMUERZO - M7 (M2) | TAJADA DE PLATANO | Platano hartón maduro | 18,000 | 15,000 | X | | | X | X | | 180 | 78,5 | 80,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/04/2024 | ALMUERZO - M7 (M2) | JUGO DE MARACUYA | Maracuya en pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | 180 | (-) 3,7 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/04/2024 | ALMUERZO - M7 (M2) | FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA | Fresa | 14,500 | 13,000 | X | | X | | | X | 180 | 6,9 | 5,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso doble crema | 5,000 | 5,000 | | X | X | | | X | 180 | 1,7 | 3,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 23/04/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | SOPA DE ARROZ | Carne de res cadera | 0,700 | 0,700 | X | | X | | X | | 180 | 92,4 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/04/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA | Res molida | 22,500 | 22,500 | | X | X | | X | | 180 | 84 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/04/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | SPAGUETTIE | Spaguettie | 13,000 | 13,000 | | X | X | | X | | 180 | 85,8 | 72,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/04/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | RODAJA DE TOMATE CON OREGANO | Tomate chonto | 22,500 | 20,500 | X | | X | | | X | N.A. | 7,2 | 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/04/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | PAPA SIN CASCARA DORADA | Papa pastusa | 15,500 | 14,000 | X | | | X | X | | 180 | 77,5 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/04/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,9 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,9 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/04/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | PAPAYA EN CUADROS CON YOGURTH | Papaya | 14,000 | 12,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Yogurth | 5,000 | 5,000 | | X | X | | | X | N.A. | 2,8 | 3,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros /unidad) | PESO NETO (gramos/litros /unidad) | SI | NO | SI | NO | SI | NO | TIEMPO EN MINUTOS | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | OBSERVACIONES |
| 24/04/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | SOPA DE AVENA | Cane de res cadera | 700 | 700,000 | X | | X | | X | | 180 | 86 | 83,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 24/04/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL SIN FRACCIONAR | Cerdo lomo | 22,500 | 20,500 | | X | X | | X | | 180 | 82,4 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 24/04/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | ARROZ BLANCO | Arroz | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 24/04/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA | N/A | N/A | X | | X | | X | | 180 | 11,1 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 24/04/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | PAPA A LA FRANCESA | Papa pastusa | 15,500 | 14,000 | X | | | X | X | | 180 | 81,3 | 73,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 24/04/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | SORBETE DE FRESA | Fresa pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 1,3 | 3,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 24,000 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 1,3 | 3,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 24/04/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | BANANA PICADA CON CREMA DE LECHE | Banana | 15,000 | 12,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Crema de leche | 2,000 | 2,000 | | X | X | | | X | N.A. | 3,9 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros /unidad) | PESO NETO (gramos/litros /unidad) | SI | NO | SI | NO | SI | NO | TIEMPO EN MINUTOS | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | OBSERVACIONES |
| 25/04/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA | Cazuela de arveja verde seca | N/A | N/A | X | | X | | X | | 180 | 93 | 88,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 25/04/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | MUSLO DE POLLO EN SALSA CRIOLLA | Muslo de pollo | 26,000 | 22,000 | X | | X | | X | | 180 | 84,2 | 86 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 25/04/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | ARROZ CON FIDEOS | Arroz con fideos | N/A | N/A | X | | X | | X | | 180 | 89,7 | 81,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 25/04/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO | Ensalada de pepino, tomate y cilantro | N/A | N/A | X | | X | | | X | N/A | 6,5 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 25/04/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS | Platano hartón maduro | 18,000 | 15,000 | X | | | X | X | | 180 | 79,0 | 75,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 25/04/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | SORBETE DE GUANABANA | Guanabana pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N/A | 6 | (-) 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 55,000 | 55,000 | | X | X | | | X | N/A | 6 | (-) 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 25/04/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | PERA | Pera | 25,000 | 25,000 | | X | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | (INTERCAMBIO N.18/ MENU 10) Granadilla según ciclo de menú por la propuesta de pera para el caso de postre de fruta entera. |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 26/04/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | SOPA DE CEBADA PERLADA | Carne de res cadera | 700 | 700 | X | | X | | X | | 90 | 91,4 | 86,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/04/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | HAMBUERGUESAS DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS | Carne de res molida | 22,500 | 22,500 | | X | X | | X | | 90 | 70,9 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/04/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | ARROZ BLANCO | Arroz | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 90 | 90,9 | 85,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/04/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | GUACAMOLE | Guacamole | N/A | N/A | | X | X | | | X | N.A. | 12,8 | 6,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/04/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | YUCA DORADA | Yuca | 19,000 | 17,500 | X | | | X | X | | 90 | 55,3 | 70,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/04/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | JUGO DE FEIJOA | Feijoa púlpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N.A. | 5,8 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/04/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | FRESAS CON HELADO | Fresa | 14,000 | 13,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Helado | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 10,4 | (-) 13,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros /unidad) | PESO NETO (gramos/litros /unidad) | SI | NO | SI | NO | SI | NO | TIEMPO EN MINUTOS | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | OBSERVACIONES |
| 27/04/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | SANCOCHO | Sancocho | N/A | N/A | X | | | X | X | | 90 | 85,4 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 27/04/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | ARROZ CON CLANTRO | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 90 | 89,9 | 85,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 27/04/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA | Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona | N/A | N/A | X | | X | | | X | N.A. | 6,2 | 5,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 27/04/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | CARNE COCIDA DE RES EN TROZOS | Carne de res cadera | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 90 | 90 | 79,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 27/04/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | TAJADA DE PLATANO | Harton maduro | 23,000 | 21,500 | X | | | X | X | | 90 | 82,4 | 70,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 27/04/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 27/04/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | MANDARINA | Mandarina | 20,000 | 20,000 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros /unidad) | PESO NETO (gramos/litros /unidad) | SI | NO | SI | NO | SI | NO | TIEMPO EN MINUTOS | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | OBSERVACIONES |
| 29/04/2024 | ALMUERZO - M13 (S3) | SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ | Carne de res cadera | 0,700 | 0,700 | X | | X | | X | | 180 | 91,7 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 29/04/2024 | ALMUERZO - M13 (S3) | CARNE DE CERDO GUISADA | Carne de cerdo lomo | 22,360 | 20,330 | X | | X | | X | | 180 | 84,3 | 77,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 29/04/2024 | ALMUERZO - M13 (S3) | ARROZ CON FIDEOS | Arroz blanco | 9,560 | 9,560 | X | | X | | X | | 180 | 91 | 80,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 29/04/2024 | ALMUERZO - M13 (S3) | ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL PICADO | Ensalada de zanahoria rallada con tomate y perejil picado | N/A | N/A | X | | X | | | X | N.A. | 7 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 29/04/2024 | ALMUERZO - M13 (S3) | PATACÓN DE PLATANO MADURO | Harton maduro | 13,980 | 11,980 | X | | | X | X | | 180 | 81,4 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 29/04/2024 | ALMUERZO - M13 (S3) | SORBETE DE TOMATE DE ARBOL | Tomate de arbol pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 3,2 | (-) 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 53,130 | 53,130 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 3,2 | (-) 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 29/04/2024 | ALMUERZO - M13 (S3) | TAJADA DE PERA | Pera | 18,650 | 16,950 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 30/04/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | MONDONGO | Menudo de res | 3,500 | 3,500 | X | | X | | X | | 90 | 82 | 63 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 30/04/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | MUSLO DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Muslo de pollo | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 90 | 89,2 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 30/04/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 90 | 89,4 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 30/04/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | ENSALADA PICO DE GALLO | ENSALADA PICO DE GALLO | N/A | N/A | X | | X | | | X | N.A. | 7,1 | 5,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 30/04/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa criolla | 16,000 | 16,000 | X | | | X | X | | 90 | 82,2 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | (INTERCAMBIO N.19/ MENU 14) Papas a la francesa según ciclo de menú por la propuesta de papa criolla dorada para el caso de tuberculo y/o raíz. |
| 30/04/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 18,000 | 18,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 30/04/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | MANZANA TAJADA CON HELADO | Manzana | 18,400 | 17,000 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Helado | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 10,15 | (-) 15,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res muslito | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros /unidad) | PESO NETO (gramos/litros /unidad) | SI | NO | SI | NO | SI | NO | TIEMPO EN MINUTOS | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | OBSERVACIONES |
| 1/03/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | SOPA DE CEBADA PERLADA | Carne de res cadera | 700 | 700 | X | | X | | X | | 90 | 91,4 | 86,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 1/03/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | HAMBUERGUESAS DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS | Carne de res molida | 22,500 | 22,500 | | X | X | | X | | 90 | 70,9 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 1/03/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | ARROZ BLANCO | Arroz | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 90 | 90,9 | 85,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 1/03/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | GUACAMOLE | GUACAMOLE | N/A | N/A | | X | X | | | X | N.A. | 12,8 | 6,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 1/03/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | YUCA DORADA | Yuca | 19,000 | 17,500 | X | | | X | X | | 90 | 55,3 | 70,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 1/03/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | JUGO DE FEIJOA | Feijoa púlpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 5,8 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 1/03/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | FRESAS CON HELADO | Fresa | 14,000 | 13,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Helado | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 10,4 | (-) 13,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 2/03/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | SANCOCHO | SANCOCHO | N/A | N/A | X | | | X | X | | 90 | 85,4 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 2/03/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | ARROZ CON CLANTRO | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 90 | 89,9 | 85,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 2/03/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA | N/A | N/A | X | | X | | | X | N.A. | 6,2 | 5,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 2/03/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | CARNE COCIDA DE RES EN TROZOS | Carne de res cadera | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 90 | 90 | 79,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 2/03/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | TAJADA DE PLATANO | Harton maduro | 23,000 | 21,500 | X | | | X | X | | 90 | 82,4 | 70,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 2/03/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 2/03/2024 | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 2/03/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | MANDARINA | Mandarina | 20,000 | 20,000 | X | | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 4/03/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ | Carne de res cadera | 0,700 | 0,700 | X | | X | | X | | 180 | 91,7 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 4/03/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | CARNE DE CERDO GUISADA | Carne de cerdo lomo | 22,360 | 20,330 | X | | X | | X | | 180 | 84,3 | 77,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 4/03/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | ARROZ CON FIDEOS | Arroz blanco | 9,560 | 9,560 | X | | X | | X | | 180 | 91 | 80,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 4/03/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | ENSALADA DE ZANAHORIA EN JULIANAS CON TOMATE EN CASCARA Y PEREJIL | ENSALADA DE ZANAHORIA EN JULIANAS CON TOMATE EN CASCARA Y PEREJIL | N/A | N/A | X | | X | | | X | N.A. | 7 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 4/03/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | PATACÓN DE PLATANO MADURO | Harton maduro | 13,980 | 11,980 | X | | | X | X | | 180 | 81,4 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 4/03/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | SORBETE DE TOMATE DE ARBOL | Tomate de arbol pulpa | 16,840 | 16,840 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 3,2 | (-) 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 4/03/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | | Leche entera | 53,130 | 53,130 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 3,2 | (-) 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 4/03/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | TAJADA DE PERA | Pera (Fruta) | 18,650 | 16,950 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 5/03/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | MONDONGO | Menudo de res | 3,500 | 3,500 | X | | X | | X | | 90 | 82 | 63 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/03/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | MUSLO DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Muslo de pollo | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 90 | 89,2 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/03/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 90 | 89,4 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/03/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | ENSALADA PICO DE GALLO | ENSALADA PICO DE GALLO | N/A | N/A | X | | X | | | X | N.A. | 7,1 | 5,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/03/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | PAPA A LA FRANCESA | Papa sabanera | 26,200 | 21,000 | X | | | X | X | | 90 | 82,2 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/03/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/03/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/03/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | MANZANA TAJADA CON HELADO | Manzana | 18,400 | 17,000 | X | | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Helado | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 10,15 | (-) 15,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 6/03/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | CAZUELA DE LENTEJAS | CAZUELA DE LENTEJAS | N/A | N/A | X | | X | | X | | 180 | 87,5 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/03/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | Res sobrebarriga | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 82,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/03/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | ARROZ CON CILANTRO | Arroz blanco | 18,400 | 18,400 | X | | X | | X | | 180 | 93,1 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/03/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL | N/A | N/A | X | | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/03/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | PAPA EN CASQUITOS DORADA CON CASCARA | Papa pastusa | 21,000 | 21,000 | X | | | X | X | | 180 | 68,0 | 82,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/03/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | JUGO DE LULO | Lulo pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,6 | 3,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/03/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | MELON EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA | Melon | 22,000 | 18,400 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/03/2024 | | | Queso doble crema | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | 4,8 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 7/03/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | AJIACO | Pollo pechuga | 1,500 | 1,500 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 77,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 7/03/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | POLLO MECHADO EN SALSA CRIOLLA (PECHUGA) | Pechuga de pollo | 23,500 | 23,500 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 75,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 7/03/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 89,4 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 7/03/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate | 18,500 | 17,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 7/03/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 4,8 | (-) 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 7/03/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 4,8 | (-) 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 7/03/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | PERA | Pera | 25,000 | 25,000 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | (INTERCAMBIO N.38 / MENU 16) Granadilla según ciclo de menú por la propuesta de pera para el caso de postre de fruta entera. |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 8/03/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | SOPA DE PATACON | Carne de res goulash | 0,700 | 0,700 | X | | | X | X | | 180 | 89 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 8/03/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | SOBREBARRIGA DESMECHADA | Res Sobre barriga | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 180 | 89,2 | 86 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 8/03/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | ARROZ CON PIMENTON | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 8/03/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | ENSALADA SILVESTRE | ENSALADA SILVESTRE | N/A | N/A | X | | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 8/03/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa criolla | 17,000 | 16,500 | X | | | X | X | | 180 | 88,9 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 8/03/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | SORBETE DE FRUTOS ROJOS (FRESA, MORA, UVA) | Fresa | 6,000 | 6,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,5 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 8/03/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | | Mora de castilla | 8,000 | 8,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,5 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 8/03/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | | Uva isabella | 6,000 | 6,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,5 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 8/03/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | BANANA PICADA CON YOGURTH | Banano comun*** | 18,400 | 15,500 | X | | X | | | X | N.A. | Ambiente | Ambiente | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Yogurt | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | 4,8 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 9/03/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | SOPA DE ARROZ | Carne de res goulash | 0,700 | 0,700 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 68 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/03/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | ALBONDIGAS EN SALSA A LA BOLOGNESA | Carne de res molida | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 180 | 90 | 83,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/03/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | SPAGUETTIE | Pasta spaguettie | 13,000 | 13,000 | X | | X | | X | | 180 | 83,3 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/03/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO | N/A | N/A | X | | X | | X | | N.A. | 7,9 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/03/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | PLÁTANO MADURO MELAO | Plátano hartón | 29,100 | 21,000 | X | | | X | X | | 180 | 85 | 65 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/03/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | JUGO DE MARACUYÁ | Maracuya pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6,6 | (-) 2,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/03/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA | Papaya | 21,500 | 17,000 | X | | X | | | X | N.A. | Ambiente | Ambiente | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/03/2024 | | | Queso fresco | 5,000 | 5,000 | | X | X | | | X | N.A. | 4,8 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 11/03/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | SOPA DE AVENA | Carne de res goulash | 0,730 | 0,730 | X | | X | | X | | 180 | 91,5 | 84 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 11/03/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | MUSLO DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Mulso de pollo | 25,560 | 21,300 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 80,8 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 11/03/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | ARROZ BLANCO | Arroz | 13,050 | 13,050 | X | | X | | X | | 180 | 93,7 | 86 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 11/03/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | ENSALADA HAWIANA | ENSALADA HAWIANA | N/A | N/A | | X | X | | | X | N/A | 4,5 | 3 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 11/03/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | PAPA COCIDA CON CASCARA | Papa pastusa | 16,140 | 14,670 | X | | | X | X | | 180 | 81 | 77,2 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 11/03/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | SORBETE DE CURUBA | Curuba pulpa | 17,480 | 17,480 | | X | X | | | X | N/A | (-)2,1 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 11/03/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | | Leche enetera | 54,840 | 54,840 | | X | X | | | X | N/A | (-)2,1 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 11/03/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | MELÓN PICADO CON QUESO DOBLE CREMA | Melon | 15,540 | 12,950 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso doble crema | 5,000 | 5,000 | | x | x | | | x | N/A | 3,2 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | (INTERCAMBIO N.39 / MENU 19) Melón picado con leche condensada según ciclo de menú por Melón picado con queso doble crema para el caso del postre de fruta con aderezo lácteo. |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 12/03/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO | Carne de res goulash | 0,730 | 0,670 | X | | X | | X | | 180 | 90,7 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/03/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | CARNE DE RES ASADA | Carne de res cadera | 23,430 | 21,300 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 82,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/03/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | ARROZ CON ARVEJA VERDE EN FRESCO | Arroz | 13,050 | 13,050 | X | | X | | X | | 180 | 92,4 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/03/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA | N/A | N/A | X | | X | | | X | N/A | 6,1 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/03/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | PURE DE PAPA CON PEREJIL | Papa pastusa | 16,140 | 14,670 | X | | | X | X | | 180 | 85 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/03/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | SORBETE DE GUANABANA | Guanabana pulpa | 17,480 | 17,480 | | X | X | | | X | N/A | (-) 1,9 | 2,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/03/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | | Leche entera | 54,840 | 54,840 | | X | X | | | X | N/A | (-) 1,9 | 2,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/03/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | GRANADILLA | Granadilla | 19,270 | 19,270 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 13/03/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | CAZUELA DE GARBANZO | CAZUELA DE GARBANZO | N/A | N/A | X | | X | | X | | 180 | 92 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/03/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | SOBREBARRIGA ASADA | Carne de res sobrebarriga | 23,430 | 21,300 | | X | X | | X | | 180 | 68 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/03/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa criolla | 16,140 | 14,670 | X | | | X | X | | 180 | 71 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/03/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | ARROZ CON CILANTRO | Arroz blanco | 13,050 | 13,050 | X | | X | | X | | 180 | 75 | 81,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/03/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS | VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS | N/A | N/A | X | | X | | X | | 180 | 85 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/03/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | JUGO DE MANGO | Pulpa de mango | 17,840 | 17,840 | | X | X | | | X | N/A | 6 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/03/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | BANANO PICADO CON LECHE CONDENSADA | Banano | 15,540 | 12,950 | X | | X | | | X | N/A | 9,8 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/03/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | | Leche condensada | 2,000 | 2,000 | | X | X | | | X | N/A | 9,8 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | (INTERCAMBIO N.40 / MENU 21) Banana picada con queso doble crema según ciclo de menú por Banana picada con leche condensada para el caso del postre de fruta con aderezo lácteo. |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 14/03/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | SOPA DE CONCHITAS | Carne de res goulash | 0,730 | 0,670 | x | | x | | x | | 90 | 85 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 14/03/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | PECHUGA DE POLLO GRATINADA (PORCION SIN FRACCIONAR) | Pollo Pechuga | 23,430 | 21,300 | x | | x | | x | | 90 | 80,8 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 14/03/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 13,050 | 13,050 | x | | x | | x | | 90 | 82 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 14/03/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate lorena | 15,700 | 13,080 | x | | x | | | x | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 14/03/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | PAPA A LA FRANCESA | Papa pastusa | 16,140 | 14,670 | x | | | x | x | | 90 | 65 | 80,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 14/03/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | JUGO DE GUAYABA | Guayaba pulpa | 17,480 | 17,480 | | x | x | | | x | N.A. | 0,4 | 0,3 | 5 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 14/03/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | MANZANA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA | Manzana | 15,990 | 14,540 | X | | x | | | x | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 14/03/2024 | | | Queso doble crema | 4,570 | 4,570 | | x | x | | | x | N.A. | 4,2 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 15/03/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | SOPA DE ARRACACHA | Carne de res goulash | 0,7 | 0,7 | x | | x | | x | | 90 | 84 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/03/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA | Carne de Cerdo lomo | 23,430 | 21,300 | | x | x | | x | | 90 | 83 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/03/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | TORTILLA DE ACELGA | TORTILLA DE ACELGA | N/A | N/A | x | | x | | x | | 90 | 72 | 72 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/03/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | | Huevo de gallina | 4,440 | 4,040 | | x | x | | x | | 60 | 72 | 72 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | Proteina animal en verdura caliente |
| 15/03/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | ARROZ CON PIMENTON | Arroz blanco | 13,050 | 13,050 | x | | x | | x | | 90 | 78 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/03/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | PLATANO MADURO COCIDO CON PANELA | Platano harton | 17,600 | 14,670 | x | | | x | x | | 90 | 78 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/03/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | SORBETE DE FEIJOA | Feijoa pulpa | 17,480 | 17,480 | | x | x | | | x | N.A. | 2,4 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/03/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | | Leche entera | 54,840 | 54,840 | | x | x | | | x | N.A. | 2,4 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/03/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA | Banano comun | 15,540 | 12,950 | X | | x | | | x | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso Doble crema | 4,570 | 4,570 | | x | x | | | x | N.A. | 3,1 | 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 16/03/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | SANCOCHO | SANCOCHO | N/A | N/A | X | | | X | X | | 180 | 89,7 | 84 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 16/03/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | Carne de res sobrebarriga | 23,430 | 21,300 | X | | X | | X | | 180 | 85 | 79,9 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 16/03/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | ARROZ CON ZANAHORIA | Arroz | 13,050 | 13,050 | X | | X | | X | | 180 | 91,5 | 81 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 16/03/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA EN JULIANASCON CREMA DE LECHE | ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA EN JULIANASCON CREMA DE LECHE | N/A | N/A | X | | X | | | X | N/A | 6,6 | 5 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 16/03/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | | Crema de leche | 1,380 | 1,380 | | X | X | | | X | N/A | 2,1 | 5 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | Proteina animal en verdura fría |
| 16/03/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 17,480 | 17,480 | | X | X | | | X | N/A | (-) 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 16/03/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | | Leche entera | 54,840 | 54,840 | | X | X | | | X | N/A | (-) 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 16/03/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | FRESAS CON HELADO | Fresas | 14,250 | 12,950 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 16/03/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | | Helado de crema | 4,570 | 4,570 | | X | X | | | X | N/A | (-) 13,7 | (-) 11,2 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 18/03/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | SOPA DE CONCHITAS | Res goulash | 700 | 700 | X | | X | | X | | 180 | 86,5 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/03/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | SOBREBARRIGA MECHADA | Carne de res sobrebarriga | 22.500 | 20.500 | X | | X | | X | | 180 | 81,4 | 80,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/03/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA | VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA | N/A | N/A | X | | X | | X | | 180 | 11,6 | 5,8 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 18/03/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | ARROZ CON CILANTRO | Arroz | 12.570 | 12.570 | X | | X | | X | | 180 | 83 | 83,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/03/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa criolla | 15.380 | 15.380 | X | | | X | X | | 180 | 65 | 74 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 18/03/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | SORBETE DE TOMATE DE ARBOL | Tomate de arbol pulpa | 17.000 | 170.000 | | X | X | | | X | N/A | 6 | (-) 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/03/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | | Leche entera | 54.000 | 54.000 | | X | X | | | X | N/A | 6 | (-) 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/03/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | FRESAS CON CREMA | Fresas | 13.700 | 13.700 | X | | X | | | X | N/A | 5,5 | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/03/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | | Crema de leche | 2.000 | 2.000 | | X | X | | | X | N/A | 5,5 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 19/03/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | SOPA DE AVENA | Res goulash | 700,0 | 700,0 | X | | X | | X | | 180 | 89,3 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/03/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | ATÙN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO (PLATO FRIO) | ATÙN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO (PLATO FRIO) | N/A | N/A | | X | X | | | X | N.A. | 13,2 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/03/2024 | | | Atún en lata | 185,000 | 185,000 | X | | X | | | X | N.A. | 13,2 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | Proteina animal en ensalada fría |
| 19/03/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 18,030 | 18,030 | X | | X | | X | | 180 | 86 | 81,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/03/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | ZANAHORIA RALLADA, TOMATE Y LECHUGA | ZANAHORIA RALLADA, TOMATE Y LECHUGA | N/A | N/A | X | | X | | X | | N/A | 9,8 | 4,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/03/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | PURE DE PAPA CON PEREJIL | Papa pastusa | 15,500 | 14,000 | X | | | X | X | | 90 | 85 | 73,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/03/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 8,2 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/03/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 8,2 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/03/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | BANANA PICADA CON HELADO | Banana | 15,000 | 12,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/03/2024 | | | Helado de crema | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | 1,8 | 3,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 20/03/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA | Carne de res goulash | 700 | 700 | X | | X | | X | | 180 | 87,4 | 82,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/03/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | MUSLO DE POLLO EN SALSA DE NARANJA | Muslo de pollo | 45,000 | 45,000 | X | | X | | X | | 90 | 86 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/03/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | ARROZ CON PIMENTÓN | Arroz blanco | 18,100 | 18,100 | X | | X | | X | | 90 | 90 | 81,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/03/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE | ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE LECHE | N/A | N/A | X | | X | | | X | N.A. | 8,6 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/03/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | | Crema de leche | 2,700 | 2,700 | X | | X | | | X | N.A. | 8,6 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | Proteina animal en ensalada fría |
| 20/03/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | PLATANO COCIDO CON CANELA | Hartón maduro | 28,500 | 24,500 | X | | | X | X | | 90 | 83 | 73,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/03/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | SORBETE DE MARACUYA | Maracuya pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/03/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/03/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | UVAS CON YOGURTH | Uva isabel | 14,500 | 14,500 | X | | X | | | X | N.A. | 4,7 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Yogurth | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | | N.A. | 3,6 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 21/03/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | SOPA DE PATACÓN | SOPA DE PATACÓN | N/A | N/A | X | | | X | X | | 180 | 88,2 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 21/03/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADO ENCUADROS | Pechuga de pollo | 12,5 | 11,0 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 81,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 21/03/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | | Pajarilla de res | 11,5 | 11 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 81,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 21/03/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | ARROZ CON PEREJIL | Arroz blanco | 12,6 | 12,6 | X | | X | | X | | 180 | 90 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 21/03/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | VERDURA CAMPESINA | VERDURA CAMPESINA | N/A | N/A | X | | X | | X | | 180 | 92 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 21/03/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | PAPA CRIOLLA CHORRREADA | Criolla | 15,5 | 14,0 | X | | | X | X | | 180 | 83 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 21/03/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba pulpa | 17 | 17 | | X | X | | | X | N.A. | 5,5 | 1,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 21/03/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | | Leche entera | 54 | 54 | | X | X | | | X | N.A. | 11,6 | 1,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 21/03/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | MANZANA TAJADA CON HELADO | Manzana | 14,0 | 13 | X | | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 21/03/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | | Helado | 4,5 | 4,5 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 12,1 | (-) 13,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 22/03/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | SOPA DE FIDEOS | Carne de res cadera | 700 | 700 | X | | X | | X | | 180 | 86,3 | 80,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/03/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA | Colombina de pollo | 24,500 | 20,500 | X | | X | | X | | 180 | 86,7 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/03/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | TORTILLA DE ESPINACA | TORTILLA DE ESPINACA | N/A | N/A | X | | X | | X | | 90 | 83 | 74,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/03/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | | Huevos | 4,150 | 3,800 | | X | X | | X | | 60 | 83 | 74,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | Proteina animal en verdura caliente |
| 22/03/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA | Arroz blanco | 12,570 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/03/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | PAPA COCIDA CON CASCARA | Papa pastusa | 15,500 | 15,500 | X | | | X | X | | 90 | 77,9 | 71 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/03/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | SORBETE DE MANGO | Mango pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 5,5 | 1,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/03/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 5,5 | 1,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/03/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | MELÓN TAJADO CON LECHE CONDENSADA | Melón | 14,500 | 12,500 | X | | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/03/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | | Leche condensada | 2,000 | 2,000 | | X | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 23/03/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | CAZUELA DE FRIJOLES | CAZUELA DE FRIJOLES | N/A | N/A | X | | X | | X | | 180 | 88 | 85,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/03/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | CARNE DE RES ASADA | Carne de res cadera | 23,500 | 20,500 | X | | X | | X | | 180 | 87,4 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/03/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | ARROZ BLANCO | Arroz | 12,570 | 12,570 | | X | X | | X | | 180 | 90 | 83,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/03/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate | 16,000 | 13,000 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/03/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | PLATANO MADURO COCIDO | Platano harton maduro | 17,000 | 14,000 | X | | | X | X | | 180 | 90,1 | 75,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/03/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | JUGO DE LULO | Lulo pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N/A | (-) 4,8 | (-) 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/03/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA | Papaya | 14,500 | 12,500 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/03/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | | Queso doble crema | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N/A | 2,7 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 26/03/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | SOPA DE ARROZ | Carne de res goulasg | 0,700 | 0,700 | X | | X | | X | | 180 | 92,4 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/03/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA | Res molida | 22,500 | 22,500 | | X | X | | X | | 180 | 84 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/03/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | SPAGUETTIE | Spaguettie | 13,000 | 13,000 | | X | X | | X | | 180 | 85,8 | 72,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/03/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | RODAJA DE TOMATE CON OREGANO | Tomate chonto | 22,500 | 20,500 | X | | X | | | X | N.A. | 7,2 | 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/03/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | PAPA SIN CASCARA DORADA | Papa pastusa | 15,500 | 14,000 | X | | | X | X | | 180 | 77,5 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/03/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,9 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/03/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,9 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/03/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | PAPAYA EN CUADROS CON YOGURTH | Papaya | 14,000 | 12,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/03/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | | Yogurth | 5,000 | 5,000 | | X | X | | | X | N.A. | 2,8 | 3,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___COMEDORES COMUNITARIOS_____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 27/03/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | SOPA DE AVENA | Cane de res cadera | 700 | 700,000 | X | | X | | X | | 180 | 86 | 83,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/03/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL SIN FRACCIONAR | Cerdo lomo | 22,500 | 20,500 | | X | X | | X | | 180 | 82,4 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/03/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | ARROZ BLANCO | Arroz | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/03/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA | N/A | N/A | X | | X | | X | | 180 | 11,1 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/03/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | PAPA A LA FRANCESA | Papa pastusa | 15,500 | 14,000 | X | | | X | X | | 180 | 81,3 | 73,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/03/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | SORBETE DE FRESA | Fresa pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 81,3 | 73,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/03/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | | Leche entera | 54,000 | 24,000 | | X | X | | | X | N.A. | 81,3 | 73,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/03/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | BANANA PICADA CON CREMA DE LECHE | Banana | 15,000 | 12,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/03/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | | Crema de leche | 2,000 | 2,000 | | X | X | | | X | N.A. | 3,9 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 1/02/2024 | ALMUERZO - M10 (S2) | CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA | Arveja en seco | 8,000 | 8,000 | X | | X | | X | | 90 | 87,0 | 76 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 1/02/2024 | ALMUERZO - M10 (S2) | MUSLO DE POLLO EN SALSA CRIOLLA | Muslo de pollo | 22,500 | 21,500 | X | | X | | X | | 90 | 89,0 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 1/02/2024 | ALMUERZO - M10 (S2) | ARROZ CON FIDEOS | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 90 | 88,0 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 1/02/2024 | ALMUERZO - M10 (S2) | ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, TOMATE Y CILANTRO | ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, TOMATE Y CILANTRO | 20,300 | 15,200 | X | | X | | | X | N.A. | 10,0 | 8,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 1/02/2024 | ALMUERZO - M10 (S2) | PLATANO MADURO EN MONEDAS FRITO | Platano maduro | 18,000 | 16,000 | X | | | X | X | | 90 | 84,0 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 1/02/2024 | ALMUERZO - M10 (S2) | SORBETE DE GUANABANA | Guanabana pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 10,2 | 6,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 10,2 | 6,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 1/02/2024 | ALMUERZO - M10 (S2) | MANDARINA | Mandarina | 25,000 | 25,000 | X | | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | INTERCAMBIO N. 31 POR LA PROPUESTA DE MANDARINA EN FRUTA EN LUGAR DE LA GRANADILLA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 2/02/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | SOPA DE CEBADA PERLADA | Carne de res cadera | 700 | 700 | X | | X | | X | | 90 | 91,4 | 86,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/02/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | HAMBUERGEUSA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS | Carne de res molida | 22,500 | 22,500 | | X | X | | X | | 90 | 70,9 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/02/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | ARROZ BLANCO | Arroz | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 90 | 90,9 | 85,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/02/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | GUACAMOLE | Aguacate | 13,000 | 13,000 | | X | X | | | X | N.A. | 70,9 | 74,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/02/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | YUCA DORADA | Yuca | 19,000 | 17,500 | X | | | X | X | | 90 | 55,3 | 70,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/02/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | JUGO DE FEIJOA | Feijoa púlpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 5,8 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/02/2024 | ALMUERZO - M11 (S2) | FRESAS CON HELADO | Fresa | 14,000 | 13,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Helado | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 10,4 | (-) 13,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 3/02/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | SANCOCHO | Hartón verde | 13,600 | 9,200 | X | | | X | X | | 90 | 85,4 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 3/02/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | ARROZ CON CLANTRO | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 90 | 89,9 | 85,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 3/02/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA | Lechuga | 17,300 | 9,500 | X | | X | | | X | N.A. | 6,2 | 5,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 3/02/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | CARNE COCIDA DE RES EN TROZOS | Carne de res cadera | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 90 | 90 | 79,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 3/02/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | TAJADA DE PLATANO | Harton maduro | 23,000 | 21,500 | X | | | X | X | | 90 | 82,4 | 70,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 3/02/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 3/02/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | MANDARINA | Mandarina | 20,000 | 20,000 | X | | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 5/02/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ | Carne de res cadera | 0,700 | 0,700 | X | | X | | X | | 180 | 91,7 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 5/02/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | CARNE DE CERDO GUISADA | Carne de cerdo lomo | 22,360 | 20,330 | X | | X | | X | | 180 | 84,3 | 77,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 5/02/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | ARROZ CON FIDEOS | Arroz blanco | 9,560 | 9,560 | X | | X | | X | | 180 | 91 | 80,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 5/02/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | ENSALADA DE ZANAHORIA EN JULIANAS CON TOMATE EN CASCARA Y PEREJIL | Zanahoria | 6,740 | 6,130 | X | | X | | | X | N.A. | 7 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 5/02/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | PATACÓN DE PLATANO MADURO | Harton maduro | 13,980 | 11,980 | X | | | X | X | | 180 | 81,4 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 5/02/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | SORBETE DE TOMATE DE ARBOL | Tomate de arbol pulpa | 16,840 | 16,840 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 3,2 | (-) 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M12 (S2) | | Leche entera | 53,130 | 53,130 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 3,2 | (-) 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 5/02/2024 | ALMUERZO - M12 (S2) | TAJADA DE PERA | Pera (Fruta) | 18,650 | 16,950 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 6/02/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | MONDONGO | Menudo de res | 3,500 | 3,500 | X | | X | | X | | 90 | 82 | 63 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/02/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | MUSLO DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Muslo de pollo | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 90 | 89,2 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/02/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 90 | 89,4 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/02/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | ENSALADA PICO DE GALLO | Cebolla cabezona | 9,700 | 9,200 | X | | X | | | X | N.A. | 7,1 | 5,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/02/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | PAPA A LA FRANCESA | Papa sabanera | 26,200 | 21,000 | X | | | X | X | | 90 | 82,2 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/02/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M14 (S3) | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 6/02/2024 | ALMUERZO - M14 (S3) | MANZANA TAJADA CON HELADO | Manzana | 18,400 | 17,000 | X | | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Helado | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 10,15 | (-) 15,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 7/02/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | CAZUELA DE LENTEJAS | Lenteja | 9,000 | 9,000 | X | | X | | X | | 180 | 87,5 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 7/02/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | Res sobrebarriga | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 82,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 7/02/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | ARROZ CON CILANTRO | Arroz blanco | 18,400 | 18,400 | X | | X | | X | | 180 | v | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 7/02/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL | Espinaca | 15,900 | 9,500 | X | | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 7/02/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | PAPA EN CASQUITOS DORADOS | Papa sabanera | 21,000 | 21,000 | X | | | X | X | | 180 | 6,8 | 2,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M15 (S3) | JUGO DE LULO | Lulo pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,6 | 3,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 7/02/2024 | ALMUERZO - M15 (S3) | MELON EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA | Melon | 22,000 | 18,400 | X | | X | | | X | N.A. | Ambient e | Ambie nte | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso doble crema | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | 4,8 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros /unidad) | PESO NETO (gramos/litros /unidad) | SI | NO | SI | NO | SI | NO | TIEMPO EN MINUTOS | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | OBSERVACIONES |
| 8/02/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | AJIACO | Pollo pechuga | 1,500 | 1,500 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 77,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 8/02/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | POLLO MECHADO EN SALSA CRIOLLA (PECHUGA) | Pechuga de pollo | 23,500 | 23,500 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 75,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 8/02/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 89,4 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 8/02/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate | 18,500 | 17,500 | X | | X | | | X | N.A. | Ambient e | Ambie nte | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 8/02/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 15,3 | 12,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M16 (S3) | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 4,8 | 4,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 8/02/2024 | ALMUERZO - M16 (S3) | MANDARINA | Mandarina | 25,000 | 25,000 | X | | X | | | X | N.A. | Ambient e | Ambie nte | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | INTERCAMBIO N. 32 POR LA PROPUESTA DE MANDARINA EN FRUTA EN LUGAR DE LA GRANADILLA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 9/02/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | SOPA DE PATACON | Plátano harton, verde | 16,400 | 11,200 | X | | | X | X | | 180 | 89 | 55 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/02/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | SOBREBARRIGA DESMECHADA | Res Sobre barriga | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 180 | 89,2 | 86 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/02/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | ARROZ CON PIMENTON | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/02/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | ENSALADA SILVESTRE | Lechuga comun | 11,000 | 6,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/02/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa criolla | 17,000 | 16,500 | X | | | X | X | | 180 | 88,9 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/01/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | SORBETE DE FRUTOS ROJOS (FRESA, MORA, UVA) | Fresa | 6,000 | 6,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,5 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M17 (S3) | | Mora de castilla | 8,000 | 8,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,5 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M17 (S3) | | Uva isabella | 6,000 | 6,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,5 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/01/2024 | ALMUERZO - M17 (S3) | BANANA PICADA CON YOGURTH | Banano comun*** | 18,400 | 15,500 | X | | X | | | X | N.A. | Ambiente | Ambiente | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | INTERCAMBIO N. 25 POR LA PROPUESTA DE MELÓN EN FRUTA |
| | | | Yogurt | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | 4,8 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | |
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros /unidad) | PESO NETO (gramos/litros /unidad) | SI | NO | SI | NO | SI | NO | TIEMPO EN MINUTOS | INICIAL ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | OBSERVACIONES |
| 10/02/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | SOPA DE ARROZ | Carne de res goulash | 0,700 | 0,700 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 68 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/02/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | ALBONDIGAS EN SALSA A LA BOLOGNESA | Carne de res molida | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 180 | 90 | 83,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/02/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | SPAGUETTIE | Pasta spaguettie | 13,000 | 13,000 | X | | X | | X | | 180 | 83,3 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/02/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO | Lechuga común | 19,600 | 10,800 | X | | X | | X | | N.A. | 7,9 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/02/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | PLÁTANO MADURO MELAO | Plátano hartón | 29,100 | 21,000 | X | | | X | X | | 180 | 85 | 65 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/02/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | JUGO DE MARACUYÁ | Maracuya pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6,6 | (-) 2,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/02/2024 | ALMUERZO - M18 (S3) | PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA | Papaya | 21,500 | 17,000 | X | | X | | | X | N.A. | Ambiente | Ambiente | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso fresco | 5,000 | 5,000 | | X | X | | | X | N.A. | 4,8 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 12/02/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | SOPA DE AVENA | Carne de res goulash | 0,730 | 0,730 | X | | X | | X | | 180 | 91,5 | 84 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 12/02/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | MUSLO DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Mulso de pollo | 25,560 | 21,300 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 80,8 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 12/02/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | ARROZ BLANCO | Arroz | 13,050 | 13,050 | X | | X | | X | | 180 | 93,7 | 86 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 12/02/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | ENSALADA HAWIANA | Manzana | 6,630 | 6,030 | | X | X | | | X | N/A | 4,5 | 3 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 12/02/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | PAPA COCIDA CON CASCARA | Papa pastusa | 16,140 | 14,670 | X | | | X | X | | 180 | 81 | 77,2 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 12/02/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | SORBETE DE CURUBA | Curuba pulpa | 17,480 | 17,480 | | X | X | | | X | N/A | (-)2,1 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M19 (S4) | | Leche enetera | 54,840 | 54,840 | | X | X | | | X | N/A | (-)2,1 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 12/02/2024 | ALMUERZO - M19 (S4) | MELÓN PICADO CON LECHE CONDENSADA | Melon | 15,540 | 12,950 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche condensada | 1,700 | 1,700 | | x | x | | | x | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 13/02/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO | Carne de res goulash | 0,730 | 0,670 | X | | X | | X | | 180 | 90,7 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/02/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | CARNE DE RES ASADA | Carne de res cadera | 23,430 | 21,300 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 82,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/02/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | ARROZ CON ARVEJA VERDE EN FRESCO | Arroz | 13,050 | 13,050 | X | | X | | X | | 180 | 92,4 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/02/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA | Lechuga | 7,330 | 6,660 | X | | X | | | X | N/A | 6,1 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/02/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | PURE DE PAPA CON PEREJIL | Papa pastusa | 16,140 | 14,670 | X | | | X | X | | 180 | 85 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/02/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | SORBETE DE GUANABANA | Guanabana pulpa | 17,480 | 17,480 | | X | X | | | X | N/A | (-) 1,9 | 2,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M20 (S4) | | Leche entera | 54,840 | 54,840 | | X | X | | | X | N/A | (-) 1,9 | 2,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/02/2024 | ALMUERZO - M20 (S4) | MANDARINA | Mandarina | 19,270 | 19,270 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | INTERCAMBIO N. 33 POR LA PROPUESTA DE MANDARINA EN FRUTA EN LUGAR DE LA GRANADILLA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 14/02/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | CAZUELA DE GARBANZO | Garbanzo | 7,820 | 7,820 | X | | X | | X | | 180 | 92 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 14/02/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | SOBREBARRIGA ASADA | Carne de res sobrebarriga | 23,430 | 21,300 | | X | X | | X | | 180 | 68 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 14/02/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | PAPA PASTUSA DORADA | Papa pastusa | 16,140 | 14,670 | X | | | X | X | | 180 | 71 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | INTERCAMBIO N. 34 POR LA PROPUESTA DE PAPA PASTUSA DORADA EN LUGAR DEL TUBERCULO DE VARIEDAD " PAPA CRIOLLA" |
| 14/02/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | ARROZ CON CILANTRO | Arroz blanco | 13,050 | 13,050 | X | | X | | X | | 180 | 75 | 81,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 14/02/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS | Zanahoria | 5,480 | 4,990 | X | | X | | X | | 180 | 85 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 14/02/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | JUGO DE MANGO | Pulpa de mango | 17,840 | 17,840 | | X | X | | | X | N/A | 6 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 14/02/2024 | ALMUERZO - M21 (S4) | BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA | Banano | 15,540 | 12,950 | X | | X | | | X | N/A | 9,8 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M21 (S4) | | Queso doble crema | 4,570 | 4,570 | | X | X | | | X | N/A | 9,8 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 15/02/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | SOPA DE CONCHITAS | Carne de res goulash | 0,730 | 0,670 | x | | x | | x | | 90 | 85 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/02/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | PECHUGA DE POLLO GRATINADA (PORCION SIN FRACCIONAR) | Pollo Pechuga | 23,430 | 21,300 | x | | x | | x | | 90 | 80,8 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/02/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 13,050 | 13,050 | x | | x | | x | | 90 | 82 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/02/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate lorena | 15,700 | 13,080 | x | | x | | | x | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/02/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | PAPA A LA FRANCESA | Papa pastusa | 16,140 | 14,670 | x | | | x | x | | 90 | 65 | 80,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/02/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | JUGO DE GUAYABA | Guayaba pulpa | 17,480 | 17,480 | | x | x | | | x | N.A. | 0,4 | 0,3 | 5 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 15/02/2024 | ALMUERZO - M22 (S4) | MANZANA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA | Manzana | 15,990 | 14,540 | X | | x | | | x | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso doble crema | 4,570 | 4,570 | | x | x | | | x | N.A. | 4,2 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 16/02/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | SOPA DE ARRACACHA | Carne de res goulash | 0,7 | 0,7 | x | | x | | x | | 90 | 84 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/02/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA | Carne de Cerdo lomo | 23,430 | 21,300 | | x | x | | x | | 90 | 83 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/02/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | TORTILLA DE ACELGA | Acelga | 17,200 | 15,700 | x | | x | | x | | 90 | 72 | 72 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M23 (S4) | | Huevo de gallina | 4,440 | 4,040 | | x | x | | x | | 60 | 72 | 72 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/02/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | ARROZ CON PIMENTON | Arroz blanco | 13,050 | 13,050 | x | | x | | x | | 90 | 78 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/02/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | PLATANO MADURO COCIDO CON PANELA | Platano harton | 17,600 | 14,670 | x | | | x | x | | 90 | 78 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/02/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | SORBETE DE FEIJOA | Feijoa pulpa | 17,480 | 17,480 | | x | x | | | x | N.A. | 2,4 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M23 (S4) | | Leche entera | 54,840 | 54,840 | | x | x | | | x | N.A. | 2,4 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/02/2024 | ALMUERZO - M23 (S4) | BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA | Banano comun | 15,540 | 12,950 | X | | x | | | x | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso Doble crema | 4,570 | 4,570 | | x | x | | | x | N.A. | 3,1 | 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 17/02/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | SANCOCHO | Platano harton verde | 7,830 | 6,530 | X | | | X | X | | 180 | 89,7 | 84 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 17/02/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | Carne de res sobrebarriga | 23,430 | 21,300 | X | | X | | X | | 180 | 85 | 79,9 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 17/02/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | ARROZ CON ZANAHORIA | Arroz | 13,050 | 13,050 | X | | X | | X | | 180 | 91,5 | 81 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 17/02/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA EN JULIANASCON CREMA DE LECHE | Zanahoria | 9,220 | 8,380 | X | | X | | | X | N/A | 6,6 | 5 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M24 (S4) | | Crema de leche | 1,380 | 1,380 | | X | X | | | X | N/A | 2,1 | 5 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 17/02/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 17,480 | 17,480 | | X | X | | | X | N/A | (-) 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M24 (S4) | | Leche entera | 54,840 | 54,840 | | X | X | | | X | N/A | (-) 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 17/02/2024 | ALMUERZO - M24 (S4) | FRESAS CON HELADO | Fresas | 14,250 | 12,950 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M24 (S4) | | Helado de crema | 4,570 | 4,570 | | X | X | | | X | N/A | (-) 13,7 | (-) 11,2 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 19/02/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | SOPA DE CONCHITAS | Res goulash | 700 | 700 | X | | X | | X | | 180 | 89,7 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/02/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | SOBREBARRIGA MECHADA | Carne de res sobrebarriga | 22.500 | 20.500 | X | | X | | X | | 180 | 86 | 80,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/02/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA | Arveja verde | 6.130 | 6.130 | X | | X | | X | | 180 | 12,9 | 5,8 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 19/02/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | ARROZ CON CILANTRO | Arroz | 12.570 | 12.570 | X | | X | | X | | 180 | 91 | 83,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/02/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | PAPA PASTUSA DORADA | Papa pastusa | 15.380 | 15.380 | X | | | X | X | | 180 | 77 | 74 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | INTERCAMBIO N. 35 POR LA PROPUESTA DE PAPA PASTUSA DORADA EN LUGAR DEL TUBERCULO DE VARIEDAD " PAPA CRIOLLA" |
| 19/02/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | SORBETE DE TOMATE DE ARBOL | Tomate de arbol pulpa | 17.000 | 170.000 | | X | X | | | X | N/A | (-) 6,4 | (-) 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M1 (S1) | | Leche entera | 54.000 | 54.000 | | X | X | | | X | N/A | (-) 6,4 | (-) 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/02/2024 | ALMUERZO - M1 (S1) | FRESAS CON CREMA | Fresas | 13.700 | 13.700 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M1 (S1) | | Crema de leche | 2.000 | 2.000 | | X | X | | | X | N/A | 2,1 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 20/02/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | SOPA DE AVENA | Res goulash | 700,0 | 700,0 | X | | X | | X | | 180 | 89,3 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/02/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO (PLATO FRIO) | Atún en lata | 185,000 | 185,000 | | X | X | | | X | N.A. | 13,2 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M2 (S1) | | Tomate | 2,900 | 2,320 | X | | X | | | X | N.A. | 13,2 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M2 (S1) | | Cabezona | 2,440 | 2,320 | X | | X | | | X | N.A. | 13,2 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/02/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 18,030 | 18,030 | X | | X | | X | | 180 | 86 | 81,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/02/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | ZANAHORIA RALLADA, TOMATE Y LECHUGA | Zanahoria | 14,300 | 13,500 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | INTERCAMBIO N. 28 POR LA PROPUESTA DE ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA |
| 20/02/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | PURE DE PAPA CON PEREJIL | Papa pastusa | 15,500 | 14,000 | X | | | X | X | | 90 | 85 | 73,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/02/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 8,2 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M2 (S1) | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 8,2 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 20/02/2024 | ALMUERZO - M2 (S1) | BANANA PICADA CON HELADO | Banana | 15,000 | 12,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Helado de crema | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | 1,8 | 3,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 21/02/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA | Carne de res goulash | 700 | 700 | X | | X | | X | | 180 | 87,4 | 82,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 21/02/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | MUSLO DE POLLO EN SALSA DE NARANJA | Muslo de pollo | 45,000 | 45,000 | X | | X | | X | | 90 | 86 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 21/02/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | ARROZ CON PIMENTÓN | Arroz blanco | 18,100 | 18,100 | X | | X | | X | | 90 | 90 | 81,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 21/02/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE | Lechuga | 18,900 | 12,000 | X | | X | | | X | N.A. | 8,6 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M3 (S1) | | Crema de leche | 2,700 | 2,700 | X | | X | | | X | N.A. | 8,6 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 21/02/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | PLATANO COCIDO CON CANELA | Hartón maduro | 28,500 | 24,500 | X | | | X | X | | 90 | 83 | 73,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 21/02/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | SORBETE DE MARACUYA | Maracuya pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M3 (S1) | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 21/02/2024 | ALMUERZO - M3 (S1) | PAPAYA CON YOGURTH | Papaya | 18,000 | 17,000 | X | | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | INTERCAMBIO N. 36 POR LA PROPUESTA DE PAPAYA CON YOGURTH EN LUGAR DE LA FRUTA DE VARIEDAD "UVA ISABELINA" |
| | ALMUERZO - M3 (S1) | | Yogurth | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | | N.A. | 3,6 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 22/02/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | SOPA DE PATACÓN | Platano verde | 16,5 | 11,5 | X | | | X | X | | 180 | 88,2 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/02/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADO ENCHADROS | Pechuga de pollo | 12,5 | 11,0 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 81,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M4 (S1) | | Pajarilla de res | 11,5 | 11 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 81,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/02/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | ARROZ CON PEREJIL | Arroz blanco | 12,6 | 12,6 | X | | X | | X | | 180 | 90 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/02/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | VERDURA CAMPESINA | Arveja verde | 4,5 | 4,1 | X | | X | | X | | 180 | 92 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/02/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | PAPA CRIOLLA CHORRREADA | Criolla | 15,5 | 14,0 | X | | | X | X | | 180 | 83 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/02/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba pulpa | 17 | 17 | | X | X | | | X | N.A. | 5,5 | 1,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M4 (S1) | | Leche entera | 54 | 54 | | X | X | | | X | N.A. | 11,6 | 1,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/02/2024 | ALMUERZO - M4 (S1) | MANZANA TAJADA CON HELADO | Manzana | 14,0 | 13 | X | | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M4 (S1) | | Helado | 4,5 | 4,5 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 12,1 | (-) 13,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 23/02/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | SOPA DE FIDEOS | Carne de res cadera | 700 | 700 | X | | X | | X | | 180 | 86,3 | 80,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/02/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA | Colombina de pollo | 24,500 | 20,500 | X | | X | | X | | 180 | 86,7 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/02/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | TORTILLA DE ESPINACA | Espinaca | 18,500 | 16,500 | X | | X | | X | | 90 | 83 | 74,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M5 (S1) | | Huevos | 4,150 | 3,800 | | X | X | | X | | 60 | 83 | 74,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/02/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA | Arroz blanco | 12,570 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/02/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | PAPA COCIDA CON CASCARA | Papa pastusa | 15,500 | 15,500 | X | | | X | X | | 90 | 77,9 | 71 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/02/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | SORBETE DE MANGO | Mango pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 5,5 | 1,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M5 (S1) | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 5,5 | 1,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/02/2024 | ALMUERZO - M5 (S1) | MELÓN TAJADO CON LECHE CONDENSADA | Melón | 14,500 | 12,500 | X | | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M5 (S1) | | Leche condensada | 2,000 | 2,000 | | X | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 24/02/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | CAZUELA DE FRIJOLES | Frijol cargamanto | 8,000 | 8,000 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 85,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 24/02/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | CARNE DE RES ASADA | Carne de res cadera | 23,500 | 20,500 | X | | X | | X | | 180 | 87,4 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M6 (M1) | ARROZ BLANCO | Arroz | 12,570 | 12,570 | | X | X | | X | | 180 | 90 | 83,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 24/02/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate | 16,000 | 13,000 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M6 (M1) | PLATANO MADURO COCIDO | Platano harton maduro | 17,000 | 14,000 | X | | | X | X | | 180 | 90,1 | 75,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 24/02/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | JUGO DE LULO | Lulo pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N/A | (-) 4,8 | (-) 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 24/02/2024 | ALMUERZO - M6 (M1) | PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA | Papaya | 14,500 | 12,500 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M6 (M1) | | Queso doble crema | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N/A | 2,7 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 26/02/2024 | ALMUERZO - M7 (S2) | SOPA DE FIDEOS | Carne de res goulash | 0,700 | 0,700 | X | | X | | X | | 180 | 88,9 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/02/2024 | ALMUERZO - M7 (S2) | PECHUGA DE POLLO GRATINADA | Pollo pechuga | 23,500 | 20,500 | X | | X | | X | | 180 | 91,3 | 83,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/02/2024 | ALMUERZO - M7 (S2) | ARROZ ATOMATADO | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 90 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/02/2024 | ALMUERZO - M7 (S2) | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL | Espinaca | 7,500 | 6,500 | X | | X | | | X | N/A | 11,2 | 3,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/02/2024 | ALMUERZO - M7 (S2) | TAJADA DE PLATANO | Harton maduro | 17,000 | 14,000 | X | | | X | X | | 180 | 80,7 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/02/2024 | ALMUERZO - M7 (S2) | JUGO DE MARACUYA | Maracuya Pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N/A | (-) 0,5 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/02/2024 | ALMUERZO - M7 (S2) | FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA | Fresa | 14,000 | 12,500 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M7 (S2) | | Queso doble crema | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N/A | 4,2 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 27/02/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | SOPA DE ARROZ | Carne de res goulasg | 0,700 | 0,700 | X | | X | | X | | 180 | 92,4 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/02/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA | Res molida | 22,500 | 22,500 | | X | X | | X | | 180 | 84 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/02/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | SPAGUETTIE | Spaguettie | 13,000 | 13,000 | | X | X | | X | | 180 | 85,8 | 72,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/02/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | RODAJA DE TOMATE CON OREGANO | Tomate chonto | 22,500 | 20,500 | X | | X | | | X | N.A. | 7,2 | 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/02/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | PAPA SIN CASCARA DORADA | Papa pastusa | 15,500 | 14,000 | X | | | X | X | | 180 | 77,5 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/02/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,9 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M8 (S2) | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,9 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/02/2024 | ALMUERZO - M8 (S2) | PAPAYA EN CUADROS CON YOGURTH | Papaya | 14,000 | 12,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M8 (S2) | | Yogurth | 5,000 | 5,000 | | X | X | | | X | N.A. | 2,8 | 3,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 28/02/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | SOPA DE AVENA | Cane de res cadera | 700 | 700,000 | X | | X | | X | | 180 | 86 | 83,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 28/02/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL SIN FRACCIONAR | Cerdo lomo | 22,500 | 20,500 | | X | X | | X | | 180 | 82,4 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 28/02/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | ARROZ BLANCO | Arroz | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 28/02/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA | Remolacha | 13,500 | 12,000 | X | | X | | X | | 180 | 11,1 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 28/02/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | PAPA A LA FRANCESA | Papa pastusa | 15,500 | 14,000 | X | | | X | X | | 180 | 81,3 | 73,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 28/02/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | SORBETE DE FRESA | Fresa pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 81,3 | 73,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M9 (S2) | | Leche entera | 54,000 | 24,000 | | X | X | | | X | N.A. | 81,3 | 73,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 28/02/2024 | ALMUERZO - M9 (S2) | BANANA PICADA CON CREMA DE LECHE | Banana | 15,000 | 12,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M9 (S2) | | Crema de leche | 2,000 | 2,000 | | X | X | | | X | N.A. | 3,9 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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: 2 |
| | FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 29/02/2024 | ALMUERZO - M10 (S2) | CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA | Arveja en seco | 8,000 | 8,000 | X | | X | | X | | 90 | 81 | 81 | 10 | 10 | 10 | 7 | X | | NINGUNA |
| 29/02/2024 | ALMUERZO - M10 (S2) | MUSLO DE POLLO EN SALSA CRIOLLA | Muslo de pollo | 22,500 | 21,500 | X | | X | | X | | 90 | 87,5 | 80 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | NINGUNA |
| 29/02/2024 | ALMUERZO - M10 (S2) | ARROZ CON FIDEOS | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 90 | 88,4 | 80 | 10 | 10 | 10 | 8 | X | | NINGUNA |
| 29/02/2024 | ALMUERZO - M10 (S2) | ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, TOMATE Y CILANTRO | Cohombro | 20,300 | 15,200 | X | | X | | | X | N.A. | 10,7 | 17,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | NINGUNA |
| 29/02/2024 | ALMUERZO - M10 (S2) | PLATANO MADURO EN MONEDAS FRITO | Platano maduro | 18,000 | 16,000 | | X | | X | X | | 90 | 83,0 | 78 | 10 | 10 | 10 | 9 | X | | NINGUNA |
| 29/02/2024 | ALMUERZO - M10 (S2) | SORBETE DE GUANABANA | Guanabana pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 3,8 | (-) 2 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | NINGUNA |
| | ALMUERZO - M10 (S2) | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 3,8 | (-) 2 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | NINGUNA |
| 29/02/2024 | ALMUERZO - M10 (S2) | MANDARINA | Mandarina | 25,000 | 25,000 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 8 | 10 | 10 | 9 | X | | INTERCAMBIO N. 31 POR LA PROPUESTA DE MANDARINA EN FRUTA EN LUGAR DE LA GRANADILLA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 2/01/2024 | M8 (S2) | SOPA DE ARROZ | Papa pastusa | 12,500 | 11,500 | X | | X | | X | | 180 | 92,4 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 9,300 | 8,500 | X | | X | | X | | 180 | 92,4 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Carne de res goulasg | 0,700 | 0,700 | X | | X | | X | | 180 | 92,4 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/01/2024 | M8 (S2) | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA | Res molida | 22,500 | 22,500 | | X | X | | X | | 180 | 84 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Tomate chonto | 3,300 | 2,700 | X | | X | | X | | 180 | 84 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Huevo | 4,500 | 4,000 | | X | X | | X | | 180 | 84 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/01/2024 | M8 (S2) | SPAGUETTIE | Spaguettie | 13,000 | 13,000 | | X | X | | X | | 180 | 85,8 | 72,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 3,000 | 3,000 | X | | X | | X | | 180 | 85,8 | 72,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/01/2024 | M8 (S2) | RODAJA DE TOMATE CON OREGANO | Tomate chonto | 22,500 | 20,500 | X | | X | | | X | N.A. | 7,2 | 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/01/2024 | M8 (S2) | PAPA SIN CASCARA DORADA | Papa pastusa | 15,500 | 14,000 | X | | X | | X | | 180 | 77,5 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/01/2024 | M8 (S2) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,9 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,9 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 2/01/2024 | M8 (S2) | PAPAYA EN CUADROS CON YOGURTH | Papaya | 14,000 | 12,500 | | X | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Yogurth | 5,000 | 5,000 | X | | X | | | X | N.A. | 2,8 | 3,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 3/01/2024 | M9 (S2) | SOPA DE AVENA | Papa pastusa | 12,500 | 11,500 | X | | X | | X | | 180 | 86 | 83,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Avena | 5,000 | 5,000 | | X | X | | X | | 180 | 86 | 83,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 7,500 | 6,500 | X | | X | | X | | 180 | 86 | 83,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 3/01/2024 | M9 (S2) | CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL SIN FRACCIONAR | Cerdo lomo | 22,500 | 20,500 | | X | X | | X | | 180 | 82,4 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 3/01/2024 | M9 (S2) | ARROZ BLANCO | Arroz | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 3/01/2024 | M9 (S2) | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA | Remolacha | 13,500 | 12,000 | X | | X | | X | | 180 | 11,1 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 9,000 | 8,500 | X | | X | | X | | 180 | 11,1 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Mayonesa | 1,500 | 1,500 | | X | X | | X | | 180 | 11,1 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 3/01/2024 | M9 (S2) | PAPA A LA FRANCESA | Papa pastusa | 15,500 | 14,000 | X | | X | | X | | 180 | 81,3 | 73,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 3/01/2024 | M9 (S2) | SORBETE DE FRESA | Fresa pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 81,3 | 73,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 24,000 | | X | X | | | X | N.A. | 81,3 | 73,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 3/01/2024 | M9 (S2) | BANANA PICADA CON CREMA DE LECHE | Banana | 15,000 | 12,500 | | X | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Crema de leche | 2,000 | 2,000 | | X | X | | | X | N.A. | 3,9 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 4/01/2024 | M10 (S2) | CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA | Arveja en seco | 8,000 | 8,000 | X | | X | | X | | 90 | 87,0 | 76 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 19,800 | 18,100 | X | | X | | X | | 90 | 87,0 | 76 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Papa pastusa | 14,500 | 13,500 | X | | X | | X | | 90 | 87,0 | 76 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 4/01/2024 | M10 (S2) | MUSLO DE POLLO EN SALSA CRIOLLA | Muslo de pollo | 22,500 | 21,500 | X | | X | | X | | 90 | 89,0 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Tomate chonto | 3,300 | 2,700 | X | | X | | X | | 90 | 89,0 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Cebolla junca | 6,700 | 2,700 | X | | X | | X | | 90 | 89,0 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 4/01/2024 | M10 (S2) | ARROZ CON FIDEOS | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 90 | 88,0 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Fideos | 4,500 | 4,500 | | X | X | | X | | 90 | 88,0 | 80,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 4/01/2024 | M10 (S2) | ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, TOMATE Y CILANTRO | Cohombro | 20,300 | 15,200 | X | | X | | | X | N.A. | 10,0 | 8,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Tomate chonto | 19,100 | 15,200 | X | | X | | | X | N.A. | 10,0 | 8,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 4/01/2024 | M10 (S2) | PLATANO MADURO EN MONEDAS FRITO | Platano maduro | 18,000 | 16,000 | | X | X | | X | | 90 | 84,0 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 4/01/2024 | M10 (S2) | SORBETE DE GUANABANA | Guanabana pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 10,2 | 6,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 10,2 | 6,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 4/01/2024 | M10 (S2) | GRANADILLA | Granadilla | 25,000 | 25,000 | | X | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 5/01/2024 | M11 (S2) | SOPA DE CEBADA PERLADA | Cebada | 6,500 | 6,500 | X | | X | | X | | 90 | 91,4 | 86,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Papa pastusa | 18,000 | 16,000 | X | | X | | X | | 90 | 91,4 | 86,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | zanahoria | 11,500 | 9,500 | X | | X | | X | | 90 | 91,4 | 86,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Carne de res goulash | 7,500 | 7,500 | X | | X | | X | | 90 | 91,4 | 86,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/01/2024 | M11 (S2) | HAMBUERGEUSA DE CARNE A LAS FINAS HIERBAS | Carne de res molida | 22,500 | 22,500 | | X | X | | X | | 90 | 70,9 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Huevos | 6,700 | 6,000 | | X | X | | X | | 90 | 70,9 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Junca | 3,500 | 1,500 | X | | X | | X | | 90 | 70,9 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/01/2024 | M11 (S2) | ARROZ BLANCO | Arroz | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 90 | 90,9 | 85,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/01/2024 | M11 (S2) | GUACAMOLE | Aguacate | 13,000 | 13,000 | | X | X | | | X | N.A. | 70,9 | 74,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Pimenton | 5,500 | 4,500 | X | | X | | | X | N.A. | 70,9 | 74,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Junca | 11,000 | 4,500 | X | | X | | | X | N.A. | 70,9 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/01/2024 | M11 (S2) | YUCA DORADA | Yuca | 19,000 | 17,500 | X | | X | | X | | 90 | 55,3 | 70,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/01/2024 | M11 (S2) | JUGO DE FEIJOA | Feijoa púlpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 5,8 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 5/01/2024 | M11 (S2) | FRESAS CON HELADO | Fresa | 14,000 | 13,500 | X | | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Helado | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | 4,8 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 6/01/2024 | M12 (S2) | SANCOCHO | Hartón verde | 13,600 | 9,200 | | X | X | | X | | 90 | 85,4 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | Papa pastusa | 13,000 | 11,700 | X | | X | | X | | 90 | 85,4 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | Yuca | 11,500 | 9,200 | X | | X | | X | | 90 | 85,4 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 6/01/2024 | M12 (S2) | ARROZ CON CLANTRO | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 90 | 89,9 | 85,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 6/01/2024 | M12 (S2) | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA | Lechuga | 17,300 | 9,500 | X | | X | | | X | N.A. | 6,2 | 5,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | Tomate | 15,100 | 12,000 | X | | X | | | X | N.A. | 6,2 | 5,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | Cebolla cabezona | 9,400 | 8,900 | X | | X | | | X | N.A. | 6,2 | 5,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 6/01/2024 | M12 (S2) | CARNE COCIDA DE RES EN TROZOS | Carne de res cadera | 22,500 | 22,500 | | X | X | | X | | 90 | 90 | 79,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 6/01/2024 | M12 (S2) | TAJADA DE PLATANO | Harton maduro | 23,000 | 21,500 | | X | X | | X | | 90 | 82,4 | 70,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 6/01/2024 | M12 (S2) | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| 6/01/2024 | M12 (S2) | MANDARINA | Mandarina | 20,000 | 20,000 | | X | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 9/01/2024 | M14 (S3) | MONDONGO | Zanahoria | 15,000 | 12,700 | X | | X | | X | | 90 | 82 | 63 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Arveja verde | 31,800 | 12,700 | X | | X | | X | | 90 | 82 | 63 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Papa criolla | 11,700 | 11,700 | X | | X | | X | | 90 | 82 | 63 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/01/2024 | M14 (S3) | MUSLO DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Muslo de pollo | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 90 | 89,2 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Cebolla Larga | 3,100 | 1,300 | X | | X | | X | | 90 | 89,2 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/01/2024 | M14 (S3) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 90 | 89,4 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/01/2024 | M14 (S3) | ENSALADA PICO DE GALLO | Cebolla cabezona | 9,700 | 9,200 | X | | X | | | X | N.A. | 7,1 | 5,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Pimenton | 7,100 | 6,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,1 | 5,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/01/2024 | M14 (S3) | PAPA A LA FRANCESA | Papa sabanera | 26,200 | 21,000 | X | | X | | X | | 90 | 82,2 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/01/2024 | M14 (S3) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 6 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 9/01/2024 | M14 (S3) | MANZANA TAJADA CON HELADO | Manzana | 18,400 | 17,000 | X | | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Helado | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | (9,7) | (-) 8 ,15 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 10/01/2024 | M15 (S3) | CAZUELA DE LENTEJAS | Lenteja | 9,000 | 9,000 | X | | X | | X | | 180 | 87,5 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Tomate chonto | 11,900 | 9,500 | X | | X | | X | | 180 | 87,5 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Papa pastusa | 17,700 | 15,900 | X | | X | | X | | 180 | 87,5 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/01/2024 | M15 (S3) | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | Res sobrebarriga | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 82,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Cebolla larga | 6,700 | 2,700 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 82,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/01/2024 | M15 (S3) | ARROZ CON CILANTRO | Arroz blanco | 18,400 | 18,400 | X | | X | | X | | 180 | v | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Cilantro | 2,100 | 1,800 | X | | X | | | X | 180 | 7,3 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/01/2024 | M15 (S3) | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL | Espinaca | 15,900 | 9,500 | X | | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Manzana | 14,200 | 12,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Fresa | 9,400 | 8,900 | X | | X | | | X | N.A. | 89,4 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/01/2024 | M15 (S3) | PAPA EN CASQUITOS DORADOS | Papa sabanera | 21,000 | 21,000 | X | | X | | X | | 180 | 6,8 | 2,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | JUGO DE LULO | Lulo pulpa | 17,000 | 17,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,6 | 3,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 10/01/2024 | M15 (S3) | MELON EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA | Melon | 22,000 | 18,400 | X | | X | | | X | N.A. | Ambient e | Ambie nte | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso doble crema | 4,500 | 4,500 | X | | X | | | X | N.A. | 4,8 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 11/01/2024 | M16 (S3) | AJIACO | Pollo pechuga | 1,500 | 1,500 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 77,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Papa pastusa | 16,600 | 14,900 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 77,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Mazorca | 9,500 | 9,500 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 77,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 11/01/2024 | M16 (S3) | POLLO MECHADO EN SALSA CRIOLLA (PECHUGA) | Pechuga de pollo | 23,500 | 23,500 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 75,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Tomate | 3,300 | 2,700 | X | | X | | X | | 180 | 87,1 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 11/01/2024 | M16 (S3) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 89,4 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 11/01/2024 | M16 (S3) | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate | 18,500 | 17,500 | X | | X | | | X | N.A. | Ambient e | Ambie nte | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 11/01/2024 | M16 (S3) | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba pulpa | 17,000 | 17,000 | X | | X | | | X | N.A. | 15,3 | 12,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | X | | X | | | X | N.A. | 4,8 | 4,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 11/01/2024 | M16 (S3) | GRANADILLA | Granadilla | 25,000 | 25,000 | X | | X | | | X | N.A. | Ambient e | Ambie nte | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 12/01/2024 | M17 (S3) | SOPA DE PATACON | Plátano harton, verde | 16,400 | 11,200 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 55 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Arveja verde | 23,900 | 9,500 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 55 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 15,000 | 12,700 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 55 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/01/2024 | M17 (S3) | SOBREBARRIGA DESMECHADA | Sobre barriga | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 180 | 89,2 | 86 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Cebolla junca | 6,700 | 2,700 | X | | X | | X | | 180 | 89,2 | 86 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/01/2024 | M17 (S3) | ARROZ CON PIMENTON | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Pimentón rojo | 5,400 | 4,600 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Cebolla junca | 6,400 | 6,000 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/01/2024 | M17 (S3) | ENSALADA SILVESTRE | Lechuga comun | 11,000 | 6,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Cebolla cabezona | 6,400 | 6,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Espinaca | 10,000 | 6,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/01/2024 | M17 (S3) | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa criolla | 17,000 | 16,500 | X | | X | | X | | 180 | 88,9 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Cebolla junca | 2,600 | 1,000 | X | | X | | X | | 180 | 88,9 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Aceite de soya | 1,200 | 1,200 | | X | | X | | X | N.A. | 88,9 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/01/2024 | M17 (S3) | SORBETE DE FRUTOS ROJOS (FRESA, MORA, UVA) | Fresa | 6,000 | 6,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,5 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Mora de castilla | 8,000 | 8,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,5 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Uva isabella | 6,000 | 6,000 | | X | | X | | X | N.A. | 7,5 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 12/01/2024 | M17 (S3) | BANANA PICADA CON YOGURTH | Banano comun*** | 18,400 | 15,500 | X | | X | | | X | N.A. | Ambiente | Ambiente | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | INTERCAMBIO N. 25 POR LA PROPUESTA DE MELÓN EN FRUTA |
| | | | Yogurt | 4,500 | 4,500 | | X | | X | | X | N.A. | 4,8 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 13/01/2024 | M18 (S3) | SOPA DE ARROZ | Papa pastusa | 17,700 | 15,900 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 68 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Carne de res goulash | 0,700 | 0,700 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 68 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | zanahoria | 11,200 | 9,500 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 68 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/01/2024 | M18 (S3) | ALBONDIGAS EN SALSA A LA BOLOGNESA | Carne de res molida | 22,500 | 22,500 | X | | X | | X | | 180 | 90 | 83,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Huevo de gallina | 6,800 | 6,100 | X | | X | | X | | 180 | 90 | 83,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Cebolla junca | 6,700 | 2,700 | X | | X | | X | | 180 | 90 | 83,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/01/2024 | M18 (S3) | SPAGUETTIE | Pasta spaguettie | 13,000 | 13,000 | X | | X | | X | | 180 | 83,3 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Tomate crudo | 14,500 | 14,000 | X | | X | | X | | 180 | 83,3 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Cebolla junca | 3,600 | 1,400 | X | | X | | 4,5 | | 180 | 83,3 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/01/2024 | M18 (S3) | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO | Tomate crudo | 13,500 | 10,800 | X | | X | | X | | N.A. | 7,9 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Lechuga común | 19,600 | 10,800 | X | | X | | 65 | | 180 | 7,9 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Aguacate lorena | 11,500 | 8,900 | X | | X | | | X | N.A. | 7,9 | 5,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/01/2024 | M18 (S3) | PLÁTANO MADURO MELAO | Plátano hartón | 29,100 | 21,000 | X | | X | | X | | 180 | 85 | 65 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Panela | 2,100 | 2,100 | X | | | X | X | | N.A. | 85 | 65 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Canela molida | 0,400 | 0,400 | | X | | X | | X | N.A. | 85 | 65 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/01/2024 | M18 (S3) | JUGO DE MARACUYÁ | Maracuya pulpa | 17,000 | 17,000 | X | | X | | | X | N.A. | 6,6 | (-) 2,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 13/01/2024 | M18 (S3) | PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA | Papaya | 21,500 | 17,000 | X | | X | | | X | N.A. | Ambiente | Ambiente | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso fresco | 5,000 | 5,000 | X | | | X | | X | N.A. | 4,8 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 15/01/2024 | M19 (S4) | SOPA DE AVENA | Carne de res goulash | 0,700 | 0,700 | X | | X | | X | | 180 | 91,5 | 84 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Papa pastusa | 12.380 | 11.250 | X | | X | | X | | 180 | 91,5 | 84 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 7.220 | 6.570 | X | | X | | X | | 180 | 91,5 | 84 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 15/01/2024 | M19 (S4) | MUSLO DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Mulso de pollo | 22.360 | 20.330 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 80,8 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Junca | 920 | 840 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 80,8 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 15/01/2024 | M19 (S4) | ARROZ BLANCO | Arroz | 12.570 | 12.570 | X | | X | | X | | 180 | 93,7 | 86 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 15/01/2024 | M19 (S4) | ENSALADA HAWIANA | Piña | 4.230 | 3.320 | | X | X | | | X | N/A | 4,5 | 3 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Lechuga | 6.730 | 5.610 | X | | X | | | X | N/A | 4,5 | 3 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Manzana | 6.170 | 5.610 | X | | X | | | X | N/A | 4,5 | 3 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 15/01/2024 | M19 (S4) | PAPA COCIDA CON CASCARA | Papa pastusa | 15.380 | 13.980 | X | | X | | X | | 180 | 81 | 77,2 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 15/01/2024 | M19 (S4) | SORBETE DE CURUBA | Curuba pulpa | 17.000 | 17.000 | | X | X | | | X | N/A | (-)2,1 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche enetera | 54.000 | 54.000 | | X | X | | | X | N/A | (-)2,1 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 15/01/2024 | M19 (S4) | MELÓN PICADO CON LECHE CONDENSADA | Melon | 14.950 | 12.460 | | X | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | INTERCAMBIO N. 26 POR LA PROPUESTA DE PAPAYA EN FRUTA |
| | | | Leche condensada | 1.660 | 1.660 | | x | x | | | x | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 16/01/2024 | M20 (S4) | SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO | Cuchuco de trigo | 4.450 | 4.450 | X | | X | | X | | 180 | 90,7 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Habichuela | 7.220 | 6.570 | X | | X | | X | | 180 | 90,7 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Papa pastusa | 12.380 | 11.250 | X | | X | | X | | 180 | 90,7 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Carne de res goulash | 700 | 700 | X | | X | | X | | 180 | 90,7 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/01/2024 | M20 (S4) | CARNE DE RES ASADA | Carne de res cadera | 20.500 | 20.500 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 82,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/01/2024 | M20 (S4) | ARROZ CON ARVEJA VERDE EN FRESCO | Arroz | 12.570 | 12.570 | X | | X | | X | | 180 | 92,4 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Arveja | 1.890 | 1.890 | X | | X | | X | | 180 | 92,4 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/01/2024 | M20 (S4) | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA | Lechuga | 7.100 | 6.440 | X | | X | | | X | N/A | 6,1 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Tomate chonto | 7.760 | 7.760 | X | | X | | | X | N/A | 6,1 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Cabezona | 5.820 | 51.560 | X | | X | | | X | N/A | 6,1 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/01/2024 | M20 (S4) | PURE DE PAPA CON PEREJIL | Papa pastusa | 15.380 | 13.980 | X | | X | | X | | 180 | 85 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/01/2024 | M20 (S4) | SORBETE DE GUANABANA | Guanabana pulpa | 17.000 | 17.000 | | X | X | | | X | N/A | (-) 1,9 | 2,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54.000 | 54.000 | | X | X | | | X | N/A | (-) 1,9 | 2,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 16/01/2024 | M20 (S4) | GRANADILLA | Mandarina**** | 20.000 | 20.000 | | X | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | INTERCAMBIO N. 27 POR LA PROPUESTA DE MANDARINA EN FRUTA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 17/01/2024 | M21 (S4) | CAZUELA DE GARBANZO | Garbanzo | 7.570 | 7.570 | X | | X | | X | | 180 | 92 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 6.940 | 6.310 | X | | X | | X | | 180 | 92 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Papa pastusa | 11.920 | 10.840 | X | | X | | X | | 180 | 92 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 17/01/2024 | M21 (S4) | SOBREBARRIGA ASADA | Carne de res sobrebarriga | 22.500 | 22.500 | | X | X | | X | | 180 | 68 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 17/01/2024 | M21 (S4) | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa criolla | 15.380 | 139.802 | X | | X | | X | | 180 | 71 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 17/01/2024 | M21 (S4) | ARROZ CON CILANTRO | Arroz blanco | 12.570 | 12.570 | X | | X | | X | | 180 | 75 | 81,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 17/01/2024 | M21 (S4) | VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS | Zanahoria | 5.100 | 4.640 | X | | X | | X | | 180 | 85 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Calabaza | 6.350 | 5.780 | X | | X | | X | | 180 | 85 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 17/01/2024 | M21 (S4) | JUGO DE MANGO | Pulpa de mango | 17.000 | 17.000 | | X | X | | | X | N/A | 6 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 17/01/2024 | M21 (S4) | BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA | Banano | 15.000 | 12.550 | | X | X | | | X | N/A | 9,8 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso doble crema | 4.500 | 4.500 | | X | X | | | X | N/A | 9,8 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 18/01/2024 | M22 (S4) | SOPA DE CONCHITAS | Papa | 16,750 | 18,590 | x | | x | | x | | 90 | 85 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Carne de res goulash | 700,0 | 700,0 | x | | x | | x | | 90 | 85 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Arveja verde | 13,040 | 13,040 | x | | x | | x | | 90 | 85 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/01/2024 | M22 (S4) | PECHUGA DE POLLO GRATINADA (PORCION SIN FRACCIONAR) | Pollo | 40,000 | 40,000 | x | | x | | x | | 90 | 80,8 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso fresco | 4,520 | 4,520 | | x | x | | x | | 90 | 80,8 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Perejil | 0,890 | 0,970 | x | | x | | x | | 90 | 80,8 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/01/2024 | M22 (S4) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 19,170 | 19,170 | x | | x | | x | | 90 | 82 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Cebolla junca | 1,500 | 9,800 | x | | x | | x | | 90 | 82 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Aceite de soya | 0,610 | 0,610 | x | | x | | x | | 90 | 82 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/01/2024 | M22 (S4) | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate lorena | 19,220 | 24,990 | x | | x | | | x | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Sal | 0,160 | 0,160 | | x | x | | | x | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/01/2024 | M22 (S4) | PAPA A LA FRANCESA | Papa | 21,640 | 27,050 | x | | x | | x | | 90 | 65 | 80,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Sal | 0,160 | 0,160 | | x | x | | x | | 90 | 65 | 80,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Aceite de soya | 1,730 | 1,730 | | x | x | | x | | 90 | 65 | 80,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/01/2024 | M22 (S4) | JUGO DE GUAYABA | Guayaba pulpa | 25,000 | 25,000 | | x | x | | | x | N.A. | 0,4 | 0,3 | 5 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 18/01/2024 | M22 (S4) | MANZANA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA | Manzana | 21,490 | 25,250 | | x | x | | | x | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso doble crema | 6,690 | 6,690 | | x | x | | | x | N.A. | 4,2 | 4,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 19/01/2024 | M23 (S4) | SOPA DE ARRACACHA | Papa | 4,960 | 5,550 | x | | x | | x | | 90 | 84 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Habichuela | 9,920 | 10,990 | x | | x | | x | | 90 | 84 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Arracacha | 11,800 | 14,770 | x | | x | | x | | 90 | 84 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Carne de res goulash | 700,0 | 700,0 | x | | x | | x | | 90 | 84 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/01/2024 | M23 (S4) | CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA | Cerdo | 22,500 | 20,500 | | x | x | | x | | 90 | 83 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Piña | 4,170 | 7,600 | | x | x | | x | | 90 | 80 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Fécula de maiz | 2,500 | 2,500 | | x | x | | x | | 90 | 80 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/01/2024 | M23 (S4) | TORTILLA DE ACELGA | Acelga | 16,440 | 16,440 | x | | x | | x | | 90 | 72 | 72 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Margarina | 1,300 | 1,300 | | x | x | | x | | 90 | 72 | 72 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Huevo de gallina | 6,000 | 6,720 | | x | x | | x | | 60 | 72 | 72 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/01/2024 | M23 (S4) | ARROZ CON PIMENTON | Arroz blanco | 12,570 | 12,570 | x | | x | | x | | 90 | 78 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Cebolla junca | 1,500 | 3,800 | x | | x | | x | | 90 | 78 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Pimenton | 4,790 | 5,660 | x | | x | | x | | 90 | 78 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/01/2024 | M23 (S4) | PLATANO MADURO COCIDO CON PANELA | Platano harton | 16,780 | 13,980 | x | | x | | x | | 90 | 78 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Canela molida | 0,400 | 0,400 | | x | x | | x | | 90 | 78 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/01/2024 | M23 (S4) | SORBETE DE FEIJOA | Feijoa pulpa | 17,000 | 17,000 | | x | x | | | x | N.A. | 2,4 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche de vaca | 54,000 | 54,000 | | x | x | | | x | N.A. | 2,4 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 19/01/2024 | M23 (S4) | BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA | Banano comun | 14,950 | 12,460 | | x | x | | | x | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso Doble crema | 4,500 | 4,500 | | x | x | | | x | N.A. | 3,1 | 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 20/01/2024 | M24 (S4) | SANCOCHO | Papa pastusa | 7,610 | 6,610 | X | | X | | X | | 180 | 89,7 | 84 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Maiz tierno | 7,000 | 7,000 | X | | X | | X | | 180 | 89,7 | 84 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Platano harton verde | 7,540 | 6,290 | X | | X | | X | | 180 | 89,7 | 84 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Yuca | 7,540 | 6,290 | X | | X | | X | | 180 | 89,7 | 84 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 20/01/2024 | M24 (S4) | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | Carne de res sobrebarriga | 22,500 | 20,500 | X | | X | | X | | 180 | 85 | 79,9 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Tomate chonto | 1,900 | 1,800 | X | | X | | X | | 180 | 85 | 79,9 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Junca | 2,000 | 1,800 | X | | X | | X | | 180 | 85 | 79,9 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 20/01/2024 | M24 (S4) | ARROZ CON ZANAHORIA | Arroz | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 91,5 | 81 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 3,500 | 3,200 | X | | X | | X | | 180 | 91,5 | 81 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 20/01/2024 | M24 (S4) | ENSALADA DE ZANAHORIA Y MANZANA EN JULIANASCON CREMA DE LECHE | Zanahoria | 8,800 | 8,000 | X | | X | | | X | N/A | 6,6 | 5 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Manzana | 13,300 | 12,000 | X | | X | | | X | N/A | 6,6 | 5 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Crema de leche | 1,500 | 1,500 | | X | X | | | X | N/A | 2,1 | 5 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 20/01/2024 | M24 (S4) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N/A | (-) 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N/A | (-) 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 20/01/2024 | M24 (S4) | FRESAS CON HELADO | Fresas | 13,800 | 12,500 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Helado de crema | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N/A | (-) 8,7 | (-) 6,2 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 22/01/2024 | M1 (S1) | SOPA DE CONCHITAS | Res goulash | 700 | 700 | X | | X | | X | | 180 | 89,7 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Papa pastusa | 1.238 | 11.250 | X | | X | | X | | 180 | 89,7 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Pasta conchitas | 4.500 | 4.500 | | X | X | | X | | 180 | 89,7 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 7.220 | 6.570 | X | | X | | X | | 180 | 89,7 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/01/2024 | M1 (S1) | SOBREBARRIGA MECHADA | Carne de res sobrebarriga | 22.500 | 20.500 | X | | X | | X | | 180 | 86 | 80,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/01/2024 | M1 (S1) | VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA | Arveja verde | 6.130 | 6.130 | X | | X | | X | | 180 | 12,9 | 5,8 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 8.530 | 7.760 | X | | X | | X | | 180 | 12,9 | 5,8 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 22/01/2024 | M1 (S1) | ARROZ CON CILANTRO | Arroz | 12.570 | 12.570 | X | | X | | X | | 180 | 91 | 83,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/01/2024 | M1 (S1) | PAPA CRIOLLA DORADA | Criolla | 15.380 | 15.380 | X | | X | | X | | 180 | 77 | 74 | 9 | 9 | 9 | 8 | X | | NINGUNA |
| 22/01/2024 | M1 (S1) | SORBETE DE TOMATE DE ARBOL | Tomate de arbol pulpa | 17.000 | 170.000 | | X | X | | | X | N/A | (-) 6,4 | (-) 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54.000 | 54.000 | | X | X | | | X | N/A | (-) 6,4 | (-) 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 22/01/2024 | M1 (S1) | FRESAS CON CREMA | Fresas | 13.700 | 13.700 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Crema de leche | 2.000 | 2.000 | | X | X | | | X | N/A | 2,1 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 23/01/2024 | M2 (S1) | SOPA DE AVENA | Papa pastusa | 12,500 | 11,500 | X | | X | | X | | 180 | 89,3 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Res goulash | 700,0 | 700,0 | X | | X | | X | | 180 | 89,3 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Habichuela | 10,400 | 9,400 | X | | X | | X | | 180 | 89,3 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 11,000 | 9,500 | X | | X | | X | | 180 | 89,3 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/01/2024 | M2 (S1) | ATÙN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO (PLATO FRIO) | Atún en lata | 185,000 | 185,000 | | X | X | | | X | N.A. | 13,2 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Tomate | 2,900 | 2,320 | X | | X | | | X | N.A. | 13,2 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Cabezona | 2,440 | 2,320 | X | | X | | | X | N.A. | 13,2 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/01/2024 | M2 (S1) | ARROZ BLANCO | Arroz blanco | 18,030 | 18,030 | X | | X | | X | | 180 | 86 | 81,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/01/2024 | M2 (S1) | ZANAHORIA RALLADA, TOMATE Y LECHUGA | Zanahoria | 14,300 | 13,500 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | INTERCAMBIO N. 28 POR LA PROPUESTA DE ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA |
| | | | Tomate | 11,500 | 11,500 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | Lechuga | 7,800 | 7,000 | X | | X | | X | | 180 | 89 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 23/01/2024 | M2 (S1) | PURE DE PAPA CON PEREJIL | Papa pastusa | 15,500 | 14,000 | X | | X | | X | | 90 | 85 | 73,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Margarina | 0,500 | 0,500 | | X | X | | X | | 90 | 85 | 73,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/01/2024 | M2 (S1) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 8,2 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 8,2 | 4,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 23/01/2024 | M2 (S1) | BANANA PICADA CON HELADO | Banana | 15,000 | 12,500 | | X | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Helado de crema | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N.A. | 1,8 | 3,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 24/01/2024 | M3 (S1) | SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA | Cuchuco de cebada | 6,500 | 6,500 | X | | X | | X | | 180 | 87,4 | 82,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Papa pastusa | 17,540 | 15,770 | X | | X | | X | | 180 | 87,4 | 82,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Arveja verde | 6,500 | 6,500 | X | | X | | X | | 180 | 87,4 | 82,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Carne de res goulash | 700,000 | 700,000 | X | | X | | X | | 180 | 87,4 | 82,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 24/01/2024 | M3 (S1) | MUSLO DE POLLO EN SALSA DE NARANJA | Muslo de pollo | 45,000 | 45,000 | X | | X | | X | | 90 | 86 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Naranja | 14,500 | 8,500 | X | | X | | X | | 90 | 86 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Cebolla junca | 3,100 | 1,500 | X | | X | | X | | 90 | 86 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Fecula de maiz | 0,380 | 0,380 | | X | X | | X | | 90 | 86 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 24/01/2024 | M3 (S1) | ARROZ CON PIMENTÓN | Arroz blanco | 18,100 | 18,100 | X | | X | | X | | 90 | 90 | 81,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Pimentón | 5,500 | 4,500 | X | | X | | X | | 90 | 90 | 81,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 24/01/2024 | M3 (S1) | ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, FRESA Y CREMA DE | Fresa | 9,050 | 8,600 | X | | X | | | X | N.A. | 8,6 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Lechuga | 18,900 | 12,000 | X | | X | | | X | N.A. | 8,6 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Manzana | 12,500 | 10,500 | X | | X | | | X | N.A. | 8,6 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Crema de leche | 2,700 | 2,700 | X | | X | | | X | N.A. | 8,6 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 24/01/2024 | M3 (S1) | PLATANO COCIDO CON CANELA | Hartón maduro | 28,500 | 24,500 | X | | X | | X | | 90 | 83 | 73,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 24/01/2024 | M3 (S1) | SORBETE DE MARACUYA | Maracuya pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,3 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 24/01/2024 | M3 (S1) | UVAS CON YOGURTH | Uvas isabelinas | 18,000 | 17,000 | X | | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Yogurth | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | | N.A. | 3,6 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 25/01/2024 | M4 (S1) | SOPA DE PATACÓN | Arveja verde | 9,5 | 9,5 | X | | X | | X | | 180 | 88,2 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 14,5 | 12,3 | X | | X | | X | | 180 | 88,2 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Platano verde | 16,5 | 11,5 | X | | X | | X | | 180 | 88,2 | 83 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 25/01/2024 | M4 (S1) | MIX DE POLLO CON PAJARILLA CORTADO ENCUADROS | Pechuga de pollo | 12,5 | 11,0 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 81,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Pajarilla de res | 11,5 | 11 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 81,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Cebolla junca | 3,05 | 1,3 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 81,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 25/01/2024 | M4 (S1) | ARROZ CON PEREJIL | Arroz blanco | 12,6 | 12,6 | X | | X | | X | | 180 | 90 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Perejil | 1,2 | 1,2 | X | | X | | X | | 180 | 90 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 25/01/2024 | M4 (S1) | VERDURA CAMPESINA | Arveja verde | 4,5 | 4,1 | X | | X | | X | | 180 | 92 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 6,84 | 5,82 | X | | X | | X | | 180 | 92 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Mazorca | 4,5 | 4,5 | X | | X | | X | | 180 | 92 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 25/01/2024 | M4 (S1) | PAPA CRIOLLA CHORRREADA | Criolla | 15,5 | 14,0 | X | | X | | X | | 180 | 83 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 25/01/2024 | M4 (S1) | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba pulpa | 17 | 17 | | X | X | | | X | N.A. | 5,5 | 1,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54 | 54 | | X | X | | | X | N.A. | 11,6 | 1,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 25/01/2024 | M4 (S1) | MANZANA TAJADA CON HELADO | Manzana | 14,0 | 13 | X | | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Helado | 4,5 | 4,5 | | X | X | | | X | N.A. | (-) 12,1 | (-) 13,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE_____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 26/01/2024 | M5 (S1) | SOPA DE FIDEOS | Arveja verde | 6,500 | 6,500 | X | | X | | X | | 180 | 86,3 | 80,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Habichuela | 10,500 | 9,500 | X | | X | | X | | 180 | 86,3 | 80,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Papa pastusa | 17,500 | 15,800 | X | | X | | X | | 180 | 86,3 | 80,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/01/2024 | M5 (S1) | PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA | Colombina de pollo | 24,500 | 20,500 | X | | X | | X | | 180 | 86,7 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Margarina | 25,500 | 2,500 | | X | X | | X | | 180 | 86,7 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 3,000 | 3,000 | | X | X | | X | | 180 | 86,7 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/01/2024 | M5 (S1) | TORTILLA DE ESPINACA | Espinaca | 18,500 | 16,500 | X | | X | | X | | 90 | 83 | 74,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Huevos | 4,150 | 3,800 | | X | X | | X | | 60 | 83 | 74,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/01/2024 | M5 (S1) | ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA | Arroz blanco | 12,570 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Arverja | 2,700 | 2,700 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/01/2024 | M5 (S1) | PAPA COCIDA CON CASCARA | Papa pastusa | 15,500 | 15,500 | X | | X | | X | | 90 | 77,9 | 71 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/01/2024 | M5 (S1) | SORBETE DE MANGO | Mango pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 5,5 | 1,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | | X | X | | | X | N.A. | 5,5 | 1,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 26/01/2024 | M5 (S1) | MELÓN TAJADO CON LECHE CONDENSADA | Melón | 14,500 | 12,500 | | X | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche condensada | 2,000 | 2,000 | | X | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 27/01/2024 | M6 (M1) | CAZUELA DE FRIJOLES | Frijol cargamanto | 8,000 | 8,000 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 85,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 7,220 | 6,570 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 85,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Harton verde | 13,500 | 11,000 | X | | X | | X | | 180 | 88 | 85,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/01/2024 | M6 (M1) | CARNE DE RES ASADA | Carne de res cadera | 23,500 | 20,500 | X | | X | | X | | 180 | 87,4 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | ARROZ BLANCO | Arroz | 12,570 | 12,570 | | X | X | | X | | 180 | 90 | 83,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/01/2024 | M6 (M1) | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate | 16,000 | 13,000 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | PLATANO MADURO COCIDO | Platano harton maduro | 17,000 | 14,000 | X | | X | | X | | 180 | 90,1 | 75,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/01/2024 | M6 (M1) | JUGO DE LULO | Lulo pulpa | 17,000 | 17,000 | X | | X | | | X | N/A | (-) 4,8 | (-) 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 27/01/2024 | M6 (M1) | PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA | Papaya | 14,500 | 12,500 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | INTERCANBIO N. 29 POR LA PROPUESTA DE CAMBIO EN EL ADEREZO LACTEO A YOGURTH |
| | | | Queso doble crema | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N/A | 2,7 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | | |
|---|---|---|
| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 29/01/2024 | M7 (S2) | SOPA DE FIDEOS | Carne de res goulash | 0,700 | 0,700 | X | | X | | X | | 180 | 88,9 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 7,300 | 6,500 | X | | X | | X | | 180 | 88,9 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Papa pastusa | 12,500 | 11,500 | X | | X | | X | | 180 | 88,9 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 29/01/2024 | M7 (S2) | PECHUGA DE POLLO GRATINADA | Pollo pechuga | 23,500 | 20,500 | X | | X | | X | | 180 | 91,3 | 83,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso doble crema | 3,000 | 3,000 | | X | X | | X | | 180 | 91,3 | 83,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 29/01/2024 | M7 (S2) | ARROZ ATOMATADO | Arroz blanco | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 90 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Tomate chonto | 3,500 | 3,200 | X | | X | | X | | 180 | 90 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 29/01/2024 | M7 (S2) | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL | Espinaca | 7,500 | 6,500 | X | | X | | | X | N/A | 11,2 | 3,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Manzana | 9,000 | 8,000 | X | | X | | | X | N/A | 11,2 | 3,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Fresa | 6,500 | 6,000 | X | | X | | | X | N/A | 11,2 | 3,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 29/01/2024 | M7 (S2) | TAJADA DE PLATANO | Harton maduro | 17,000 | 14,000 | X | | X | | X | | 180 | 80,7 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 29/01/2024 | M7 (S2) | JUGO DE MARACUYA | Maracuya Pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N/A | (-) 0,5 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 29/01/2024 | M7 (S2) | FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA | Fresa | 14,000 | 12,500 | X | | X | | | X | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Queso doble crema | 4,500 | 4,500 | | X | X | | | X | N/A | 4,2 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 30/01/2024 | M8 (S2) | SOPA DE ARROZ | Papa pastusa | 12,500 | 11,500 | X | | X | | X | | 180 | 92,4 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 9,300 | 8,500 | X | | X | | X | | 180 | 92,4 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Carne de res goulasg | 0,700 | 0,700 | X | | X | | X | | 180 | 92,4 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 30/01/2024 | M8 (S2) | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA | Res molida | 22,500 | 22,500 | | X | X | | X | | 180 | 84 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Tomate chonto | 3,300 | 2,700 | X | | X | | X | | 180 | 84 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Huevo | 4,500 | 4,000 | | X | X | | X | | 180 | 84 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 30/01/2024 | M8 (S2) | SPAGUETTIE | Spaguettie | 13,000 | 13,000 | | X | X | | X | | 180 | 85,8 | 72,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 3,000 | 3,000 | X | | X | | X | | 180 | 85,8 | 72,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 30/01/2024 | M8 (S2) | RODAJA DE TOMATE CON OREGANO | Tomate chonto | 22,500 | 20,500 | X | | X | | | X | N.A. | 7,2 | 5,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 30/01/2024 | M8 (S2) | PAPA SIN CASCARA DORADA | Papa pastusa | 15,500 | 14,000 | X | | X | | X | | 180 | 77,5 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | INTERCAMBIO N.30 POR LA PROPUESTA A TUBERCULO |
| 30/01/2024 | M8 (S2) | SORBETE DE MORA | Mora pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 7,9 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 54,000 | X | | X | | | X | N.A. | 7,9 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 30/01/2024 | M8 (S2) | PAPAYA EN CUADROS CON YOGURTH | Papaya | 14,000 | 12,500 | | X | X | | | X | N.A. | N.A. | N.A. | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Yogurth | 5,000 | 5,000 | X | | X | | | X | N.A. | 2,8 | 3,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _RAFAEL URIBE URIBE____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: __DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___J. ALEXANDER BRICEÑO_____ OPERADOR:_____FUNGEINCO_____

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 31/01/2024 | M9 (S2) | SOPA DE AVENA | Papa pastusa | 12,500 | 11,500 | X | | X | | X | | 180 | 86 | 83,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Avena | 5,000 | 5,000 | | X | X | | X | | 180 | 86 | 83,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 7,500 | 6,500 | X | | X | | X | | 180 | 86 | 83,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 31/01/2024 | M9 (S2) | CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL SIN FRACCIONAR | Cerdo lomo | 22,500 | 20,500 | | X | X | | X | | 180 | 82,4 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 31/01/2024 | M9 (S2) | ARROZ BLANCO | Arroz | 12,600 | 12,600 | X | | X | | X | | 180 | 87 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 31/01/2024 | M9 (S2) | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA | Remolacha | 13,500 | 12,000 | X | | X | | X | | 180 | 11,1 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Zanahoria | 9,000 | 8,500 | X | | X | | X | | 180 | 11,1 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Mayonesa | 1,500 | 1,500 | | X | X | | X | | 180 | 11,1 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 31/01/2024 | M9 (S2) | PAPA A LA FRANCESA | Papa pastusa | 15,500 | 14,000 | X | | X | | X | | 180 | 81,3 | 73,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 31/01/2024 | M9 (S2) | SORBETE DE FRESA | Fresa pulpa | 17,000 | 17,000 | | X | X | | | X | N.A. | 81,3 | 73,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Leche entera | 54,000 | 24,000 | | X | X | | | X | N.A. | 81,3 | 73,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| 31/01/2024 | M9 (S2) | BANANA PICADA CON CREMA DE LECHE | Banana | 15,000 | 12,500 | | X | X | | | X | N.A. | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | Crema de leche | 2,000 | 2,000 | | X | X | | | X | N.A. | 3,9 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _J. ALEXANDER BRICEÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:___C.C.__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___81.741.541_____ CARGO: __RESPONSABLE DEL SERVICIO__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| | 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 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUGEINCO

| | 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| | **SEMANA 1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENU 5 | 1/12/2023 | ALMUERZO | SOPA DE FIDEOS | Carne para sopa | **0,660** | **0,660** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 67 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA | Pierna o colombina | **28,530** | **20,830** | X | | X | | x | | 70 | 89 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | TORTILLA DE ESPINACA | Espinaca, | **28,060** | **16,840** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA | Arroz | **12,870** | **12,870** | X | | X | | x | | 60 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPA COCIDA CON CASCARA | Papa | **14,330** | **14,330** | X | | X | | x | | 70 | 60 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE MANGO | Mango | **18,000** | **18,000** | X | | X | | | x | N/A | 1 | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | MELÓN CON LECHE CONDENSADA | Leche Condensada | **1,700** | **1,700** | X | | X | | | x | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 6 | 2/12/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE FRIJOLES | Frijol | **7,740** | **7,740** | X | | X | | x | | 65 | 88 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | CARNE DE RES ASADA | Carne de Res | **22,910** | **20,830** | X | | X | | x | | 70 | 70 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **12,870** | **12,870** | X | | X | | x | | 65 | 88 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate Lorena | **16,830** | **12,960** | X | | X | | | x | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PLÁTANO MADURO COCIDO | Plátano Maduro | **19,900** | **14,330** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | JUGO DE LULO | Lulo, | **18,000** | **18,000** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **4,600** | **4,600** | X | | X | | | x | N/A | 2,1 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | **SEMANA 2** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENU 07 | 4/12/2023 | ALMUERZO | SOPA DE FIDEOS PERLADA | Carne para sopa | **0,640** | **0,640** | X | | X | | X | | 96 | 80 | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PECHUGA DE POLLO GRATINADA | Pechuga de Pollo | **25,440** | **20,330** | X | | X | | X | | 80 | 74 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ ATOMATADO | Arroz | **12,570** | **12,570** | X | | X | | X | | 60 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL | **10,750** | **6,440** | X | | X | | | X | N/A | 5 | 5 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | TAJADA DE PLATANO MADURO | Platano Maduro | **19,430** | **13,980** | X | | X | | X | | 70 | 8 | 8 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | JUGO DE MARACUYA | Maracuya | **16,840** | **16,840** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **4,500** | **4,500** | X | | X | | | X | N/A | 4 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 8 | 5/12/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARROZ | Carne para sopa | **0,750** | **0,750** | X | | X | | X | | 60 | 90 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA | Carne Molida | **26,210** | **23,830** | X | | X | | X | | 60 | 70 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ESPAGUETIS | Pasta Espaguetis | **14,670** | **14,670** | | | X | | X | | 60 | 88 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO | Tomate | **29,380** | **23,510** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPA SIN CASCARA DORADA | Papa Sabanera | **20,540** | **16,430** | X | | X | | X | | 70 | 70 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE MORA | Mora | **19,640** | **19,640** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPAYA CON YOGURT | Yogurt | **5,200** | **5,200** | X | | X | | | X | N/A | 2,6 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MENU 9 | 6/12/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | Carne para sopa | **0,750** | **0,750** | X | | X | | x | | 70 | 77 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL | Cerdo, lomo, | **26,210** | **23,830** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **14,670** | **14,670** | x | | X | | x | | 66 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, | **17,470** | **13,940** | X | | X | | x | | 70 | 3 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPAS A LA FRANCESA | Papa Sabanera | **20,540** | **16,430** | X | | X | | x | | 65 | 70 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE FRESA | Fresa | **19,640** | **19,640** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | BANANO CON CREMA DE LECHE | Crema de Leche | **1,920** | **1,920** | X | | X | | | x | N/A | 2,1 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 10 | 7/12/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA | Arveja seca, | **8,790** | **8,790** | X | | X | | x | | 80 | 88 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA | Pierna o colombina | **32,610** | **23,830** | X | | X | | x | | 70 | 80 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ CON FIDEOS | Arroz | **11,140** | **11,140** | x | | X | | x | | 60 | 66 | 61 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO | **15,530** | **11,650** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PLATANO MADURO EN MONEDAS | Platano Maduro | **22,840** | **16,430** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 65 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE GUANABANA | Guanábana, | **19,640** | **19,640** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | GRANADILLA | Granadilla | **65,830** | **19,750** | X | | X | | | x | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 12 | 9/12/2023 | ALMUERZO | SANCOCHO | Platano Verde | **9,920** | **6,740** | X | | X | | x | | 70 | 88 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ CON CILANTRO | Arroz | **13,470** | **13,470** | X | | X | | x | | 70 | 66 | 68 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA | **12,530** | **6,890** | x | | X | | | x | N/A | 1 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS | Carne de res | **24,010** | **21,830** | X | | X | | x | | 60 | 70 | 71 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | TAJADA DE PLÁTANO MADURO | Plátano Maduro | **20,890** | **15,030** | X | | X | | x | | 70 | 78 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba | **18,040** | **18,040** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | MANDARINA | Mandarina | **25,950** | **18,150** | X | | X | | | x | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | **SEMANA 3** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENU 13 | 11/12/2023 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO GUISADA | lomo cerdo | **25,110** | **22,830** | x | | x | | x | | 60 | 74 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ CON FIDEOS | Arroz | **10,690** | **10,690** | x | | x | | x | | 60 | 66 | 61 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL | ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL | **19,540** | **15,630** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 3 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | PATACON DE PLATANO MADURO | Platano Maduro | **21,860** | **15,730** | x | | x | | x | | 70 | 70 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ | Carne para sopa | **0,720** | **0,720** | x | | x | | x | | 65 | 90 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | SORBETE TOMATE DE ARBOL | tomate de arbol | **18,840** | **18,840** | x | | x | | | | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PERA TAJADA | pera | **22,300** | **18,950** | x | | x | | | | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 14 | 12/12/2023 | ALMUERZO | MONDONGO | callo o menudo | **2,480** | **2,480** | X | | X | | X | | 80 | 66 | 72 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Pierna o colombina | **31,240** | **22,830** | X | | X | | X | | 60 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **14,070** | **14,070** | X | | X | | X | | 70 | 86 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ENSALADA PICO DE GALLO | ENSALADA PICO DE GALLO | **13,970** | **11,150** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPAS A LA FRANCESA | Papa Sabanera | **19,660** | **15,730** | X | | X | | X | | 60 | 70 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE MORA | Mora | **18,840** | **18,840** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | MANZANA CON HELADO | Helado | **5,000** | **5,000** | X | | X | | | X | N/A | -11 | -9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MENU 15 | 13/12/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE LENTEJAS | Lenteja común, | **8,440** | **8,440** | X | | X | | X | | 80 | 87 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | Sobrebarriga | **25,110** | **22,830** | X | | X | | X | | 60 | 80 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ CON CILANTRO | Arroz | **14,070** | **14,070** | X | | X | | X | | 60 | 77 | 71 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL | **12,000** | **7,190** | X | | X | | | X | N/A | 5 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PAPA EN CASQUITOS DORADA | Papa Sabamera | **15,730** | **15,730** | X | | X | | X | | 60 | 66 | 61 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | JUGO DE LULO | Lulo, | **21,000** | **21,000** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **5,000** | **5,000** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 16 | 14/12/2023 | ALMUERZO | AJIACO | Pollo Pechuga | **0,840** | **0,720** | x | | x | | x | | 60 | 70 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA | Pollo Pechuga | **28,560** | **22,830** | x | | x | | x | | 70 | 79 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **14,070** | **14,070** | x | | x | | x | | 70 | 80 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate Lorena | **18,410** | **14,160** | x | | x | | | x | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba | **18,840** | **18,840** | x | | x | | | x | N/A | 1 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | MANDARINA | Mandarina, | **30,000** | **30,000** | x | | x | | | x | N/A | AMB | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 17 | 15/12/2023 | ALMUERZO | SOPA DE PATACÓN | Carne para sopa | **0,720** | **0,720** | X | | X | | X | | 70 | 70 | 71 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | SOBREBARRIGA MECHADA | Sobrebarriga | **25,110** | **22,830** | X | | X | | X | | 70 | 75 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ CON PIMENTÓN | Arroz | **14,070** | **14,070** | X | | X | | X | | 80 | 88 | 76 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ENSALADA SILVESTRE | ENSALADA SILVESTRE | **8,150** | **4,480** | X | | X | | | X | N/A | 3 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa Criolla | **15,730** | **15,730** | X | | X | | X | | 60 | 68 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | SORBETE DE FRUTOS ROJOS (MORA, FRESA | Mora | **7,040** | **7,040** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | BANANO CON YOGURT | Yogurt | **5,000** | **5,000** | X | | X | | | X | N/A | 2,6 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 18 | 16/12/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARROZ | Carne para sopa | **0,7** | **0,7** | x | | x | | x | | 60 | 86 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA | Carne Molida | **25,1** | **22,8** | x | | x | | x | | 65 | 84 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ESPAGUETIS | Pasta Espaguetis | **14,1** | **14,1** | x | | x | | x | | 40 | 66 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO | **15,5** | **8,0** | x | | x | | | x | N/A | 3 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PLÁTANO MADURO MELAO | Plátano Maduro | **21,9** | **15,7** | x | | x | | x | | 55 | 86 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | JUGO DE MARACUYA | Maracuyá, | **18,8** | **18,8** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 5 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **5,0** | **5,0** | x | | x | | | x | N/A | 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | **SEMANA 4** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENU 19 | 18/12/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | Carne para sopa | **0,690** | **0,690** | x | | x | | x | | 60 | 88 | 71 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Pierna o colombina | **25,460** | **21,830** | x | | x | | x | | 60 | 88 | 86 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **13,470** | **13,470** | x | | x | | x | | 60 | 80 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ENSALADA HAWAIANA | ENSALADA HAWAIANA | **6,450** | **3,550** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 3 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | A | PAPA COCIDA CON CASCARA | Papa | **15,030** | **15,030** | x | | x | | x | | 50 | 77 | 46 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | SORBETE DE CURUBA | curuba | **18,040** | **18,040** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | MELÓN CON LECHE CONDENSADA | Leche Condensada | **1,770** | **1,770** | x | | x | | | x | N/A | 2,5 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 20 | 19/12/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO | Carne para sopa | **0,690** | **0,690** | x | | x | | x | | 65 | 66 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | CARNE DE RES ASADA | Carne de Res | **24,010** | **21,830** | x | | x | | x | | 70 | 80 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA | Arroz | **13,470** | **13,470** | x | | x | | x | | 60 | 90 | 86 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA | **12,530** | **6,890** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PURÉ DE PAPA CON PEREJIL | Papa Pastusa | **16,680** | **15,030** | x | | x | | x | | 60 | 66 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | SORBETE DE GUANABANA | Guanábana, | **18,040** | **18,040** | x | | x | | | x | N/A | 3 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | MANDARINA | Mandarina, | **30,000** | **30,000** | x | | x | | | x | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 21 | 20/12/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE GARBANZOS | Garbanzo, | **8,090** | **8,090** | x | | x | | x | | 96 | 88 | 87 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | SOBREBARRIGA ASADA | Sobrebarriga | **24,010** | **21,830** | x | | x | | x | | 80 | 84 | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa Criolla | **15,030** | **15,030** | x | | x | | x | | 60 | 90 | 89 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ CON CILANTRO | Arroz | **13,470** | **13,470** | x | | x | | x | | 50 | 84 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS | VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS | **6,840** | **6,150** | x | | x | | x | | 70 | 66 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | JUGO DE MANGO | Mango común, | **18,040** | **18,040** | x | | x | | | x | N/A | 3 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | BANANO CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **4,800** | **4,800** | x | | x | | | x | N/A | 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 22 | 21/12/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CONCHITAS | Carne para sopa | **0,690** | **0,690** | x | | x | | x | | 96 | 78 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PECHUGA DE POLLO GRATINADA | Pollo Pechuga | **25,460** | **21,830** | x | | x | | x | | 80 | 66 | 68 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **13,470** | **13,470** | x | | x | | x | | 60 | 70 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate Lorena | **17,630** | **17,630** | x | | x | | | x | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PAPAS A LA FRANCESA | Papa Sabanera | **18,790** | **15,030** | x | | x | | x | | 70 | 68 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | JUGO DE GUAYABA | Guayaba | **18,040** | **18,040** | x | | x | | | x | N/A | 3 | 5 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **4,800** | **4,800** | x | | x | | | x | N/A | 2,1 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 23 | 22/12/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARRACACHA | Carne para sopa | **0,690** | **0,690** | x | | x | | x | | 96 | 80 | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA | Cerdo, lomo, | **22,920** | **21,830** | x | | x | | x | | 80 | 74 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | TORTILLA DE ACELGA | Acelga, hojas, | **20,740** | **17,640** | x | | x | | x | | 60 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ CON PIMENTÓN | Arroz | **13,470** | **13,470** | x | | x | | x | | 50 | 66 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA | Plátano Maduro | **20,890** | **15,030** | x | | x | | x | | 70 | 70 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | SORBETE DE FEIJOA | Feijoa, | **18,040** | **18,040** | x | | x | | | x | N/A | 1 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | BANANO CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **4,800** | **4,800** | x | | x | | | x | N/A | 2,5 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU ESPECIAL | 23/12/2023 | ALMUERZO | LOMO DE CERDO EN SALSA BBQ | Cerdo, lomo, | **21,870** | **20,830** | x | | x | | x | | 70 | 80 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | CASQUITOS DE TOMATE CON VINAGRETA | Tomate | **24,850** | **20,710** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ A LA JARDINERA | Arroz | **8,520** | **8,520** | x | | x | | x | | 60 | 80 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PAPA FRANCESA | Papa Pastusa | **17,910** | **14,330** | x | | x | | x | | 60 | 66 | 61 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | JUGO DE LULO | Lulo | **17,240** | **17,240** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | NATILLA | leche entera | **28,800** | **28,800** | x | | x | | | x | N/A | N/A | N/A | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| **SEMANA 1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENU 2 | 26/12/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | Carne para sopa | **0,660** | **0,660** | X | | X | | X | | 70 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO | Atún en agua | **20,830** | **20,830** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **12,870** | **12,870** | X | | X | | X | | 60 | 80 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE | Calabaza | **13,950** | **12,550** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PURÉ DE PAPA CON PEREJIL | Papa Pastusa | **15,930** | **14,330** | X | | X | | X | | 55 | 66 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | SORBETE DE MORA | Mora | **17,240** | **17,240** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | BANANO CON HELADO | Helado | **4,600** | **4,600** | X | | X | | | X | N/A | -10 | -8 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 3 | 27/12/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA | Carne para sopa | **0,660** | **0,660** | X | | X | | X | | 70 | 78 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA | Pierna o colombina | **28,530** | **20,830** | X | | X | | x | | 70 | 66 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ CON PIMENTÓN | Arroz | **12,870** | **12,870** | X | | X | | X | | 80 | 84 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE | ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE | **13,210** | **7,270** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA | Plátano Maduro | **19,900** | **14,330** | X | | X | | X | | 60 | 70 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE MARACUYA | Maracuyá, | **17,240** | **17,240** | X | | X | | | X | N/A | 1 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | UVAS CON YOGURT | Yogurt | **4,600** | **4,600** | X | | X | | | X | N/A | 2,3 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 4 | 28/12/2023 | ALMUERZO | SOPA DE PATACÓN | Carne para sopa | **0,660** | **0,660** | X | | X | | x | | 70 | 78 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | MIX DE POLLO CON PAJARILLA EN | Pollo Pechuga y pajarilla | **12,890** | **10,310** | X | | X | | x | | 70 | 91 | 89 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ CON PEREJIL | Arroz | **12,870** | **12,870** | X | | X | | x | | 60 | 90 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | VERDURA CAMPESINA | VERDURA CAMPESINA | **9,940** | **3,980** | X | | X | | x | | 60 | 76 | 72 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPA CRIOLLA CHORREADA | Papa Criolla | **14,330** | **14,330** | X | | X | | x | | 70 | 84 | 73 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba | **17,240** | **17,240** | X | | X | | | x | N/A | 4,1 | 3,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | MANZANA CON HELADO | Helado | **4,600** | **4,600** | X | | X | | | x | N/A | -9,7 | -8,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 5 | 29/12/2023 | ALMUERZO | SOPA DE FIDEOS | Carne para sopa | **0,660** | **0,660** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 67 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA | Pierna o colombina | **28,530** | **20,830** | X | | X | | x | | 70 | 89 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | TORTILLA DE ESPINACA | Espinaca, | **28,060** | **16,840** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA | Arroz | **12,870** | **12,870** | X | | X | | x | | 60 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPA COCIDA CON CASCARA | Papa | **14,330** | **14,330** | X | | X | | x | | 70 | 72 | 60 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE MANGO | Mango común, | **17,240** | **17,240** | X | | X | | | x | N/A | 1 | 1 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | MELÓN CON LECHE CONDENSADA | Leche Condensada | **1,700** | **1,700** | X | | X | | | x | N/A | 2,5 | 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU ESPECIAL | 30/12/2023 | ALMUERZO | PARRILLADA (CADERA,LOMO CERDO, PECHUGA POLLO) | Pechuga de Pollo | **11,890** | **7,430** | X | | X | | X | | 70 | 89 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | GUACAMOLE | Aguacate Lorena | **13,060** | **10,050** | X | | X | | | X | N/A | 5 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPA SALADA | Papa Pastusa | **17,910** | **14,330** | X | | X | | X | | 70 | 66 | 60 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PLATANO MADURO (BOCADILLO Y QUESO) | Platano Maduro | **28,550** | **17,100** | X | | X | | X | | 60 | 70 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | LIMONADA | LIMON | **17,240** | **17,240** | X | | X | | | X | N/A | 1 | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ CON LECHE | LECHE | **47,550** | **47,550** | X | | X | | X | | 60 | 65 | 60 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,080,936,440 CARGO: COORDINADOR

| | 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 20190435666 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMEDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ OPERADOR: FUGEINCO

| | 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| | **SEMANA 1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENU 3 | 1/11/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | X | | 70 | 78 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA | Pierna o colombina | **34,3** | **25,0** | X | | X | | x | | 70 | 66 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ CON PIMENTÓN | Arroz | **15,4** | **15,4** | X | | X | | X | | 80 | 84 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, | Fresa | **7,6** | **7,2** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA | Plátano Maduro | **23,9** | **17,3** | X | | X | | X | | 60 | 60 | 62 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE MARACUYA | Maracuyá, | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | X | N/A | 1 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | UVAS CON YOGURT | Yogurt | **5,4** | **5,4** | X | | X | | | X | N/A | 2,3 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 4 | 2/11/2023 | ALMUERZO | SOPA DE PATACÓN | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | x | | 70 | 78 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | MIX DE POLLO CON PAJARILLA EN | Pollo Pechuga y pajarilla | **15,6** | **12,4** | X | | X | | x | | 70 | 91 | 89 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ CON PEREJIL | Arroz | **16,0** | **16,0** | X | | X | | x | | 60 | 90 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | VERDURA CAMPESINA | Tomate | **6,9** | **5,5** | X | | X | | x | | 60 | 76 | 72 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPA CRIOLLA CHORREADA | Papa Criolla | **17,3** | **17,3** | X | | X | | x | | 70 | 84 | 73 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | x | N/A | 4,1 | 3,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | MANZANA CON HELADO | Helado | **5,4** | **5,4** | X | | X | | | x | N/A | -9,7 | -8,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 5 | 3/11/2023 | ALMUERZO | SOPA DE FIDEOS | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 67 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA | Pierna o colombina | **34,3** | **25,0** | X | | X | | x | | 70 | 89 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | TORTILLA DE ESPINACA | Espinaca, | **33,7** | **20,2** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA | Arroz | **15,4** | **15,4** | X | | X | | x | | 60 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPA COCIDA CON CASCARA | Papa | **17,3** | **17,3** | X | | X | | x | | 70 | 60 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE MANGO | Mango común, | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | x | N/A | 1 | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | MELÓN CON LECHE CONDENSADA | Leche Condensada | **2,0** | **2,0** | X | | X | | | x | N/A | 2,5 | 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 6 | 4/11/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE FRIJOLES | Frijol | **9,2** | **9,2** | X | | X | | x | | 65 | 88 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | CARNE DE RES ASADA | Carne de Res | **27,6** | **25,0** | X | | X | | x | | 70 | 70 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **15,4** | **15,4** | X | | X | | x | | 65 | 88 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate Lorena | **20,1** | **15,5** | X | | X | | | x | N/A | AMB | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PLÁTANO MADURO COCIDO | Plátano Maduro | **24,0** | **17,3** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | JUGO DE LULO | Lulo, | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **5,4** | **5,4** | X | | X | | | x | N/A | 2,1 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SEMANA 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENU 8 | 7/11/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARROZ | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | X | | 60 | 90 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA | Carne Molida | **27,5** | **25,0** | X | | X | | X | | 60 | 70 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ESPAGUETIS | Pasta Espaguetis | **17,0** | **17,0** | | | X | | X | | 60 | 88 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO | Tomate, | **30,9** | **24,7** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPA SIN CASCARA DORADA | Papa Sabanera | **22,0** | **17,2** | X | | X | | X | | 70 | 70 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE MORA | Mora | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPAYA CON YOGURT | Yogurt | **5,4** | **5,4** | X | | X | | | X | N/A | 2,6 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 9 | 8/11/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | x | | 70 | 77 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | CARNE DE CERDO ASADA CON PEPE III | Cerdo, lomo, | **27,5** | **25,0** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **15,4** | **15,4** | x | | X | | x | | 66 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, | Remolacha | **18,4** | **14,7** | X | | X | | x | | 70 | 3 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPAS A LA FRANCESA | Papa Sabanera | **22,0** | **17,2** | X | | X | | x | | 65 | 70 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE FRESA | Fresa | **20,6** | **20,6** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | BANANO CON CREMA DE LECHE | Crema de Leche | **2,1** | **2,1** | X | | X | | | x | N/A | 2,1 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 10 | 9/11/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA | Arveja seca, | **9,2** | **9,2** | X | | X | | x | | 80 | 88 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA | Pierna o colombina | **34,3** | **25,0** | X | | X | | x | | 70 | 80 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ CON FIDEOS | Arroz | **11,7** | **11,7** | x | | X | | x | | 60 | 66 | 61 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO | Pepino Cohombro, | **16,3** | **12,3** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PLATANO MADURO EN MONEDAS | Platano Maduro | **24,0** | **17,3** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 65 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE GUANABANA | Guanábana, | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | GRANADILLA | Granadilla | **70,0** | **70,0** | X | | X | | | x | N/A | AMB | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 11 | 10/11/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CEBADA PERLADA | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | x | | x | | x | | 55 | 80 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS | Carne Molida | **27,5** | **25,0** | x | | x | | x | | 60 | 66 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **15,4** | **15,4** | x | | x | | x | | 80 | 75 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | GUACAMOLE | Aguacate Lorena | **15,8** | **12,2** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | YUCA DORADA | Yuca | **21,6** | **17,3** | x | | x | | x | | 60 | 60 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | JUGO DE FEIJOA | Feijoa, | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | FRESAS CON HELADO | Helado | **5,4** | **5,4** | x | | x | | | x | N/A | -14 | -10 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 12 | 11/11/2023 | ALMUERZO | SANCOCHO | Platano Verde | **11,5** | **7,8** | X | | X | | x | | 70 | 88 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ CON CILANTRO | Arroz | **15,6** | **15,6** | X | | X | | x | | 70 | 66 | 68 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y | Lechuga común, | **14,5** | **8,0** | x | | X | | | x | N/A | 1 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | x | | 60 | 70 | 71 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | TAJADA DE PLÁTANO MADURO | Plátano Maduro | **24,4** | **15,6** | X | | X | | x | | 70 | 78 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | MANDARINA | Mandarina, | **30,0** | **21,0** | X | | X | | | x | N/A | AMB | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **SEMANA 3** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENU 14 | 14/11/2023 | ALMUERZO | MONDONGO | callo o menudo | **2,7** | **2,7** | X | | X | | X | | 80 | 66 | 72 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Pierna o colombina | **34,8** | **25,4** | X | | X | | X | | 60 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **15,6** | **15,6** | X | | X | | X | | 70 | 86 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ENSALADA PICO DE GALLO | Cebolla cabezona | **8,0** | **7,7** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPAS A LA FRANCESA | Papa Sabanera | **21,9** | **17,6** | X | | X | | X | | 60 | 70 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE MORA | Mora | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | MANZANA CON HELADO | Helado | **5,5** | **5,5** | X | | X | | | X | N/A | -11 | -9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 15 | 15/11/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE LENTEJAS | Lenteja común, | **9,4** | **9,4** | X | | X | | X | | 80 | 87 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | Sobrebarriga | **28,0** | **25,4** | X | | X | | X | | 60 | 80 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ CON CILANTRO | Arroz | **15,6** | **15,6** | X | | X | | X | | 60 | 77 | 71 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, | Espinaca, | **13,3** | **8,0** | X | | X | | | X | N/A | 5 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PAPA EN CASQUITOS DORADA | Papa Sabamera | **17,6** | **17,6** | X | | X | | X | | 60 | 66 | 61 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | JUGO DE LULO | Lulo, | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **5,5** | **5,5** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 16 | 16/11/2023 | ALMUERZO | AJIACO | Pollo Pechuga | **0,9** | **0,9** | x | | x | | x | | 60 | 70 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA | Pollo Pechuga | **31,8** | **25,4** | x | | x | | x | | 70 | 79 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **15,6** | **15,6** | x | | x | | x | | 70 | 80 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate Lorena | **20,4** | **15,7** | x | | x | | | x | N/A | AMB | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 1 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | MANDARINA | Mandarina, | **30,0** | **30,0** | x | | x | | | x | N/A | AMB | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 17 | 17/11/2023 | ALMUERZO | SOPA DE PATACÓN | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | X | | 70 | 70 | 71 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | SOBREBARRIGA MECHADA | Sobrebarriga | **28,0** | **25,4** | X | | X | | X | | 70 | 75 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ CON PIMENTÓN | Arroz | **15,6** | **15,6** | X | | X | | X | | 80 | 88 | 76 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ENSALADA SILVESTRE | Tomate, | **6,9** | **5,5** | X | | X | | | X | N/A | 3 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa Criolla | **17,6** | **17,6** | X | | X | | X | | 60 | 68 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | SORBETE DE FRUTOS ROJOS (MORA, FRESA | Mora | **8,0** | **8,0** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | BANANO CON YOGURT | Yogurt | **5,5** | **5,5** | X | | X | | | X | N/A | 2,6 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 18 | 18/11/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARROZ | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | x | | x | | x | | 60 | 86 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA | Carne Molida | **28,0** | **25,4** | x | | x | | x | | 65 | 84 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ESPAGUETIS | Pasta Espaguetis | **15,6** | **15,6** | x | | x | | x | | 40 | 66 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, | Lechuga común, | **16,2** | **8,9** | x | | x | | | x | N/A | 3 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PLÁTANO MADURO MELAO | Plátano Maduro | **24,4** | **17,6** | x | | x | | x | | 55 | 86 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | JUGO DE MARACUYA | Maracuyá, | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 5 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **5,5** | **5,5** | x | | x | | | x | N/A | 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SEMANA 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENU 19 | 20/11/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | x | | x | | x | | 60 | 88 | 71 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Pierna o colombina | **34,3** | **25,0** | x | | x | | x | | 60 | 88 | 86 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **15,4** | **15,4** | x | | x | | x | | 60 | 80 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ENSALADA HAWAIANA | Piña, | **7,3** | **4,0** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 3 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | PAPA COCIDA CON CASCARA | Papa | **17,3** | **17,3** | x | | x | | x | | 50 | 77 | 72 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | SORBETE DE CURUBA | curuba | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | MELÓN CON LECHE CONDENSADA | Leche Condensada | **2,0** | **2,0** | x | | x | | | x | N/A | 2,5 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 20 | 21/11/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | x | | x | | x | | 65 | 66 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | CARNE DE RES ASADA | Carne de Res | **27,5** | **25,0** | x | | x | | x | | 70 | 80 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA | Arroz | **15,4** | **15,4** | x | | x | | x | | 60 | 90 | 86 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y | Lechuga común, | **14,3** | **7,9** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PURÉ DE PAPA CON PEREJIL | Papa Pastusa | **19,2** | **17,3** | x | | x | | x | | 60 | 66 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | SORBETE DE GUANABANA | Guanábana, | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 3 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | MANDARINA | Mandarina, | **30,0** | **30,0** | x | | x | | | x | N/A | AMB | | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 21 | 22/11/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE GARBANZOS | Garbanzo, | **9,2** | **9,2** | x | | x | | x | | 96 | 88 | 87 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | SOBREBARRIGA ASADA | Sobrebarriga | **27,5** | **25,0** | x | | x | | x | | 80 | 84 | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa Criolla | **17,3** | **17,3** | x | | x | | x | | 60 | 90 | 89 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ CON CILANTRO | Arroz | **15,4** | **15,4** | x | | x | | x | | 50 | 84 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS | Zanahoria | **6,8** | **5,8** | x | | x | | x | | 70 | 66 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | JUGO DE MANGO | Mango común, | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 3 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | BANANO CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **5,4** | **5,4** | x | | x | | | x | N/A | 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 22 | 23/11/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CONCHITAS | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | x | | x | | x | | 96 | 78 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PECHUGA DE POLLO GRATINADA | Pollo Pechuga | **31,3** | **25,0** | x | | x | | x | | 80 | 66 | 68 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **15,4** | **15,4** | x | | x | | x | | 60 | 70 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate Lorena | **20,1** | **15,5** | x | | x | | | x | N/A | AMB | | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PAPAS A LA FRANCESA | Papa Sabanera | **21,6** | **17,3** | x | | x | | x | | 70 | 68 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | JUGO DE GUAYABA | Guayaba | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 3 | 5 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **5,4** | **5,4** | x | | x | | | x | N/A | 2,1 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 23 | 24/11/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARRACACHA | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | x | | x | | x | | 96 | 80 | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA | Cerdo, lomo, | **27,5** | **25,0** | x | | x | | x | | 80 | 74 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | TORTILLA DE ACELGA | Acelga, hojas, | **23,8** | **20,2** | x | | x | | x | | 60 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | ARROZ CON PIMENTÓN | Arroz | **15,4** | **15,4** | x | | x | | x | | 50 | 66 | 88 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA | Plátano Maduro | **24,0** | **17,3** | x | | x | | x | | 70 | 70 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | SORBETE DE FEIJOA | Feijoa, | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 1 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | BANANO CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **5,4** | **5,4** | x | | x | | | x | N/A | 2,5 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| MENU 24 | 25/11/2023 | ALMUERZO | SANCOCHO | Platano Verde | **11,3** | **7,7** | x | | x | | x | | 96 | 70 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | Sobrebarriga | **27,5** | **25,0** | x | | x | | x | | 80 | 78 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | ARROZ CON ZANAHORIA | Arroz | **15,4** | **15,4** | x | | x | | x | | 60 | 66 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA | Zanahoria | **11,6** | **9,8** | x | | x | | | X | NA | 2,5 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | SORBETE DE MORA | Mora | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 1 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | FRESAS CON HELADO | Helado | **5,4** | **5,4** | x | | x | | | x | N/A | -11 | -9 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |

| SEMANA 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MENU 1 | 27/11/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CONCHITAS | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | X | | 60 | 80 | 86 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | SOBREBARRIGA MECHADA | Sobrebarriga | **27,5** | **25,0** | X | | X | | X | | 60 | 70 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA | Arveja verde, | **7,5** | **7,5** | X | | X | | X | | 80 | 66 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | ARROZ CON CILANTRO | Arroz | **15,4** | **15,4** | X | | X | | x | | 90 | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa Criolla | **17,3** | **17,3** | X | | X | | X | | 60 | 80 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | SORBETE DE TOMATE DE ARBOL | Tomate de árbol | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | FRESAS CON CREMA | Crema de Leche | **2,0** | **2,0** | X | | X | | | X | N/A | 2,1 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| MENU 2 | 28/11/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | X | | 70 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO | Atún en agua | **25,0** | **25,0** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **15,4** | **15,4** | X | | X | | X | | 60 | 80 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE | Calabaza | **16,8** | **15,1** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | PURÉ DE PAPA CON PEREJIL | Papa Pastusa | **19,2** | **17,3** | X | | X | | X | | 55 | 66 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | SORBETE DE MORA | Mora | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | BANANO CON HELADO | Helado | **5,4** | **5,4** | X | | X | | | X | N/A | -10 | -8 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| MENU 3 | 29/11/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | X | | 70 | 78 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA | Pierna o colombina | **34,3** | **25,0** | X | | X | | x | | 70 | 66 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ CON PIMENTÓN | Arroz | **15,4** | **15,4** | X | | X | | X | | 80 | 84 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, | Fresa | **7,6** | **7,2** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA | Plátano Maduro | **23,9** | **17,3** | X | | X | | X | | 60 | 70 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE MARACUYA | Maracuyá, | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | X | N/A | 1 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | UVAS CON YOGURT | Yogurt | **5,4** | **5,4** | X | | X | | | X | N/A | 2,3 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 4 | 30/11/2023 | ALMUERZO | SOPA DE PATACÓN | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | x | | 70 | 78 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | MIX DE POLLO CON PAJARILLA EN | Pollo Pechuga y pajarilla | **15,6** | **12,4** | X | | X | | x | | 70 | 91 | 89 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ CON PEREJIL | Arroz | **16,0** | **16,0** | X | | X | | x | | 60 | 90 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | VERDURA CAMPESINA | Arveja verde, | **6,9** | **5,5** | X | | X | | x | | 60 | 76 | 72 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPA CRIOLLA CHORREADA | Papa Criolla | **17,3** | **17,3** | X | | X | | x | | 70 | 84 | 73 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | x | N/A | 4,1 | 3,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | MANZANA CON HELADO | Helado | **5,4** | **5,4** | X | | X | | | x | N/A | -9,7 | -8,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1,080,936,440 CARGO: COORDINADOR

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 20191043568 - 19/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL: COMEDORES - COCINAS POPULARES — UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS — COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ — OPERADOR: EUGENICO

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/filetes /unidad) | PESO NETO (gramos/filetes /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 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| **SEMANA 1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENU 1 | 2/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CONCHITAS | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | X | | 70 | 85 | 70 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | SOBREBARRIGA MECHADA | Sobrebarriga | **26,2** | **25,0** | X | | X | | X | | 50 | 75 | 72 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA ERA | Arveja verde, | **7,5** | **7,5** | X | | X | | X | | 70 | 90 | 88 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | ARROZ CON CILANTRO | Arroz | **15,4** | **15,4** | X | | X | | x | | 60 | 90 | 86 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa Criolla | **20,7** | **17,3** | X | | X | | X | | 60 | 88 | 84 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | SORBETE DE TOMATE DE ARBOL | Tomate de árbol | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | X | N/A | 3 | 2 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | FRESAS CON CREMA | Crema de Leche | **2,1** | **3,3** | X | | X | | | X | N/A | 2,1 | 3,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| MENU 2 | 3/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | X | | 60 | 88 | 79 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO | Atún en agua | **25,0** | **25,0** | X | | X | | | x | N/A | 3 | 2 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **15,4** | **15,4** | X | | X | | X | | 60 | 70 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE | Calabaza | **19,6** | **15,1** | X | | X | | x | | 70 | 60 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PURÉ DE PAPA CON PEREJIL | Papa Pastusa | **20,7** | **17,3** | X | | X | | X | | 55 | 72 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE MORA | Mora | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | BANANO CON HELADO | Helado | **5,6** | **5,6** | X | | X | | | X | N/A | -19 | -16 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| MENU 3 | 4/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | X | | 70 | 78 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA | Pierna o colombina | **29,0** | **25,0** | X | | X | | x | | 70 | 66 | 70 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | ARROZ CON PIMENTON | Arroz | **15,4** | **15,4** | X | | X | | X | | 80 | 84 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, | Fresa | **9,4** | **7,2** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 2 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA | Plátano Maduro | **22,5** | **17,3** | X | | X | | X | | 60 | 60 | 62 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE MARACUYA | Maracuyá, | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | X | N/A | 1 | 3 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | UVAS CON YOGURT | Yogurt | **5,6** | **5,6** | X | | X | | | X | N/A | 2,3 | 3,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| MENU 4 | 5/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE PATACON | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | x | | 70 | 78 | 79 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | MIX DE POLLO CON PAJARILLA EN | Pollo Pechuga y pajarilla | **14,3** | **13,7** | X | | X | | x | | 70 | 91 | 89 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | ARROZ CON PEREJIL | Arroz | **17,0** | **17,0** | X | | X | | x | | 60 | 90 | 80 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | VERDURA CAMPESINA | Arveja verde, | **NA** | **NA** | X | | X | | x | | 60 | 76 | 72 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | PAPA CRIOLLA CHORREADA | Papa Criolla | **19,1** | **22,9** | X | | X | | x | | 70 | 84 | 73 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba | **22,7** | **22,7** | X | | X | | | x | N/A | 4,1 | 3,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | MANZANA CON HELADO | Helado | **5,6** | **5,6** | X | | X | | | x | N/A | -9,7 | -8,8 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| MENU 5 | 6/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE FIDEOS | Carne para sopa | **0,9** | **0,9** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 67 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA | Pierna o colombina | **32,1** | **27,6** | X | | X | | x | | 70 | 89 | 84 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | TORTILLA DE ESPINACA | Espinaca, | **29,0** | **22,3** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA | Arroz | **17,0** | **17,0** | X | | X | | x | | 60 | 80 | 79 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | PAPA COCIDA CON CASCARA | Papa | **21,9** | **21,9** | X | | X | | x | | 70 | 60 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE MANGO | Mango común, | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | x | N/A | 1 | 1 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | MELÓN CON LECHE CONDENSADA | Leche Condensada | **2,1** | **2,1** | X | | X | | | x | N/A | 2,5 | 2,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| MENU 5 | 7/10/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE FRIJOLES | Frijol cargamanto | **10,1** | **10,1** | X | | X | | x | | 65 | 88 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | CARNE DE RES ASADA | Carne de Res | **27,6** | **27,6** | X | | X | | x | | 70 | 70 | 77 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **17,0** | **17,0** | X | | X | | x | | 65 | 88 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate Lorena | **22,2** | **17,0** | X | | X | | | x | N/A | AMB | | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | PLÁTANO MADURO COCIDO | Plátano Maduro | **24,8** | **19,1** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | JUGO DE LULO | Lulo, | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 2 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **5,6** | **5,6** | X | | X | | | x | N/A | 2,1 | 3,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SEMANA 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENU 7 | 9/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE FIDEOS | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | x | | x | | x | | 96 | 80 | 90 | 8 | 8 | 8 | 8 | x | | |
| | | | PECHUGA DE POLLO GRATINADA | Pollo Pechuga | **28,9** | **27,6** | x | | x | | x | | 80 | 74 | 69 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | ARROZ ATOMATADO | Arroz | **17,0** | **17,0** | x | | x | | x | | 60 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, | Espinaca, | **NA** | **NA** | x | | x | | | x | N/A | 5 | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | TAJADA DE PLATANO MADURO | Plátano Maduro | **24,8** | **19,1** | x | | x | | x | | 70 | 70 | 66 | 8 | 8 | 8 | 8 | x | | |
| | | | JUGO DE MARACUYÁ | Maracuyá, | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 1 | 2 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **5,6** | **5,6** | x | | x | | | x | N/A | 2,1 | 3,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| MENU 8 | 10/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARROZ | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | X | | 60 | 90 | 88 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA | Carne Molida | **28,9** | **27,6** | X | | X | | X | | 60 | 70 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ESPAGUETIS | Pasta Espaguetis | **17,0** | **17,0** | | | X | | X | | 60 | 88 | 80 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO | Tomate, | **32,8** | **27,3** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PAPA SIN CASCARA DORADA | Papa Sabanera | **22,9** | **14,9** | X | | X | | X | | 70 | 70 | 74 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | SORBETE DE MORA | Mora | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 1 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | PAPAYA CON YOGURT | Yogurt | **5,6** | **5,6** | X | | X | | | X | N/A | 2,6 | 2,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| MENU 9 | 11/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | Carne para sopa | **0,9** | **0,8** | X | | X | | x | | 70 | 77 | 78 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | CARNE DE CERDO ASADA CON BRASA | Cerdo, lomo, | **28,9** | **27,6** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 80 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **17,0** | **17,0** | x | | X | | x | | 66 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, | Remolacha | **19,5** | **16,2** | X | | X | | x | | 70 | 3 | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | |
| | | | PAPAS A LA FRANCESA | Papa Sabanera | **22,9** | **19,1** | X | | X | | x | | 65 | 70 | 69 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | SORBETE DE FRESA | Fresa | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 3 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | BANANO CON CREMA DE LECHE | Crema de Leche | **2,1** | **2,1** | X | | X | | | x | N/A | 2,1 | 3,3 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| MENU 10 | 12/10/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA | Arveja seca, | **10,1** | **10,1** | X | | X | | x | | 80 | 88 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA | Pierna o colombina | **32,1** | **27,6** | X | | X | | x | | 70 | 80 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ARROZ CON FIDEOS | Arroz | **12,9** | **12,9** | x | | X | | x | | 60 | 66 | 61 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO | Pepino Cohombro, | **NA** | **NA** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | PLATANO MADURO EN MONEDAS | Platano Maduro | **24,8** | **19,1** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 65 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | SORBETE DE GUANABANA | Guanábana, | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | MANDARINA | Mandarina, | **32,6** | **32,6** | X | | X | | | x | N/A | AMB | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| MENU 11 | 13/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CEBADA PERLADA | Carne para sopa | **0,9** | **0,9** | x | | x | | x | | 55 | 80 | 88 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS | Carne Molida | **28,9** | **27,6** | x | | x | | x | | 60 | 66 | 80 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **17,0** | **17,0** | x | | x | | x | | 80 | 75 | 84 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | GUACAMOLE | Aguacate Lorena | **17,5** | **13,4** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 3 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | YUCA DORADA | Yuca | **24,8** | **19,1** | x | | x | | x | | 60 | 60 | 66 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | JUGO DE FEIJOA | Feijoa, | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 2 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | FRESAS CON HELADO | Helado | **5,6** | **5,6** | x | | x | | | x | N/A | -14 | -10 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| MENU 12 | 14/10/2023 | ALMUERZO | SANCOCHO | Platano Verde | **11,0** | **8,5** | X | | X | | x | | 70 | 88 | 81 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | ARROZ CON CILANTRO | Arroz | **17,0** | **17,0** | X | | X | | x | | 70 | 66 | 68 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y | Lechuga común, | **10,4** | **8,6** | x | | X | | | x | N/A | 1 | 2 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS | Carne para sopa | **0,9** | **0,9** | X | | X | | x | | 60 | 70 | 71 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | TAJADA DE PLÁTANO MADURO | Plátano Maduro | **24,8** | **19,1** | X | | X | | x | | 70 | 78 | 80 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 2 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | MANDARINA | Mandarina, | **32,6** | **32,6** | X | | X | | | x | N/A | AMB | | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | SEMANA 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENU 13 | 16/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ | Carne para sopa | **0,0** | **0,0** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | CARNE DE CERDO GUISADA | Cerdo | **0,0** | **0,0** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | ARROZ CON FIDEOS | Arroz | **0,0** | **0,0** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | ZANAHORIA RALLADA | Zanahoria | **0,0** | **0,0** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | PATACONITAS | Plátano Maduro | **0,0** | **0,0** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | SORBETE DE TOMATE | Tomate de árbol | **0,0** | **0,0** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | PERA | Pera, | **0,0** | **0,0** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENU 14 | 17/10/2023 | ALMUERZO | MONDONGO | callo o menudo | **3,3** | **3,0** | X | | X | | X | | 80 | 66 | 72 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | | | |
| | | | PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Pierna o colombina | **32,0** | **27,6** | X | | X | | X | | 60 | 80 | 79 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **17,0** | **17,0** | X | | X | | X | | 70 | 86 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | | | |
| | | | ENSALADA PICO DE GALLO | Cebolla cabezona | **16,3** | **13,6** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | X | | | | |
| | | | PAPAS A LA FRANCESA | Papa Sabanera | **23,9** | **19,1** | X | | X | | X | | 60 | 70 | 66 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | | | |
| | | | SORBETE DE MORA | Mora | **22,7** | **22,7** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | | | |
| | | | MANZANA CON HELADO | Helado | **5,4** | **5,4** | X | | X | | | X | N/A | -11 | -9 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | | | |
| MENU 15 | 18/10/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE LENTEJAS | Lenteja común, | **10,1** | **10,1** | X | | X | | X | | 80 | 87 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| | | | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | Sobrebarriga | **28,9** | **27,6** | X | | X | | X | | 60 | 80 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| | | | ARROZ CON CILANTRO | Arroz | **17,0** | **17,0** | X | | X | | X | | 60 | 77 | 71 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| | | | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, | Espinaca, | **25,0** | **25,0** | X | | X | | | X | N/A | 5 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| | | | PAPA EN CASQUITOS DORADA | Papa Sabamera | **23,9** | **19,1** | X | | X | | X | | 60 | 66 | 61 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| | | | JUGO DE LULO | Lulo, | **22,7** | **22,7** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| | | | MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **5,4** | **5,4** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| MENU 16 | 19/10/2023 | ALMUERZO | AJIACO | Pollo Pechuga | **28,9** | **27,6** | x | | x | | x | | 60 | 70 | 66 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | | | |
| | | | PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA | Pollo Pechuga | **0,9** | **0,9** | x | | x | | x | | 70 | 79 | 79 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **17,0** | **17,0** | x | | x | | x | | 70 | 80 | 81 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | | | |
| | | | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate Lorena | **22,2** | **17,0** | x | | x | | | x | N/A | AMB | | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | | | |
| | | | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba | **22,7** | **22,7** | x | | x | | | x | N/A | 1 | 2 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | | | |
| | | | MANDARINA | Mandarina, | **33,0** | **33,0** | x | | x | | | x | N/A | AMB | | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | | | |
| MENU 17 | 20/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE PATACÓN | Carne para sopa | **0,9** | **0,9** | X | | X | | X | | 70 | 70 | 71 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| | | | SOBREBARRIGA MECHADA | Sobrebarriga | **28,9** | **27,6** | X | | X | | X | | 70 | 75 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| | | | ARROZ CON PIMENTÓN | Arroz | **17,0** | **17,0** | X | | X | | X | | 80 | 88 | 76 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| | | | ENSALADA SILVESTRE | Tomate, | **5,8** | **5,2** | X | | X | | | X | N/A | 3 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| | | | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa Criolla | **23,9** | **19,1** | X | | X | | X | | 60 | 68 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| | | | SORBETE DE FRUTOS ROJOS (MORA, FRESA | Mora | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| | | | BANANO CON YOGURT | Yogurt | **5,4** | **5,4** | X | | X | | | X | N/A | 2,6 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| MENU 18 | 21/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARROZ | Carne para sopa | **0,9** | **0,9** | x | | x | | x | | 60 | 86 | 74 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | | | |
| | | | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA | Carne Molida | **28,9** | **27,6** | x | | x | | x | | 65 | 84 | 88 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | | | |
| | | | ESPAGUETIS | Pasta Espaguetis | **17,0** | **17,0** | x | | x | | x | | 40 | 66 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| | | | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, | Lechuga común, | **11,6** | **9,7** | x | | x | | | x | N/A | 3 | 3 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | | | |
| | | | PLÁTANO MADURO MELAO | Plátano Maduro | **24,8** | **19,1** | x | | x | | x | | 55 | 86 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| | | | JUGO DE MARACUYA | Maracuyá, | **22,7** | **22,7** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 5 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |
| | | | PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **5,4** | **5,4** | x | | x | | | x | N/A | 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | SEMANA 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MENU 19 | 23/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | Carne para sopa | **0,9** | **0,9** | x | | x | | x | | 60 | 88 | 71 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Pierna o colombina | **32,0** | **27,6** | x | | x | | x | | 60 | 88 | 86 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **17,0** | **17,0** | x | | x | | x | | 60 | 80 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ENSALADA HAWAIANA | Piña, | **2,0** | **2,0** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 3 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | PAPA COCIDA CON CASCARA | Papa | **23,9** | **19,1** | x | | x | | x | | 50 | 77 | 46 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | SORBETE DE CURUBA | curuba | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | MELON CON LECHE CONDENSADA | Leche Condensada | **2,0** | **2,0** | x | | x | | | x | N/A | 2,5 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 20 | 24/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO | Carne para sopa | **0,9** | **0,9** | x | | x | | x | | 65 | 66 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | CARNE DE RES ASADA | Carne de Res | **28,9** | **27,6** | x | | x | | x | | 70 | 80 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA | Arroz | **17,0** | **17,0** | x | | x | | x | | 60 | 90 | 86 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y | Lechuga común, | **10,4** | **8,6** | x | | x | | | x | N/A | 2 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | PURÉ DE PAPA CON PEREJIL | Papa Pastusa | **23,9** | **19,1** | x | | x | | x | | 60 | 66 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | SORBETE DE GUANABANA | Guanábana, | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 3 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | MANDARINA | Mandarina, | **32,0** | **32,0** | x | | x | | | x | N/A | AMB | | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| MENU 21 | 25/10/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE GARBANZOS | Garbanzo, | **10,1** | **10,1** | x | | x | | x | | 96 | 88 | 87 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | SOBREBARRIGA ASADA | Sobrebarriga | **28,9** | **27,6** | x | | x | | x | | 80 | 84 | 90 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa Criolla | **23,9** | **19,1** | x | | x | | x | | 60 | 90 | 89 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | ARROZ CON CILANTRO | Arroz | **17,0** | **17,0** | x | | x | | x | | 50 | 84 | 66 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS | Zanahoria | **7,8** | **6,5** | x | | x | | x | | 70 | 66 | 69 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | JUGO DE MANGO | Mango común, | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 3 | 3 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | BANANO CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **5,4** | **5,4** | x | | x | | | x | N/A | 2,5 | 3,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| MENU 22 | 26/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CONCHITAS | Carne para sopa | **0,9** | **0,9** | x | | x | | x | | 96 | 78 | 88 | 8 | 8 | 8 | 8 | x | | |
| | | | PECHUGA DE POLLO GRATINADA | Pollo Pechuga | **28,9** | **27,6** | x | | x | | x | | 80 | 66 | 68 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **17,0** | **17,0** | x | | x | | x | | 60 | 70 | 74 | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate Lorena | **22,2** | **17,0** | x | | x | | | x | N/A | AMB | | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | PAPAS A LA FRANCESA | Papa Sabanera | **23,9** | **19,1** | x | | x | | x | | 70 | 61 | 66 | 8 | 8 | 8 | 8 | x | | |
| | | | JUGO DE GUAYABA | Guayaba | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 3 | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **5,4** | **5,4** | x | | x | | | x | N/A | 2,1 | 3,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| MENU 23 | 27/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARRACACHA | Carne para sopa | **0,9** | **0,9** | x | | x | | x | | 96 | 80 | 90 | 8 | 8 | 8 | 8 | | | |
| | | | CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA | Cerdo, lomo, | **25,0** | **26,2** | x | | x | | x | | 80 | 74 | 69 | 10 | 10 | 10 | 10 | | | |
| | | | TORTILLA DE ACELGA | Acelga, hojas, | **20,2** | **24,2** | x | | x | | x | | 60 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | ARROZ CON PIMENTON | Arroz | **15,4** | **15,4** | x | | x | | x | | 50 | 66 | 88 | 10 | 10 | 10 | 10 | | | |
| | | | PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA | Plátano Maduro | **17,3** | **21,6** | x | | x | | x | | 70 | 70 | 66 | 8 | 8 | 8 | 8 | | | |
| | | | SORBETE DE FEIJOA | Feijoa, | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 1 | 2 | 10 | 10 | 10 | 10 | | | |
| | | | BANANO CON QUESO DOBLE CREMA | Queso Doble Crema | **5,4** | **5,4** | x | | x | | | x | N/A | 2,5 | 3,3 | 10 | 10 | 10 | 10 | | | |
| MENU 24 | 28/10/2023 | ALMUERZO | SANCOCHO | Platano Verde | **25,0** | **26,2** | x | | x | | x | | 96 | 70 | 80 | 8 | 8 | 8 | 8 | | | |
| | | | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | Sobrebarriga | **25,0** | **26,2** | x | | x | | x | | 80 | 78 | 66 | 10 | 10 | 10 | 10 | | | |
| | | | ARROZ CON ZANAHORIA | Arroz | **15,4** | **15,4** | x | | x | | x | | 60 | 66 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA | Zanahoria | **9,8** | **11,8** | x | | x | | | X | NA | 2,5 | 3,3 | 10 | 10 | 10 | 10 | | | |
| | | | SORBETE DE MORA | Mora | **21,0** | **21,0** | x | | x | | | x | N/A | 1 | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | | | |
| | | | FRESAS CON HELADO | Helado | **5,4** | **5,4** | x | | x | | | x | N/A | -11 | -9 | 10 | 10 | 10 | 10 | | | |

| SEMANA 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MENU 1 | 30/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CONCHITAS | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | X | | 60 | 80 | 86 | 10 | 10 | 10 | 10 | | | |
| | | | SOBREBARRIGA MECHADA | Sobrebarriga | **26,2** | **25,0** | X | | X | | X | | 60 | 70 | 77 | 10 | 10 | 10 | 10 | | | |
| | | | VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA CRIA | Arveja verde, | **7,5** | **7,5** | X | | X | | X | | 80 | 66 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | ARROZ CON CILANTRO | Arroz | **15,4** | **15,4** | X | | X | | x | | 90 | 2 | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | | | |
| | | | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa Criolla | **20,7** | **17,3** | X | | X | | X | | 60 | 80 | 80 | 10 | 10 | 10 | 10 | | | |
| | | | SORBETE DE TOMATE DE ARBOL | Tomate de árbol | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 2 | 10 | 10 | 10 | 10 | | | |
| | | | FRESAS CON CREMA | Crema de Leche | **2,0** | **2,0** | X | | X | | | X | N/A | 2,1 | 3,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | | | |
| MENU 2 | 31/10/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | Carne para sopa | **0,8** | **0,8** | X | | X | | X | | 70 | 80 | 79 | 10 | 10 | 10 | 10 | | | |
| | | | ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO | Atún en agua | **25,0** | **25,0** | X | | X | | | x | N/A | 2 | 3 | 9 | 10 | 9 | 9 | | | |
| | | | ARROZ BLANCO | Arroz | **15,4** | **15,4** | X | | X | | X | | 60 | 80 | 66 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE | Calabaza | **19,6** | **15,1** | X | | X | | x | | 60 | 66 | 77 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | PURÉ DE PAPA CON PEREJIL | Papa Pastusa | **20,7** | **17,3** | X | | X | | X | | 55 | 66 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | SORBETE DE MORA | Mora | **21,0** | **21,0** | X | | X | | | X | N/A | 2 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| | | | BANANO CON HELADO | Helado | **5,4** | **5,4** | X | | X | | | X | N/A | -10 | -8 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARIA PAULA ROJAS MENDEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.080.936.440 CARGO: COORDINADOR

| | 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 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR - COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBY LANCEROS

**COORDINADOR O RESPONSABLE:** ALEXIS PEÑA COBOS **OPERADOR:** FUNGEINCO

| FECHA (DIA) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO MENÚ 19 | PESO BRUTO (gramos) | PESO NETO (gramos) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °C | FINAL °C | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 1/09/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARRACACHA | Carne de res, magra | 0,86 | 0,82 | X | | | X | X | | 70 | 75,1 | 70,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | CARNE DE CERDO EN SALSA | Carne de cerdo, lomo | 27,53 | 26,34 | X | | | X | X | | 70 | 70,8 | 73,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | TORTILLA DE ACELGA | Acelgas, hojas, cruda | 25,49 | 21,25 | X | | X | | X | | 70 | 70,5 | 76,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | ARROZ CON PIMENTÓN | Arroz blanco, crudo | 16,15 | 16,15 | | X | X | | X | | 75 | 75,1 | 73,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA | Plátano hartón, maduro, crudo | 22,76 | 18,21 | X | | X | | X | | 70 | 78,4 | 71,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | SORBETE DE FEIJOA | Feijoa, maduro, frutoentero | 21,61 | 21,61 | X | | X | | | X | NA | 1,9 | 2,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | Leche de vaca, entera,pasteurizada | 68,60 | 68,60 | X | | X | | | X | | | | | | | | | | |
| | ALMUERZO | BANANO CON QUESO DOBLE CREMA | Banano común, maduro, pulpa | 20,87 | 16,05 | X | | X | | | X | NA | 1,7 | 2,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | Queso doble crema | 5,67 | 5,67 | X | | X | | | X | | | | | | | | | | |
| 2/09/2023 | ALMUERZO | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | Res, sobrebarriga | 27,53 | 26,34 | X | | | X | X | | 70 | 80 | 77 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | ARROZ CON ZANAHORIA | Arroz blanco, crudo | 16,15 | 16,15 | | X | X | | X | | 75 | 76,4 | 72,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE | ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 1,8 | 1,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | SANCOCHO | Papa, harinosa, pastusa, | 12,56 | 10,05 | X | | | X | X | | 70 | 72,4 | 79,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | Mora de castilla, cruda | 21,61 | 21,61 | X | | X | | | X | NA | 1,4 | 1,7 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | Leche de líquida, | 68,00 | 68,00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ALMUERZO | FRESAS CON HELADO | Fresa, maduro, fruto entero | 19,26 | 16,05 | X | | X | | | X | NA | 1,9 | 2,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | Helado de crema | 6 | 5,7 | | X | X | | | X | | | | | | | | | | |

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 2019043566 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR - COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS
**COORDINADOR O RESPONSABLE:** MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS **OPERADOR:** FUNGEINCO

| FECHA (DIA) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN O ALIMENTO MENU 1 | PESO BRUTO (gramos) | PESO NETO (gramos) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °C | FINAL °C | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 4/09/2023 | ALMUERZO | CARDE DE RES DESMECHADA | SOBREBARRIGA | 28,87 | 27,63 | X | | | X | X | | 70 | 89,1 | 83,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | ARROZ CON CILANTRO | ARROZ CON CILANTRO | 16,95 | 16,95 | | X | X | | X | | 75 | 86,9 | 81,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | VERDURAS COCIDAS | VERDURAS COCIDAS | NA | NA | X | | X | | X | | 70 | 83,6 | 79,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | PAPA CRIOLLA DORADA | PAPA CRIOLLA DORADA | 22,91 | 19,09 | X | | | X | X | | 70 | 89,5 | 85,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | SOPA DE CONCHITAS | CARDE DE RES MAGRA | 0,86 | 0,86 | X | | | X | X | | 75 | 87,9 | 82,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | SORBETE DE TOMATE DE | TOMATE DE ÁRBOL | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 1,9 | 2,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | LECHE DE VACA | 71,38 | 71,38 | X | | X | | | X | | 1,9 | 2,5 | | | | | | | |
| | | FRESAS CON CREMA | FRESAS | 21,89 | 16,84 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,3 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | CREMA DE LECHE | 2,21 | 2,21 | X | | X | | | X | | 2,1 | 3,3 | | | | | | | |
| 5/09/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | Carne de res, magra | 0,86 | 0,86 | X | | | X | X | | 75 | 89,9 | 80,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | ATUN CON TOMATE | Atún, enlatado con agua | 27,63 | 27,625 | X | | X | | X | | 70 | 88,5 | 83,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | ARROZ BLANCO | Arroz blanco, crudo | 16,95 | 16,95 | | X | X | | X | | 70 | 91,5 | 81,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | CALABAZA GUIZADA CON ARVEJA | Calabaza, sin cáscara, cruda | 21,62 | 16,63 | X | | X | | X | | 71 | 90,2 | 82,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | PURE DE PAPA | Papa con perejil | 22,91 | 19,09 | X | | X | | X | | 70 | 88,3 | 75,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | SORBETE DE MORA | Mora de castilla, pulpa | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | -1,9 | 1,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | leche entera | 71,38 | 71,38 | X | | X | | | | | -1,9 | 1,5 | | | | | | | |
| | | BANANO CON HELADO | Banano común, maduro, pulpa | 21,89 | 16,84 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 2,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | helado | 5,96 | 5,96 | X | | X | | | X | | -9,0 | -9,0 | | | | | | | |
| 6/09/2023 | ALMUERZO | PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA | Pollo, pierna o colombina | 32,05 | 27,63 | X | | | X | X | | 75 | 87,8 | 86,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | ARROZ CON PIMENTON | Arroz blanco, pulido, | 16,95 | 16,95 | | X | X | | X | | 70 | 88,2 | 87,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | ENSALADA DE LECHUGA , FRESA MANZANA Y LECHE | ENSALADA DE LECHUGA , FRESA MANZANA Y CREMA DE LECHE | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA | Carne de res, magra | 0,86 | 0,86 | X | | | X | X | | 70 | 87,4 | 85,8 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | PLATANO MADURO CON CANELA | Plátano hartón, maduro, crudo | 24,82 | 19,09 | X | | X | | X | | 75 | 85,5 | 84,3 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | SORBETE DE MARACUYA | Maracuyá, maduro, pulpa | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,0 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | Leche de vaca, entera, pasteurizada | 71,38 | 71,38 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,0 | | | | | | | |
| | | UVAS CON YOGURT | Uva isabella, maduro, pulpa | 20,20 | 16,84 | X | | X | | | X | NA | 2,6 | 2,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | Yogurt entero, con dulce | 5,96 | 5,96 | X | | X | | | X | | 2,6 | 2,1 | | | | | | | |

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 2019043566 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR - COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS
**COORDINADOR O RESPONSABLE:** MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS **OPERADOR:** FUNGEINCO

| FECHA (DIA) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN O ALIMENTO MENU 4 | PESO BRUTO (gramos) | PESO NETO (gramos) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °C | FINAL °C | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 7/09/2023 | ALMUERZO | SOPA DE PATACON | Carne de res, magra | 0,86 | 0,86 | X | | | X | X | | 70 | 87,1 | 84,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | MIX DE POLLO | Pollo, pechuga con piel, | 14,33 | 13,71 | X | | | X | X | | 70 | 89,8 | 81,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | ARROZ CON PEREJIL | Arroz blanco, crudo | 16,95 | 16,95 | | X | X | | X | | 75 | 86,2 | 83,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | VERDURA CAMPESINA | VERDURA CAMPESINA | NA | NA | X | | X | | X | | 70 | 89,3 | 83,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | PAPA CRIOLLA CHORREADA | Papa criolla, con cáscara, cruda | 19,09 | 22,91 | X | | | X | X | | 70 | 84,9 | 83,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba, maduro, | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 2,0 | 2,8 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | Leche de vaca, entera | 71,38 | 71,38 | X | | X | | | X | | 2,0 | 2,8 | | | | | | | |
| | | MANZANA CON HELADO | Manzana | 21,89 | 16,84 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 2,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | Helado de crema | 5,96 | 5,96 | X | | X | | | X | | -11,0 | -9,0 | | | | | | | |
| 8/09/2023 | ALMUERZO | SOPA DE FIDEOS | Carne de res, magra | 0,86 | 0,86 | X | | | X | X | | 75 | 89,3 | 79,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | PIERNA DE POLLO | Pollo, pierna o colombina | 32,05 | 27,63 | X | | | X | X | | 70 | 85,2 | 80,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | TORTILLA DE ESPINACA | Espinaca, cruda | 28,96 | 22,28 | X | | X | | X | | 70 | 68,3 | 71,3 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | ARROZ CON ARVEJA | Arroz blanco, crudo | 16,95 | 16,95 | | X | X | | X | | 70 | 88,3 | 75,3 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | PAPA COCIDA | Papa común, con cáscara, cruda | 22,91 | 19,09 | X | | | X | X | | 80 | 89,3 | 78,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | SORBETE DE MANGO | Mango, maduro, pulpa | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 3,2 | 3,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | Leche de vaca, entera, pasteurizada | 71,38 | 71,38 | X | | X | | | X | | 3,2 | 3,1 | | | | | | | |
| | | MELON | Melón, maduro, pulpa | 21,89 | 16,84 | X | | X | | | X | NA | 2,5 | 2,3 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | CONDENSADA | Leche de vaca, condensada, azucarada | 2,21 | 2,21 | | X | X | | | X | | 2,5 | 2,3 | | | | | | | |
| 9/09/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE FRIJOLES | Fríjol cargamanto | 10,12 | 10,12 | X | | X | | X | | 75 | 92 | 90 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | CARNE DE RES ASADA | Carne de res, magra | 27,63 | 27,625 | X | | | X | X | | 80 | 87,5 | 87,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | ARROZ BLANCO | Arroz blanco, crudo | 16,95 | 16,95 | | X | X | | X | | 70 | 88,3 | 85,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate lorena, maduro, pulpa | 22,15 | 17,04 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | TAJADA DE PLATANO | Plátano hartón, maduro, crudo | 24,82 | 19,090 | X | | X | | X | | 95 | 87,6 | 82,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | JUGO DE LULO | Lulo, maduro, pulpa | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 1,9 | 3,3 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA | Papaya, maduro, pulpa | 21,89 | 16,84 | X | | X | | | X | NA | 2,0 | 3,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | Queso doble crema | 5,96 | 5,96 | X | | X | | | X | | 2,0 | 3,4 | | | | | | | |

| | 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 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR- COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS
**COORDINADOR O RESPONSABLE:** MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS **OPERADOR:** FUNGEINCO

| FECHA (DIA) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN O ALIMENTO MENU 7 | PESO BRUTO (gramos) | PESO NETO (gramos) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºC | FINAL ºC | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 11/09/2023 | ALMUERZO | PECHUGA DE POLLO GRATINADA | Carne de pollo, pechuga con piel | 28,87 | 27,625 | X | | | X | X | | 60 | 75 | 74,3 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ ATOMATADO | Arroz blanco, crudo | 16,95 | 16,95 | | X | X | | X | | 60 | 87,5 | 87,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | ENSALADA ESPINACA, | ENSALADA ESPINACA, MANZANA Y MIEL | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 4,0 | 3,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | PLATANO MADURO | Plátano hartón, maduro, crudo | 24,82 | 19,09 | X | | X | | X | | 80 | NA | NA | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | SOPA DE FIDEOS | Carne de res, magra | 0,95 | 0,86 | X | | | X | X | | 80 | 87,6 | 82,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | JUGO DE MARACUYA | maracuya maduro, pulpa | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 1,9 | 3,3 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA | Fresa, maduro, fruto entero | 20,20 | 16,84 | X | | X | | | X | NA | 2,0 | 3,4 | | | | | | | |
| | | | Queso doble crema | 5,96 | 5,96 | X | | X | | | X | | 2,1 | 3,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 12/09/2023 | ALMUERZO | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA | Carne de res, molida | 28,87 | 27,63 | X | | | X | X | | 60 | 89,2 | 86,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | ESPAGUETIS | Pasta alimenticia enriquecida | 16,95 | 16,95 | | X | X | | X | | 70 | 87,6 | 84,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO | Tomate en Rodajas con Oregano | 32,77 | 27,31 | X | | X | | X | | NA | 1,6 | 2,3 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | PAPA SIN CASCARA | Papa común, sin cáscara, cruda | 22,91 | 14,90 | X | | | X | X | | 40 | 87,9 | 82,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | SOPA DE ARROZ | Carne de res, magra | 0,90 | 0,86 | X | | | X | X | | 60 | 89,1 | 84,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | Mora de castilla, pulpa | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 1,1 | 2,8 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | pasteurizada | 71,38 | 71,38 | X | | X | | | X | NA | 1,1 | 2,8 | | | | | | | |
| | ALMUERZO | PAPAYA CON YOGURT | Papaya, maduro, pulpa | 21,04 | 16,84 | X | | X | | | X | | 2,3 | 3,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | Yogurt | 5,96 | 5,96 | X | | X | | | X | NA | 2,3 | 3,1 | | | | | | | |
| 13/09/2023 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL | Carne de cerdo, lomo | 28,87 | 27,63 | X | | | X | X | | 60 | 89,9 | 84,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | Arroz blanco, crudo | 16,95 | 16,95 | | X | X | | X | | 60 | 88,1 | 86,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA | Remolacha, sin cáscara, cruda | 19,46 | 16,22 | X | | | X | X | | 80 | 1,8 | 2,8 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | PAPAS A LA FRANCESA | Papa común, sin cáscara, cruda | 22,91 | 19,09 | X | | | X | X | | 60 | 87,9 | 81,3 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | Carne de res, magra | 0,90 | 0,86 | X | | | X | X | | 50 | 88,9 | 83,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | SORBETE DE FRESA | Fresa, maduro, fruto entero | 24,95 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 1,7 | 2,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | Leche de vaca, entera, pasteurizada | 71,38 | 71,38 | X | | X | | | X | | 1,7 | 2,5 | | | | | | | |
| | ALMUERZO | BANANO CON CREMA DE LECHE | Banano común, maduro, pulpa | 21,04 | 16,84 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | Crema de leche | 2,21 | 2,21 | X | | X | | | X | | 2,1 | 3,1 | | | | | | | |

| | 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 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR- COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS
**COORDINADOR O RESPONSABLE:** MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS **OPERADOR:** FUNGEINCO

| FECHA (DIA) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN O ALIMENTO MENU 10 | PESO BRUTO (gramos) | PESO NETO (gramos) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºC | FINAL ºC | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 14/09/2023 | ALMUERZO | PIERNA DE POLLO EN SALSA | Pollo, pierna o colombina | 32,05 | 27,63 | X | | | X | X | | 60 | 89,8 | 85,6 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA | Arveja seca | 10,12 | 10,12 | X | | X | | X | | 80 | 85,6 | 80,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ CON FIDEOS | Arroz blanco, crudo | 12,85 | 12,85 | | X | X | | X | | 60 | 88,6 | 83,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | PEPINO, TOMATE Y CILANTRO | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | PLATANO MADURO FRITO EN | Plátano hartón, maduro, crudo | 24,82 | 19,09 | X | | X | | X | | NA | 89,1 | 84,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | SORBETE DE | Guanábana, pulpa | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | | 1,9 | 2,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | GUANABANA | Leche de vaca, entera,pasteurizada | 71,38 | 71,38 | X | | X | | | X | NA | 1,9 | 2,2 | | | | | | | |
| | ALMUERZO | GRANADILLA | Granadilla, madura,pulpa | 75,82 | 75,82 | X | | X | | | X | NA | AMB | AMB | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| 15/09/2023 | ALMUERZO | HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS | Carne de res, molida | 28,87 | 27,63 | X | | | X | X | | 60 | 88,5 | 84,7 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | Arroz blanco, crudo | 16,95 | 16,95 | | X | X | | X | | 60 | 78,2 | 69,8 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | GUACAMOLE | Aguacate lorena, maduro, pulpa | 17,48 | 13,45 | X | | X | | | X | NA | 2,5 | 3,7 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | YUCA DORADA | Yuca, cruda | 24,82 | 19,09 | X | | X | | X | | 60 | 86,5 | 82,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | SOPA DE CEBADA | Carne de res, magra | 0,9 | 0,86 | X | | | X | X | | 60 | 85,2 | 84,7 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | JUGO DE FEIJOA | Feijoa, maduro, entero | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 1,9 | 2,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | FRESAS CON HELADO | Fresa, maduro, entero | 20,20 | 16,84 | X | | X | | | X | NA | 2,2 | 2,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | Helado de crema | 5,96 | 5,96 | | X | | X | | X | NA | -14 | -10 | | | | | | | |
| 16/09/2023 | ALMUERZO | Sancocho | Platano maduro | 11,02 | 8,48 | X | | X | | X | | 115 | 87,9 | 81,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | Carne de res cocida en trozos | Carne | 28,87 | 27,63 | X | | X | | X | | 110 | 88,5 | 83,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | Arroz con cilantro | Arroz | 16,95 | 16,95 | X | | X | | X | | 100 | 89,8 | 83,6 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | Ensalada de lechuga tomate y zanahoria | Ensalada de tomate lechuga y zanahoria | 10,35 | 8,63 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 2,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | Tajada de platano | Platano maduro | 24,8 | 19,1 | X | | X | | X | | 110 | 87,6 | 80,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | Sorbete de guayaba | Pulpa de guayaba | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 2,3 | 2,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | Sorbete de guayaba | Leche Entera | 2,27 | 2,27 | X | | X | | | X | NA | 2,2 | 2,8 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | Mandarina | Mandarina | 32,56 | 32,56 | X | | X | | | X | NA | AMB | AMB | | | | | | | |

| | 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 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR- COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS

**COORDINADOR O RESPONSABLE:** MARIA PAULA ROJAS **OPERADOR:** FUNGEINCO

| FECHA (DIA) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN O ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos) | PESO NETO (gramos) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °C | FINAL °C | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 18/09/2023 | ALMUERZO | Cuchuco de maiz | Carne de res magra | 0,90 | 0,86 | X | | X | | X | | 115 | 87,4 | 85,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Carne de cerdo guisada | Carne de cerdo | 28,87 | 27,63 | X | | X | | X | | 110 | 89,9 | 84,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Platano Maduro | Platano Maduro | 24,82 | 19,09 | X | | X | | X | | 100 | 89,1 | 84,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Arroz con fideos | Arroz | 12,85 | 12,85 | X | | X | | X | | 100 | 88,6 | 83,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Zanahoria rallada con tomate y perejil | Zanahoria rallada con tomate y perejil | 12,85 | 12,85 | X | | X | | | X | NA | 4 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Sorbete de tomate de arbol | Pulpa de tomate de arbol | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 4,0 | 4,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Sorbete de tomate de arbol | Leche | 71,38 | 71,38 | | X | X | | | X | NA | 1,9 | 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Pera | Pera | 26,81 | 26,81 | X | | X | | | X | NA | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/09/2023 | ALMUERZO | Mondongo | Menudo | 3,25 | 2,96 | X | | X | | X | | 120 | 78 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Arroz Blanco | Arroz | 16,95 | 16,95 | X | | X | | X | | 110 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Ensalada pico de gallo | Ensalada pico de gallo | 16,26 | 13,55 | X | | X | | | X | NA | 4 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Pechuga de pollo en salsa de champiñones | Pierna Pernil | 32,05 | 27,63 | X | | X | | X | | 100 | 3,5 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Papas a la francesa | Papa comun | 23,86 | 19,09 | X | | X | | X | | 100 | 70 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Sorbete de mora | Pulpa de Mora | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 3,0 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Sorbete de mora | Leche | 71,38 | 71,38 | | X | X | | | X | NA | 3,0 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Manzana con helado | Manzana | 20,20 | 16,84 | X | | X | | | X | NA | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Manzana con helado | Helado de crema | 5,96 | 5,96 | | X | X | | | X | NA | -10 | -9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/09/2023 | ALMUERZO | Cazuela de lentejas | Lentejas | 10,12 | 10,12 | X | | X | | X | | 120 | 88 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Sobrebarriga en salsa | Sobrebarriga | 28,87 | 27,63 | X | | X | | X | | 110 | 86 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Arroz con cilantro | Arroz | 16,95 | 16,95 | X | | X | | X | | 110 | 80 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Ensalada de espinaca, fresa, manzana y miel | Miel | 2,30 | 2,30 | X | | X | | | X | NA | 4 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Papa en cascos dorada | Papa en cascos dorada | 23,86 | 19,09 | X | | X | | X | | 100 | 80 | 80 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Jugo de lulo | Pulpa de lulo | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 4,0 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Melon con queso doble crema | Melon | 21,89 | 16,84 | X | | X | | | X | NA | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Melon con queso doble crema | Queso doble crema | 5,96 | 5,96 | X | | X | | | X | NA | 4,0 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR- COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS

**COORDINADOR O RESPONSABLE:** MARIA PAULA ROJAS **OPERADOR:** FUNGEINCO

| FECHA (DIA) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN O ALIMENTO MENU 10 | PESO BRUTO (gramos) | PESO NETO (gramos) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL °C | FINAL °C | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 21/09/2023 | ALMUERZO | Pechuga de pollo en salsa criolla | Pechuga de pollo | 28,87 | 27,63 | X | | X | | X | | 120 | 87,5 | 82,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Ajiaco | Pechuga de pollo | 0,95 | 0,86 | X | | X | | X | | 110 | 86,8 | 83,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Arroz blanco | Arroz | 16,95 | 16,95 | X | | X | | X | | 110 | 88,9 | 79,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Tajada de aguacate | Aguacate | 22,15 | 17,04 | X | | X | | | X | NA | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Sorbete de guayaba | Pulpa de guayaba | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 1,3 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Sorbete de guayaba | Leche | 71,38 | 71,38 | X | | X | | | X | NA | 1,3 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Mandarina | Mandarina | 33,00 | 33,00 | X | | X | | | X | NA | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 22/09/2023 | ALMUERZO | sobrebarriga mechada | sobrebarriga | 28,87 | 27,63 | X | | X | | X | | 115 | 81,2 | 80,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Arroz con pimenton | Arroz | 16,95 | 16,95 | X | | X | | X | | 110 | 80,7 | 79,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Ensalada silvestre | uchuva | 5,76 | 5,24 | X | | X | | X | | NA | 2,1 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Papa criolla dorada | Papa criolla | 23,86 | 19,09 | X | | X | | X | | 100 | 83,2 | 81,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Sopa de patacon | carne sopa | 0,9 | 0,9 | X | | X | | X | | 100 | 86,2 | 85,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Sorbete de frutos rojos | Pulpas de uva mora y fresa | 8,48 | 8,48 | X | | X | | | X | NA | -1,9 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Sorbete de frutos rojos | Leche | 71,38 | 71,38 | X | | X | | | X | NA | 1,9 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Banano con yogurt | Banano | 21,89 | 16,84 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Banano con yogurt | Yogurt | 5,96 | 5,96 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 23/09/2023 | ALMUERZO | Sopa de arroz | Carne de res magra | 0,90 | 0,86 | X | | X | | X | | 115 | 87,5 | 85,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | albondigas en salsa boloñesa | albondigas en salsa boloñesa | 28,87 | 27,63 | X | | X | | X | | 110 | 89,9 | 86,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Espaguetis | Espaguetis | 16,95 | 16,95 | X | | X | | X | | 110 | 87,9 | 86,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Ensalada de lechuga tomade | Lechuga | 11,58 | 9,65 | X | | X | | X | | NA | 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Platano maduro melao | Platano maduro | 24,82 | 19,09 | X | | X | | X | | 100 | 86,9 | 84,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | jugo de maracuya | pulpa de maracuya | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Papaya con queso doble crema | Papaya | 21,04 | 16,84 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Papaya con queso doble crema | Queso doble crema | 5,96 | 5,96 | X | | X | | | X | NA | 2,5 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |

| | PROCESO PRESTACION 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 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR- COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS

**COORDINADOR O RESPONSABLE:** MARIA PAULA ROJAS **OPERADOR:** FUNGEINCO

| FECHA (DIA) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN O ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos) | PESO NETO (gramos) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºC | FINAL ºC | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 25/09/2023 | ALMUERZO | Pierna de pollo a las finas hierbas | Pollo | 32,05 | 27,63 | X | | X | | X | | 115 | 85,2 | 80,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Arroz | Arroz | 16,95 | 16,95 | X | | X | | X | | 110 | 80,7 | 79,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Ensalada Hawaiana | crema de leche | 1,99 | 1,99 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | papa cocida con cascara | papa | 23,86 | 19,09 | X | | X | | X | | 95 | 89,3 | 78,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | sopa de avena | Carne de res magra | 0,90 | 0,86 | X | | X | | X | | 120 | 78 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | sorbete de curuba | leche | 71,38 | 71,38 | X | | X | | | X | NA | 1,3 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Melon picado con leche condensada | melon | 21,89 | 16,84 | X | | X | | | X | NA | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Melon picado con leche condensada | leche condensada | 2,21 | 2,21 | X | | X | | | X | NA | 2,5 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/09/2023 | ALMUERZO | Sopa de cuchuco de trigo | Carne de res magra | 0,90 | 0,86 | X | | X | | X | | 115 | 85,5 | 84,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Carne de res | Carne de res | 28,87 | 27,63 | X | | X | | X | | 110 | 80 | 79 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Arroz con arveja | Arroz | 16,95 | 16,95 | X | | X | | | X | NA | 4 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Ensalada de lechuga, tomate y cebolla | lechuga | 10,35 | 8,63 | X | | X | | X | | 100 | 3,5 | 4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Pure de papa | papa | 23,86 | 19,09 | X | | X | | X | | 100 | 70 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Sorbete Guanabana | Leche | 71,38 | 71,38 | X | | X | | | X | NA | 3,0 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Mandarina | Mandarina | 33,00 | 33,00 | | X | X | | | X | NA | 3,0 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 27/09/2023 | ALMUERZO | Sobrebarriga asada | Sobrebarriga | 28,87 | 27,63 | X | | X | | X | | 115 | 87,9 | 85,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Arroz con cilantro | Arroz | 16,95 | 16,95 | X | | X | | X | | 110 | 86,2 | 84,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | verduras salteadsas | zanahoria | 7,76 | 6,47 | X | | X | | | X | NA | 2,8 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | papa criolla dorada | papa criolla dorada | 23,86 | 19,09 | X | | X | | X | | 110 | 88,5 | 85,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | cazuela de garbanzos | garbanzos | 10,12 | 10,12 | X | | X | | X | | 110 | 86,9 | 83,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | jugo de mango | jugo de mango | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 2,3 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | banano con queso | banano | 21,89 | 16,84 | X | | X | | | X | NA | 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | banano con queso | queso | 5,96 | 5,96 | X | | X | | | X | NA | 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR- COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** DIANA TURBAY LANCEROS

**COORDINADOR O RESPONSABLE:** MARIA PAULA ROJAS **OPERADOR:** FUNGEINCO

| FECHA (DIA) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN O ALIMENTO MENU 10 | PESO BRUTO (gramos) | PESO NETO (gramos) | ALIMENTO EN PROCESO | | | | | | COCCIÓN | ALIMENTO TERMINADO | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | LAVADO | | DESINFECCIÓN | | COCCIÓN | | TIEMPO EN MINUTOS | TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO | | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | ACEPTABILIDAD | | |
| | | | | | | SI | NO | SI | NO | SI | NO | | INICIAL ºC | FINAL ºC | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 28/09/2023 | ALMUERZO | pechuga de pollo gratinada | pechuga | 29 | 28 | X | | X | | X | | 115 | 87,5 | 87,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | arroz | Arroz | 17,0 | 17,0 | X | | X | | X | | 110 | 88,3 | 85,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | tajada de aguacate | aguacate | 22,15 | 17,04 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | papas a la francesa | papa comun | 23,86 | 19,09 | X | | X | | X | | 100 | 87,9 | 81,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | sopa de conchas | conchas | 5,91 | 5,91 | X | | X | | X | | 150 | 92 | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | jugo de guayaba | pulpa guayaba | 22,68 | 22,68 | X | | X | | | X | NA | 1,9 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Manzana con queso doble crema | Queso doble crema | 5,96 | 5,96 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 29/09/2023 | ALMUERZO | Carne de cerdo en salsa de piña | Carne de cerdo | | | X | | X | | X | | 115 | 89,8 | 86,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Arroz con pimenton | Arroz | | | X | | X | | X | | 110 | 79,6 | 75,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Tortilla de acelga | Huevos | | | X | | X | | X | | 100 | 87,8 | 84,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Sopa de arracacha | Carne de res, magra | | | X | | X | | X | | 100 | 86,9 | 82,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Platano maduro cocido | Platano maduro | | | X | | X | | X | | 100 | 85,3 | 80,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Sorbete de feijoa | Pulpa de feijoa | | | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Sorbete de feijoa | Leche en polvo | | | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Banano con queso doble crema | Banano | | | X | | X | | | X | NA | 2,6 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Banano con queso doble crema | Queso doble crema | | | X | | X | | | X | NA | 2,6 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 30/09/2023 | ALMUERZO | Sancocho | Mazorca | | | X | | X | | X | | 115 | 89,1 | 84,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Sobrebarriga en salsa criolla | Sobrebarriga en salsa criolla | | | X | | X | | X | | 110 | 88,8 | 21,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Ensalada de manzana, zanahoria y crema | Crema de leche | | | | X | X | | | X | NA | 2,1 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Arroz con zanahorita | Arroz | | | X | | X | | X | | 100 | 89,1 | 83,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | sancocho | Papa pastusa | | | X | | X | | X | | 100 | 88,1 | 82,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Jugo de Mora | Pulpa de Mora | | | | X | X | | | X | NA | -1,3 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Fresas con helado | Fresas | | | X | | X | | | X | NA | 2,3 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | Fresas con helado | Helado de crema | | | | X | X | | | X | NA | -10 | -8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |

| ALCALDIA 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 20

| 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 | |
| 1/08/2023 | ALMUERZO | CARNE DE RES ASADA | Res, carne cadera | 27,53 | 26,34 | X | | | X | X | | 70 | 72,4 | 71,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | PURE DE PAPA CON PEREJIL | Papa, variedad harinosa, | 22,76 | 18,21 | X | | | X | X | | 65 | 70,5 | 73,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | ARROZ CON ARVEJA | Arroz blanco, crudo | 16,15 | 16,15 | | X | X | | X | | 70 | 72,8 | 73,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | ENSALDA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA | ENSALDA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 1,8 | 2,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | SOPA CUCHUCO DE TRIGO | Res, cadera magra, | 0,86 | 0,82 | X | | | X | X | | 70 | 70,9 | 76,8 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | SORBETE DE GUABANANA | Guanábana, cruda | 21,61 | 21,61 | X | | X | | | X | NA | 1,4 | 1,8 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | Leche de vaca, entera, líquida, | 68,6 | 68,6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ALMUERZO | GRANADILLA | Granadilla, cruda | 72,41 | 72,41 | X | | X | | | X | NA | 1,5 | 1,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 21

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 2/08/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE GARBANZOS | Garbanzo, crudo | 9,64 | 9,64 | X | | | X | X | | 80 | 80,1 | 72,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | SOBREBARRIGA ASADA | Sobrebarriga | 27,53 | 26,34 | X | | | X | X | | 70 | 73,5 | 73,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | ARROZ CON CILANTRO | Arroz blanco, crudo | 16,15 | 16,15 | | X | X | | X | | 80 | 70,6 | 73,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS | VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 1,4 | 1,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa variedad, criolla, | 22,76 | 18,21 | X | | | X | X | | 70 | 79,4 | 75,2 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | JUGO DE MANGO | Mango común, crudo | 21,61 | 21,61 | X | | X | | | X | NA | 1,8 | 1,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | BANANO CON QUESO DOBLE CREMA | Banano común, | 20,87 | 16,05 | | | | | | | NA | 1,7 | 1,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | Queso doble crema | 5,78 | 5,78 | X | | X | | | X | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 22

| 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 | |
| 3/08/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CONCHITAS | Res, cadera magra, | 0,86 | 0,82 | X | | | X | X | | 75 | 72,5 | 70,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | PECHUGA DE POLLO GRATINADA | Carne de pollo, pechuga con piel | 27,53 | 26,34 | X | | | X | X | | 70 | 71,5 | 70,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | Arroz blanco, crudo | 16,15 | 16,15 | | X | X | | X | | 75 | 76,1 | 72,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | PAPAS A LA FRANCESA | Papa, sabanera, | 22,76 | 18,21 | X | | | X | X | | 70 | 70,8 | 70,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate lorena, | 21,11 | 16,24 | X | | X | | | X | NA | 1,4 | 1,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | maduro, pulpa | | | | | | | | | | | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | JUGO DE GUAYABA | Guayaba, madura, | 21,61 | 21,61 | X | | X | | | X | NA | 1,2 | 1,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | MANZANA CON QUESO | Manzana común cruda | 22,53 | 18,02 | X | | X | | | X | NA | 1,5 | 1,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | DOBLE CREMA | Queso doble crema | 5,78 | 5,78 | X | | X | | | X | | | | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 23

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 4/08/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARRACACHA | Carne de res, magra | 0,86 | 0,82 | X | | | X | X | | 70 | 75,1 | 70,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | CARNE DE CERDO EN SALSA | Carne de cerdo, lomo | 27,53 | 26,34 | X | | | X | X | | 70 | 70,8 | 73,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | TORTILLA DE ACELGA | Acelgas, hojas, cruda | 25,49 | 21,25 | X | | X | | X | | 70 | 70,5 | 76,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ CON PIMENTÓN | Arroz blanco, crudo | 16,15 | 16,15 | | X | X | | X | | 75 | 75,1 | 73,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | PLÁTANO MADURO | Plátano hartón, | 22,76 | 18,21 | X | | X | | X | | 70 | 78,4 | 71,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | COCIDO CON CANELA | maduro, crudo | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ALMUERZO | SORBETE DE FEIJOA | Feijoa, maduro, fruto | 21,61 | 21,61 | X | | X | | | X | NA | 1,9 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | entero | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Leche de vaca, entera, | 68,6 | 68,6 | X | | X | | | X | | | | | | | | | | |
| | | | pasteurizada | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ALMUERZO | BANANO CON QUESO DOBLE CREMA | Banano común, maduro, pulpa | 20,87 | 16,05 | X | | X | | | X | NA | 1,7 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | Queso doble crema | 5,67 | 5,67 | X | | X | | | X | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| ALCALDIA 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 24

| 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 | |
| 5/08/2023 | ALMUERZO | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | Res, sobrebarriga | 27,53 | 26,34 | X | | | X | X | | 70 | 72,8 | 73,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ CON ZANAHORIA | Arroz blanco, crudo | 16,15 | 16,15 | | X | X | | X | | 75 | 76,4 | 72,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE | ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 1,8 | 1,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | SANCOCHO | Papa, harinosa, pastusa, | 12,56 | 10,05 | X | | | X | X | | 70 | 72,4 | 79,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | Mora de castilla, cruda | 21,61 | 21,61 | X | | X | | | X | NA | 1,4 | 1,7 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | Leche de líquida, | 68 | 68 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ALMUERZO | FRESAS CON HELADO | Fresa, maduro, fruto | 19,26 | 16,05 | X | | X | | | X | NA | 1,9 | 2,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | entero | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Helado de crema | 6 | 5,7 | | X | X | | | X | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 2

| 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 | |
| 8/08/2023 | ALMUERZO | **SOPA DE AVENA** | Carne de res, magra | 0,82 | 0,82 | X | | | X | X | | 75 | 76,4 | 73,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | **ATUN CON TOMATE** | Atún, enlatado con agua | 26,34 | 26,34 | X | | X | | X | | 70 | 76,4 | 70,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | **ARROZ BLANCO** | Arroz blanco, crudo | 16,15 | 16,15 | | X | X | | X | | 70 | 73,4 | 71,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | **CALABAZA GUIZADA CON ARVEJA** | Calabaza, sin cáscara, cruda | 20,62 | 15,86 | X | | X | | X | | 71 | 70,4 | 76,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | **PURE DE PAPA** | Papa con perejil | 21,85 | 18,21 | X | | X | | X | | 70 | 70,4 | 75,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | **SORBETE DE MORA** | Mora de castilla, pulpa | 21,61 | 21,61 | X | | X | | | X | NA | 1,9 | 2,7 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | leche entera | 68,6 | 68,6 | X | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | **BANANO CON HELADO** | Banano común, maduro, pulpa | 20,87 | 16,05 | X | | X | | | X | NA | 1,4 | 2,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | helado | 5,67 | 5,67 | X | | X | | | X | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| | | |
|---|---|---|
| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 3

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | | | |
| 9/08/2023 | almuerzo | Pierna de pollo en salsa naranja | Muslos (cuadritos) | 36000 | 27700 | X | | X | | X | | 100 | 88,5 | 71,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | | | |
| 9/08/2023 | almuerzo | Arroz con pimenton | Arroz | 17000 | 17000 | X | | X | | X | | 100 | 81,2 | 75,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | | | |
| 9/08/2023 | almuerzo | Ensalada de lechuga, fresa, manzana y crema de leche | Crema de leche | 2000 | 2000 | X | | X | | | X | no aplica | 2,1 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | | | |
| 9/08/2023 | almuerzo | Sopa de cuchuco de cebada | Carne de res, magra | 1000 | 900 | X | | X | | X | | 110 | 86,3 | 71,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | | | |
| 9/08/2023 | almuerzo | Platano maduro cocido con canela | Platano maduro | 24700 | 19000 | X | | X | | X | | 100 | 82,2 | 74,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | | | |
| 9/08/2023 | almuerzo | Jugo de maracuya | Pulpa de maracuya | 23000 | 23000 | X | | X | | | X | no aplica | 1,1 | 2,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | | | |
| 9/08/2023 | almuerzo | Jugo de maracuya | Leche entera | 72000 | 72000 | X | | X | | | X | no aplica | 1,1 | 2,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | | | |
| 9/08/2023 | almuerzo | Uvas con yogurt | Uvas fruta | 20300 | 16900 | X | | X | | | X | no aplica | 2,9 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | | | |
| 9/08/2023 | almuerzo | Uvas con yogurt | Yogurt | 6000 | 6000 | X | | X | | | X | no aplica | 1,5 | 2,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 4

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 10/08/2023 | ALMUERZO | **SOPA DE PATACON** | **Carne de res, magra** | 0,82 | 0,82 | **X** | | | **X** | **X** | | **70** | **70,5** | **73,4** | **10** | **10** | **10** | **10** | **x** | | |
| | | **MIX DE POLLO** | **Pollo, pechuga con piel,** | 13,66 | 13,08 | **X** | | | **X** | **X** | | **70** | **73,5** | **71,5** | **10** | **10** | **10** | **10** | **x** | | |
| | | **ARROZ CON PEREJIL** | **Arroz blanco, crudo** | 16,15 | 16,15 | | **X** | **X** | | **X** | | **75** | **74,2** | **73,5** | **10** | **10** | **10** | **10** | **x** | | |
| | | **VERDURA CAMPESINA** | **VERDURA CAMPESINA** | NA | NA | **X** | | **X** | | **X** | | **70** | **72,8** | **73,5** | **10** | **10** | **10** | **10** | **x** | | |
| | | **PAPA CRIOLLA CHORREADA** | **Papa criolla, con cáscara, cruda** | 18,21 | 21,85 | **X** | | | **X** | **X** | | **70** | **70,1** | **73** | **10** | **10** | **10** | **10** | **x** | | |
| | | **SORBETE DE GUAYABA** | **Guayaba, maduro,** | 21,61 | 21,61 | **X** | | **X** | | | **X** | **NA** | **1,3** | **1,9** | **10** | **10** | **10** | **10** | **x** | | |
| | | | **Leche de vaca, entera** | 68,6 | 68,6 | **X** | | **X** | | | **X** | | | | | | | | | | |
| | | **MANZANA CON HELADO** | **Manzana** | 20,87 | 16,05 | **X** | | **X** | | | **X** | **NA** | **1,4** | **1,8** | **10** | **10** | **10** | **10** | **x** | | |
| | | | **Helado de crema** | 5,67 | 5,67 | **X** | | **X** | | | **X** | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 5

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 11/08/2023 | ALMUERZO | **SOPA DE FIDEOS** | **Carne de res, magra** | 0,82 | 0,82 | X | | | X | X | | **75** | **73,8** | **76,4** | **10** | **10** | **10** | **10** | X | | |
| | | **PIERNA DE POLLO** | **Pollo, pierna o colombina** | 30,55 | 26,34 | X | | | X | X | | **70** | **79,4** | **77,5** | **10** | **10** | **10** | **10** | X | | |
| | | **TORTILLA DE ESPINACA** | **Espinaca, cruda** | 27,62 | 21,25 | X | | X | | X | | **70** | **76,4** | **75,8** | **10** | **10** | **10** | **10** | X | | |
| | | **ARROZ CON ARVEJA** | **Arroz blanco, crudo** | 16,15 | 16,15 | | X | X | | X | | **70** | **76,4** | **73,5** | **10** | **10** | **10** | **10** | X | | |
| | | **PAPA COCIDA** | Papa común, con cáscara, cruda | 21,85 | 18,21 | X | | | X | X | | **80** | **79,8** | **74,5** | **10** | **10** | **10** | **10** | X | | |
| | | **SORBETE DE MANGO** | **Mango, maduro, pulpa** | 21,61 | 21,61 | X | | X | | | X | **NA** | **1,6** | **2,4** | **10** | **10** | **10** | **10** | X | | |
| | | | Leche de vaca, entera, pasteurizada | 68,6 | 68,6 | X | | X | | | X | | | | | | | | | | |
| | | **MELON** | **Melón, maduro, pulpa** | 20,87 | 16,05 | X | | X | | | X | **NA** | **1,3** | **1,7** | **10** | **10** | **10** | **10** | X | | |
| | | **CONDENSADA** | Leche de vaca, condensada, azucarada | 2,1 | 2,1 | | X | X | | | X | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTA 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 6

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 12/08/2023 | ALMUERZO | **CAZUELA DE FRIJOLES** | Fríjol cargamanto | 9,64 | 9,64 | X | | X | | X | | 75 | 73,6 | 78,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | **CARNE DE RES ASADA** | Carne de res, magra | 26,34 | 26,34 | X | | | X | X | | 80 | 74,5 | 76 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | **ARROZ BLANCO** | Arroz blanco, crudo | 16,15 | 16,15 | | X | X | | X | | 70 | 72,4 | 73,6 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | **TAJADA DE AGUACATE** | Aguacate lorena, maduro, pulpa | 21,11 | 16,24 | X | | X | | | X | NA | 1,8 | 1,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | **TAJADA DE PLATANO** | Plátano hartón, maduro, crudo | 23,67 | 18,21 | X | | X | | X | | 75 | 76,8 | 74,8 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | **JUGO DE LULO** | Lulo, maduro, pulpa | 21,61 | 21,61 | X | | X | | | X | NA | 1,5 | 1,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | **PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA** | Papaya, maduro, pulpa | 20,87 | 16,05 | X | | X | | | X | NA | 1,7 | 1,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | | | Queso doble crema | 5,78 | 5,78 | X | | X | | | X | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 7

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 14/08/2023 | ALMUERZO | PECHUGA DE POLLO GRATINADA | **Carne de pollo, pechuga con piel** | 27,53 | 26,34 | X | | | X | X | | 60 | 75 | 74,3 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ ATOMATADO | **Arroz blanco, crudo** | 16,15 | 16,15 | | X | X | | X | | 60 | 78,2 | 69,8 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | ENSALADA ESPINACA, MANZANA Y MIEL | **ENSALADA ESPINACA, MANZANA Y MIEL** | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 1,5 | 1,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | TAJADA DE PLATANO MADURO | **Plátano hartón, maduro, crudo** | 23,67 | 18,21 | X | | X | | X | | 80 | 78,6 | 72,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | SOPA DE FIDEOS | **Carne de res, magra** | 0,9 | 0,82 | X | | | X | X | | 80 | 70,5 | 72,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | JUGO DE MARACUYA | **maracuya maduro, pulpa** | 21,61 | 21,61 | X | | X | | | X | NA | 1,5 | 1,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | x | | |
| | ALMUERZO | FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA | **Fresa, maduro, fruto** | 19,26 | 16,05 | X | | X | | | X | NA | 1,8 | 1,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | **entero** | | | | | | | | | | | | | | | | X | | |
| | | | **Queso doble crema** | 5,78 | 5,78 | X | | X | | | X | | | | | | | | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| ALCALDIA 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 8

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 15/08/2023 | ALMUERZO | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA | **Carne de res, molida** | 27,53 | 26,34 | X | | | X | X | | **60** | **74,2** | **72,5** | **10** | **10** | **10** | **10** | X | | |
| | ALMUERZO | ESPAGUETIS | **Pasta** | 16,15 | 16,15 | | X | X | | X | | **70** | **72,5** | **76,5** | **10** | **10** | **10** | **10** | X | | |
| | ALMUERZO | TOMATE EN RODAJAS CON OREGANO | **Tomate en Rodajas con Oregano** | 31,26 | 26,05 | X | | X | | X | | **NA** | **1,4** | **1,8** | **10** | **10** | **10** | **10** | X | | |
| | ALMUERZO | PAPA SIN CASCARA DORADA | **Papa común, sin cascara** | 21,85 | 14,18 | X | | | X | X | | **40** | **70,6** | **73,5** | **10** | **10** | **10** | **10** | X | | |
| | ALMUERZO | SOPA DE ARROZ | **Carne de res, magra** | 0,86 | 0,82 | X | | | X | X | | **60** | **74,5** | **71,2** | **10** | **10** | **10** | **10** | X | | |
| | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | **Mora de castilla, pulpa** | 21,61 | 21,61 | X | | X | | | X | **NA** | **1,8** | **1,9** | **10** | **10** | **10** | **10** | X | | |
| | | | **Leche de vaca, entera,** | 68,6 | 68,6 | X | | X | | | X | **NA** | | | | | | | | | |
| | ALMUERZO | PAPAYA CON YOGURT | **Papaya, maduro, pulpa** | 20,06 | 16,05 | X | | X | | | X | **NA** | **1,7** | **1,5** | **10** | **10** | **10** | **10** | X | | |
| | | | **Yogurt entero,** | 5,67 | 5,67 | X | | X | | | X | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 20190043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 9

| 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 | |
| 16/08/2023 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL | **Carne de cerdo, lomo** | 27,53 | 26,34 | X | | | X | X | | 60 | 80,5 | 78,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | **Arroz blanco, crudo** | 16,15 | 16,15 | | X | X | | X | | 60 | 76,4 | 72,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA | **Remolacha, sin cáscara, cruda** | 18,58 | 15,48 | X | | | X | X | | 80 | 1,6 | 1,9 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | PAPAS A LA FRANCESA | **Papa común, sin** | 21,85 | 18,21 | X | | | X | X | | 60 | 72,4 | 73,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | **cáscara, cruda** | | | | | | | | | | | | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | **Carne de res, magra** | 0,86 | 0,82 | X | | | X | X | | 50 | 76,4 | 79,8 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | SORBETE DE FRESA | **Fresa, maduro, fruto** | 23,77 | 21,61 | X | | X | | | X | NA | 1,8 | 2,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | **entero** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | **Leche de vaca, entera,** | 68,6 | 68,6 | X | | X | | | X | | | | | | | | | | |
| | | | **pasteurizada** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ALMUERZO | BANANO CON CREMA DE LECHE | **Banano común, maduro, pulpa** | 20,06 | 16,05 | X | | X | | | X | NA | 1,8 | 2,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | yogurt | 2,1 | 2,1 | X | | X | | | X | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 10

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 17/08/2023 | almuerzo | Pierna de pollo con salsa criolla | Pierna de pollo | 29000 | 27700 | X | | X | | X | | 115 | 82 | 71 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/08/2023 | almuerzo | Arroz con fideos | Arroz | 13000 | 13000 | X | | X | | X | | 100 | 84 | 69 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/08/2023 | almuerzo | Ensalada de pepino tomate y cilantro | Ensalada de pepino tomate y cilantro | N.A. | N.A. | X | | X | | | X | NA | 2 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/08/2023 | almuerzo | Platano maduro frito en monedas | Platano maduro | 26000 | 27700 | X | | X | | X | | 100 | 78 | 72 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/08/2023 | almuerzo | Cazuela de arveja verde serca | Arveja seca | 10500 | 10500 | X | | X | | X | | 110 | 90 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/08/2023 | almuerzo | Sorbete de Guanabana | Pulpa Guanabana | 23000 | 23000 | X | | X | | | X | no aplica | 2,5 | 5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/08/2023 | almuerzo | Sorbete de Guanabana | Leche entera | 72000 | 72000 | X | | X | | | X | no aplica | 1,9 | 5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/08/2023 | almuerzo | Pera | Pera | 23000 | 23000 | X | | X | | | X | no aplica | t.amb | t.amb | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOM+A15:Y29BRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _ 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 11

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 18/08/2023 | ALMUERZO | HAMBURGUESA DE CARNE A LAS FINAS | **Carne de res, molida** | 28,26 | 27,04 | X | | | X | X | | 60 | 75 | 74,3 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | **Arroz blanco, crudo** | 16,61 | 16,61 | | X | X | | X | | 60 | 78,2 | 69,8 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | GUACAMOLE | **Aguacate lorena,** | 17,11 | 13,16 | X | | X | | | X | NA | 1,5 | 1,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | YUCA DORADA | **Yuca, cruda** | 24,15 | 18,58 | X | | X | | X | | 60 | 70,4 | 72,1 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | SOPA DE CEBADA | **Carne de res, magra** | 0,9 | 0,85 | X | | | X | X | | 60 | 70,5 | 72,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | ALMUERZO | JUGO DE FEIJOA | **Feijoa, maduro,** | 22,25 | 22,25 | X | | X | | | X | NA | 1,8 | 1,5 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | **entero** | | | | | | | | | | | | | | | | X | | |
| | ALMUERZO | FRESAS CON HELADO | **Fresa, maduro,** | 19,72 | 16,43 | X | | X | | | X | NA | AMB | -2,4 | 10 | 10 | 10 | 10 | X | | |
| | | | **Helado de crema** | 5,82 | 5,82 | | X | | X | | X | NA | -4 | -2,4 | | | | | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 12

| 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 | |
| 19/08/2023 | ALMUERZO | SANCOCHO | **Papa, variedad harinosa,** | 12,33 | 10,28 | X | | | X | X | | **60** | **71,5** | **69,8** | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ CON CILANTRO | **Arroz blanco, crudo** | 16,61 | 16,61 | | X | X | | X | | **80** | **76,1** | **72,1** | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ | **ENSALADA DE LECHUGA, TOMATÉ** | NA | NA | X | | X | | | X | **NA** | **1,8** | **2,4** | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS | **Res, cadera magra,** | 28,26 | 27,04 | X | | | X | X | | **70** | **75,6** | **72,8** | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | TAJADA DE PLATANO | **Plátano hartón,** | 24,15 | 18,58 | X | | X | | X | | **70** | **72,4** | **73,4** | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | SORBETE DE GUAYABA | **Guayaba, maduro,** | 22,25 | 22,25 | X | | X | | | X | **NA** | **1,5** | **1,8** | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | **Leche de vaca, entera** | 69,8 | 70 | X | | X | | | X | | | | | | | | | | |
| | ALMUERZO | MANDARINA | **Mandarina, zumo** | 31,79 | 31,79 | X | | X | | | X | **NA** | **1,2** | **1,1** | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 14

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 22/08/2023 | ALMUERZO | PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Pollo, pierna o colombina | 30,55 | 26,34 | X | | | X | X | | 75 | 72,5 | 75,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | Arroz blanco, crudo | 16,15 | 16,15 | | X | X | | X | | 70 | 68,5 | 71,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ENSALADA PICO DE | ENSALADA PICO DE GALLO | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 1,4 | 1,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | PAPAS A LA FRANCESA | Papa común, | 22,76 | 18,21 | X | | X | | X | | 70 | 72,4 | 73,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | MONDONGO | Menudo de res | 3,09 | 2,81 | X | | | X | X | | 70 | 70,8 | 72,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | Mora de castilla, pulpa | 21,61 | 22 | X | | X | | | X | NA | 1,1 | 1,4 | | | | | | | |
| | | | Leche de vaca, entera, | 68,6 | 68,6 | X | | X | | | X | | | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | MANZANA CON HELADO | Manzana pulpa | 19,26 | 16,05 | X | | X | | | X | NA | 0,5 | 1,4 | | | | | | | |
| | | | Helado de crema | 5,67 | 5,67 | | X | X | | | X | NA | | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 15

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 23/08/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE LENTEJAS | Lenteja | 9,64 | 9,64 | | **X** | **X** | | **X** | | **75** | **73,5** | **76,8** | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | SOBREBARRIGA EN SALSA | sobrebarriga | 27,53 | 26,34 | **X** | | | **X** | **X** | | **70** | **70,2** | **78,5** | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ CON CILANTRO | Arroz blanco, crudo | 16,15 | 16,15 | | **X** | **X** | | **X** | | **70** | **75,4** | **70,4** | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL | ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL | NA | NA | **X** | | **X** | | | **X** | **NA** | **1,8** | **2,8** | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | PAPA EN CASQUITOS | Papa, sabanera | 22,76 | 18,21 | **X** | | **X** | | **X** | | **75** | **78,5** | **70,1** | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | JUGO DE LULO | Lulo, maduro, pulpa | 21,61 | 21,61 | **X** | | **X** | | | **X** | **NA** | **1,4** | **1,8** | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA | Melón, maduro, pulpa | 20,87 | 16,05 | **X** | | **X** | | | **X** | **NA** | **1,5** | **1,9** | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | Queso doble crema | 5,78 | 5,78 | **X** | | **X** | | | **X** | | | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 16

| 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 | |
| 24/08/2023 | ALMUERZO | AJIACO | pechuga con piel | 0,9 | 0,82 | X | | | X | X | | 75 | 75,1 | 72,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA | Carne de pollo, pechuga con piel | 27,5 | 26,34 | X | | | X | X | | 70 | 76,8 | 71,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | Arroz blanco, crudo | 16,2 | 16,15 | | X | X | | X | | 75 | 73,4 | 71,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate lorena, | 21,1 | 16,24 | X | | X | | | X | NA | 1,4 | 1,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | SORBETE DE GUAYABA | Guayaba, Pulpa | 21,6 | 21,61 | X | | X | | | X | NA | 1,6 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | Leche de vaca, entera, | 68,6 | 68,6 | X | | X | | | X | | | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | GRANADILLA | Granadilla | 72,4 | 72,41 | X | | X | | | X | NA | AMB | AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 17

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 25/08/2023 | ALMUERZO | SOPA DE PATACÓN | Carne de res, magra | 0,86 | 0,82 | X | | | X | X | | 75 | 72,4 | 71,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | SOBREBARRIGA MECHADA | Res, sobrebarriga | 27,53 | 26,34 | X | | | X | X | | 70 | 71,5 | 70,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ CON PIMENTÓN | Arroz blanco, crudo | 16,15 | 16,15 | | X | X | | X | | 70 | 70,9 | 72,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ENSALADA SILVESTRE | ENSALADA SILVESTRE | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 1,4 | 1,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa criolla | 22,76 | 18,21 | X | | X | | X | | 75 | 76,5 | 72,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | SORBETE DE FRUTOS ROJOS (MORA, FRESA Y | Mora de castilla, pulpa | 8,08 | 8,08 | X | | X | | | X | NA | 1,8 | 2,5 | | | | | | | |
| | | UVA ISABELLA) | Leche de vaca, entera, pasteurizada | 68,6 | 68,6 | X | | X | | | X | | | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | BANANO CON YOGURT | Banano común, | 20,87 | 16,05 | X | | X | | | X | NA | 1,8 | 2,5 | | | | | | | |
| | | | Yogurt entero, con | 5,67 | 5,67 | X | | X | | | X | | | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 18

| 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 | |
| 26/08/2023 | ALMUERZO | ALBONDIGAS EN SALSA | Carne de res, molida | 27,53 | 26,34 | X | | | X | X | | 70 | 75,3 | 70,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ESPAGUETIS | Pasta alimenticia | 16,15 | 16,15 | | X | X | | X | | 70 | 71,5 | 73,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 1,7 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | PLÁTANO MADURO MELAO | Plátano hartón, maduro, crudo | 23,67 | 18,21 | X | | X | | X | | 70 | 70,6 | 76,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | SOPA DE ARROZ | Carne de res, magra | 0,86 | 0,82 | X | | | X | X | | 70 | 75,4 | 70,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | JUGO DE MARACUYÁ | Maracuyá, maduro,pulpa | 21,61 | 22 | X | | X | | | X | NA | 1,2 | 1,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA | Papaya, | 20,06 | 16,05 | X | | X | | | X | NA | 1,6 | 1,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | Queso doble crema | 5,78 | 5,78 | X | | X | | | X | | | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 19

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 28/08/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | Carne de res, magra | 0,88 | 0,85 | X | | | X | X | | 75 | 76,1 | 72,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | Pollo, pierna o colombina | 31,37 | 27,04 | X | | | X | X | | 70 | 70,5 | 75,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ENSALADA HAWAIANA | Ensalada Hawaiana | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 1,4 | 1,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | Arroz blanco, crudo | 16,61 | 16,61 | | X | X | | X | | 70 | 72,8 | 75,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | PAPA COCIDA CASCARA | Papa común, con cascara | 23,23 | 18,58 | X | | | X | X | | 70 | 73,1 | 72,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | MELÓN PICADO CON LECHE CONDENSADA | Melón, maduro, | 21,36 | 16,43 | X | | X | | | X | NA | 1,4 | 1,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | Leche de vaca, condensada, | 2,2 | 2,16 | X | | X | | | X | NA | AMB | 1,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | SORBETE DE CURUBA | Curuba, maduro, pulpa | 28,93 | 22,25 | X | | X | | | X | NA | 1,5 | 1,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | Leche de vaca, entera, | 69,8 | 69,8 | X | | X | | | X | | | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 20

| 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 | |
| 29/08/2023 | ALMUERZO | CARNE DE RES ASADA | Res, carne cadera | 28,26 | 27,04 | X | | | X | X | | 70 | 72,4 | 71,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | PURE DE PAPA CON PEREJIL | Papa, variedad harinosa, | 23,23 | 18,58 | X | | | X | X | | 65 | 70,5 | 73,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ CON ARVEJA | Arroz blanco, crudo | 16,61 | 16,61 | | X | X | | X | | 70 | 72,8 | 73,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ENSALDA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA | ENSALDA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 1,8 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | SOPA CUCHUCO DE TRIGO | Res, cadera magra, | 0,88 | 0,85 | X | | | X | X | | 70 | 70,9 | 76,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | SORBETE DE GUABANANA | Guanábana, cruda | 22,25 | 22,25 | X | | X | | | X | NA | 1,4 | 1,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | Leche de vaca, entera, líquida, | 69,8 | 69,8 | | | | | | | | | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | GRANADILLA | Granadilla, cruda | 74,17 | 74,17 | X | | X | | | X | NA | 1,5 | 1,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 21

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 30/08/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE GARBANZOS | Garbanzo, crudo | 9,96 | 9,96 | X | | | X | X | | 80 | 80,1 | 72,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | SOBREBARRIGA ASADA | Sobrebarriga | 28,26 | 27,04 | X | | | X | X | | 70 | 73,5 | 73,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ CON CILANTRO | Arroz blanco, crudo | 16,61 | 16,61 | | X | X | | X | | 80 | 70,6 | 73,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS | VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 1,4 | 1,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA DORADA | Papa variedad, criolla, | 23,23 | 18,58 | X | | | X | X | | 70 | 79,4 | 75,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | JUGO DE MANGO | Mango común, crudo | 22,25 | 22,25 | X | | X | | | X | NA | 1,8 | 1,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | BANANO CON QUESO DOBLE CREMA | Banano común, | 21,36 | 16,43 | | X | X | | | X | NA | 1,7 | 1,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | Queso doble crema | 5,82 | 5,82 | X | | X | | | X | | | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

FUNGEICOCOORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXIS PEÑA OPERADOR: FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO (FUNGEINCO)

MENU 22

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 31/08/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CONCHITAS | Res, cadera magra, | 0,88 | 0,85 | X | | | X | X | | 75 | 72,5 | 70,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | PECHUGA DE POLLO GRATINADA | Carne de pollo, pechuga con piel | 28,26 | 27,04 | X | | | X | X | | 70 | 71,5 | 70,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | Arroz blanco, crudo | 16,61 | 16,61 | | X | X | | X | | 75 | 76,1 | 72,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | PAPAS A LA FRANCESA | Papa, sabanera, | 23,23 | 18,58 | X | | | X | X | | 70 | 70,8 | 70,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | TAJADA DE AGUACATE | Aguacate lorena, | 21,59 | 16,61 | X | | X | | | X | NA | 1,4 | 1,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | maduro, pulpa | | | | | | | | | | | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | JUGO DE GUAYABA | Guayaba, madura, | 22,25 | 22,25 | X | | X | | | X | NA | 1,2 | 1,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | MANZANA CON QUESO | Manzana común cruda | 23 | 18,4 | X | | X | | | X | NA | 1,5 | 1,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | ALMUERZO | DOBLE CREMA | Queso doble crema | 5,82 | 5,82 | X | | X | | | X | | | | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXIS PEÑA TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 80748960 CARGO: RESPONSABLE DE SERVICIO

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 18

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 1/07/2023 | almuerzo | Sopa de arroz | Carne de res magra | 800 | 800 | X | | X | | X | | 115 | 87,5 | 85,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 1/07/2023 | almuerzo | Carne de res molida a la boloñesa | Carne molida | 34400 | 31300 | X | | X | | X | | 110 | 89,9 | 86,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 1/07/2023 | almuerzo | Espaguetis | Espaguetis | 16100 | 16100 | X | | X | | X | | 110 | 87,9 | 86,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 1/07/2023 | almuerzo | Ensalada de lechuga tomade aguacate y cilantro | Ensalada de lechuga tomade aguacate y cilantro | N.A | N.A | X | | X | | X | | NA | 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 1/07/2023 | almuerzo | Platano maduro melao | Platano maduro | 42000 | 30000 | X | | X | | X | | 100 | 86,9 | 84,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 1/07/2023 | almuerzo | jugo de maracuya | pulpa de maracuya | 23000 | 23000 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 1/07/2023 | almuerzo | Papaya con queso doble crema | Papaya | 36300 | 25900 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 1/07/2023 | almuerzo | Papaya con queso doble crema | Queso doble crema | 8600 | 8600 | X | | X | | | X | NA | 2,5 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 20

| 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 | |
| 4/07/2023 | almuerzo | Cazuela de garbanzos | Garbanzos | 14300 | 14300 | X | | X | | X | | 115 | 85,5 | 84,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 4/07/2023 | almuerzo | Carne de cerdo guisada | Carne de cerdo | 33300 | 30300 | X | | X | | X | | 110 | 88,3 | 86,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 4/07/2023 | almuerzo | Arroz con cilantro | Arroz | 14600 | 14600 | X | | X | | X | | 110 | 82,4 | 81,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 4/07/2023 | almuerzo | Verduras salteadas en julianas | Verduras salteadas en julianas | N/A | N/A | X | | X | | X | | 100 | 78,5 | 81,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 4/07/2023 | almuerzo | Papa criolla dorada | Papa criolla | 29200 | 29200 | X | | X | | X | | 100 | 79,9 | 78,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 4/07/2023 | almuerzo | Jugo de mango | Pulpa de mango | 22000 | 22000 | X | | X | | | X | NA | 2,8 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 4/07/2023 | almuerzo | Banano con queso doble crema | Banano | 37600 | 25100 | X | | X | | | X | NA | 3,1 | 2,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 4/07/2023 | almuerzo | Banano con queso doble crema | Queso doble crema | 8400 | 8400 | X | | X | | | X | NA | 2,2 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 21

| 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 | |
| 5/07/2023 | almuerzo | Carne de res asada | Carne de res magra | 33300 | 30300 | X | | X | | X | | 115 | 87,9 | 85,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 5/07/2023 | almuerzo | Arroz con ajonjoli | Arroz | 14600 | 14600 | X | | X | | X | | 110 | 86,2 | 84,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 5/07/2023 | almuerzo | Ensalada de lechuga tomate y zanahoria | Ensalada de lechuga tomate y zanahoria | N/A | N/A | X | | X | | | X | NA | 2,8 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 5/07/2023 | almuerzo | Pure de papa | Papa comun | 35100 | 29200 | X | | X | | X | | 110 | 88,5 | 85,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 5/07/2023 | almuerzo | Pure de papa | Leche en polvo | 900 | 900 | X | | X | | X | | 110 | 88,5 | 85,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 5/07/2023 | almuerzo | Sopa de cuchuco de trigo | Carne de res magra | 800 | 800 | X | | X | | X | | 110 | 86,9 | 83,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 5/07/2023 | almuerzo | Sorbete de guanabana | Pulpa de guanabana | 22000 | 22000 | X | | X | | | X | NA | 2,3 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 5/07/2023 | almuerzo | Sorbete de guanabana | Leche en polvo | 10500 | 10500 | X | | X | | | X | NA | 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 5/07/2023 | almuerzo | Pera | Pera | 46200 | 46200 | X | | X | | | X | NA | 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 22

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 6/07/2023 | almuerzo | Ajiaco | Carne de pollo, pechuga | 900 | 800 | X | | X | | X | | 115 | 88,9 | 87,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/07/2023 | almuerzo | Arroz blanco | Arroz | 14600 | 14600 | X | | X | | X | | 110 | 87,5 | 84,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/07/2023 | almuerzo | Tajada de aguacate | Aguacate | 21000 | 14000 | X | | X | | | X | NA | TAMB | TAMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/07/2023 | almuerzo | Pechuga de pollo guisada al pimenton | Carne de pollo, pechuga | 37900 | 30300 | X | | X | | X | | 100 | 85,9 | 83,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/07/2023 | almuerzo | Yuca cocida con cilantro | Yuca | 39400 | 29200 | X | | X | | X | | 100 | 85,9 | 83,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/07/2023 | almuerzo | jugo de Lulo | pulpa de Lulo | 22000 | 22000 | X | | X | | | X | NA | 1,3 | 2,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/07/2023 | almuerzo | Papaya con queso doble crema | Papaya | 35100 | 25100 | X | | X | | | X | NA | 2,2 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/07/2023 | almuerzo | Papaya con queso doble crema | Queso doble crema | 8400 | 84700 | X | | X | | | X | NA | 2,2 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 23

| 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 | |
| 7/07/2023 | almuerzo | Carne de cerdo en salsa de piña | Carne de cerdo | 33300 | 30300 | X | | X | | X | | 115 | 89,8 | 86,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 7/07/2023 | almuerzo | Arroz con pimenton | Arroz | 14600 | 14600 | X | | X | | X | | 110 | 79,6 | 75,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 7/07/2023 | almuerzo | Tortilla de acelga | Huevos | 16500 | 13800 | X | | X | | X | | 100 | 87,8 | 84,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 7/07/2023 | almuerzo | Sopa de arracacha | Carne de res, magra | 800 | 800 | X | | X | | X | | 100 | 86,9 | 82,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 7/07/2023 | almuerzo | Platano maduro cocido | Platano maduro | 40900 | 29200 | X | | X | | X | | 100 | 85,3 | 80,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 7/07/2023 | almuerzo | Sorbete de feijoa | Pulpa de feijoa | 22000 | 22000 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 7/07/2023 | almuerzo | Sorbete de feijoa | Leche en polvo | 10500 | 10500 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 7/07/2023 | almuerzo | Banano con queso doble crema | Banano | 36600 | 24400 | X | | X | | | X | NA | 2,6 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 7/07/2023 | almuerzo | Banano con queso doble crema | Queso doble crema | 8400 | 8400 | X | | X | | | X | NA | 2,6 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| ALCALDIA 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 24

| 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 | |
| 8/08/2023 | almuerzo | Sancocho | Carne de res, magra | 800 | 800 | | X | X | | X | | 115 | 89,1 | 84,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 8/08/2023 | almuerzo | Pechuga de pollo a las finas hierbas | Pehuga de pollo | 37900 | 30300 | | X | X | | X | | 110 | 88,8 | 21,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 8/08/2023 | almuerzo | Ensalada de manzana, zanahorita y crema de leche | Crema de leche | 1900 | 1900 | | X | X | | | X | NA | 2,1 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 8/08/2023 | almuerzo | Arroz con zanahorita | Arroz | 14600 | 14600 | X | | X | | X | | 100 | 89,1 | 83,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 8/08/2023 | almuerzo | Papa a la francesa | Papa pastusa | 35100 | 29200 | X | | X | | X | | 100 | 88,1 | 82,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 8/08/2023 | almuerzo | Jugo de piña | Pulpa de piña | 22000 | 22000 | | X | X | | | X | NA | -1,3 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 8/08/2023 | almuerzo | Fresas con helado | Fresas | 30100 | 25100 | X | | X | | | X | NA | 2,3 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 8/08/2023 | almuerzo | Fresas con helado | Helado de crema | 10100 | 10100 | | X | X | | | X | NA | -8 | -3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 1

| 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 | |
| 10/07/2023 | almuerzo | Sopa de conchitas | Carne magra | 800 | 800 | | X | X | | X | | 100 | 87,9 | 82,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 10/07/2023 | almuerzo | Carne de res desmechada | Sobrebarriga | 26300 | 23900 | | X | | X | X | | 100 | 89,1 | 83,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 10/07/2023 | almuerzo | Verduras cocidas con mayonesa fria | Verduras cocidas con mayonesa fria | N.A | N.A | X | | X | | X | | 90 | 83,6 | 79,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 10/07/2023 | almuerzo | Arroz con cilantro | Arroz | 14600 | 14600 | X | | X | | X | | 110 | 86,9 | 81,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 10/07/2023 | almuerzo | Papa criolla dorada | Papa criolla | 29200 | 29200 | X | | X | | X | | 100 | 89,5 | 85,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 10/07/2023 | almuerzo | Sorbete de tomate de arbol | Pulpa tomate de arbol | 22000 | 22000 | X | | X | | | X | no aplica | 1,9 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 10/07/2023 | almuerzo | Sorbete de tomate de arbol | Leche entera | 10500 | 10500 | | X | X | | | X | no aplica | 1,9 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 10/07/2023 | almuerzo | Fresas con crema de leche | Fresas | 30100 | 25100 | X | | X | | | X | no aplica | 2,1 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 10/07/2023 | almuerzo | Fresas con crema de leche | Crema de leche | 2100 | 2100 | | X | X | | | X | no aplica | 2,1 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 2

| 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 | |
| 11/07/2023 | almuerzo | Sopa de avena | Carne magra | 800 | 800 | X | | X | | X | | 100 | 89,9 | 80,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 11/07/2023 | almuerzo | Tortilla de huevo con atun | Atun | 18000 | 18000 | X | | X | | X | | 100 | 88,5 | 83,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 11/07/2023 | almuerzo | Arroz con zanahoria | Arroz | 14600 | 14600 | X | | X | | X | | 100 | 91,5 | 81,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 11/07/2023 | almuerzo | Calabaza guisada con arverja verde fresca y perejil | Calabaza guisada con arverja verde fresca y perejil | N.A | N.A | X | | X | | X | | 110 | 90,2 | 82,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 11/07/2023 | almuerzo | Yuca guisada con cilantro | Yuca | 39400 | 29200 | X | | X | | X | | 100 | 88,3 | 75,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 11/07/2023 | almuerzo | Jugo de mora | Pulpa de mora | 22000 | 22000 | X | | X | | | X | no aplica | -1,9 | 1,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 11/07/2023 | almuerzo | Banano con queso doble crema | Banano | 37600 | 25100 | X | | X | | | X | no aplica | 2,1 | 2,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 11/07/2023 | almuerzo | Banano con queso doble crema | Queso doble crema | 8400 | 8400 | X | | X | | | X | no aplica | 2,1 | 2,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 3

| 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 | |
| 12/07/2023 | almuerzo | Pechuga de pollo en salsa de naranja | Pechuga de pollo | 36900 | 29500 | X | | X | | X | | 100 | 87,8 | 86,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 12/07/2023 | almuerzo | Arroz con pimenton | Arroz | 14300 | 14300 | X | | X | | X | | 100 | 88,2 | 87,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 12/07/2023 | almuerzo | Ensalada de lechuga, fresa, manzana y crema de leche | Crema de leche | 3000 | 3000 | X | | X | | | X | no aplica | 2,1 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 12/07/2023 | almuerzo | Sopa de cuchuco de cebada | Carne de res, magra | 800 | 800 | X | | X | | X | | 110 | 87,4 | 85,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 12/07/2023 | almuerzo | Platano maduro cocido con canela | Platano maduro | 40000 | 28500 | X | | X | | X | | 100 | 85,5 | 84,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 12/07/2023 | almuerzo | Jugo de maracuya | Pulpa de maracuya | 21000 | 21000 | X | | X | | | X | no aplica | 2,1 | 3,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 12/07/2023 | almuerzo | Jugo de maracuya | Leche en polvo | 10200 | 10200 | X | | X | | | X | no aplica | 2,1 | 3,0 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 12/07/2023 | almuerzo | Uvas con yogurt | Uvas fruta | 27000 | 24500 | X | | X | | | X | no aplica | 2,6 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 12/07/2023 | almuerzo | Uvas con yogurt | Yogurt | 6000 | 6000 | X | | X | | | X | no aplica | 2,3 | 1,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 4

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 13/07/2023 | almuerzo | Sopa de patacon | Carne magra | 800 | 800 | X | | X | | X | | 100 | 87,1 | 84,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/07/2023 | almuerzo | Higado de res dorado con cilantro | Higado de res | 36900 | 29500 | X | | X | | X | | 115 | 89,8 | 81,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/07/2023 | almuerzo | Arroz con perejil | Arroz | 14300 | 14300 | X | | X | | X | | 110 | 86,2 | 83,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/07/2023 | almuerzo | Verdura campecina | Verdura campecina | N.A | N.A. | X | | X | | X | | 100 | 89,3 | 83,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/07/2023 | almuerzo | Papa criolla chorreada | Papa criolla | 28400 | 28400 | X | | X | | X | | 95 | 84,9 | 83,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/07/2023 | almuerzo | Sorbete de guayaba | Leche en polvo | 10200 | 10200 | | X | X | | | X | no aplica | 2,0 | 2,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/07/2023 | almuerzo | Sorbete de guayaba | Guayaba pulpa | 21000 | 21000 | | X | X | | | X | no aplica | 2,0 | 2,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/07/2023 | almuerzo | Manzana con helado | Helado de crema | 9800 | 9800 | | X | X | | | X | no aplica | -11,0 | -6,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/07/2023 | almuerzo | Manzana con helado | Manzana | 27800 | 28100 | X | | X | | | X | no aplica | 2,00 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 5

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 14/07/2023 | almuerzo | Sopa de fideos | Carne magra | 800 | 800 | X | | X | | X | | 100 | 89,3 | 79,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 14/07/2023 | almuerzo | Pechuga de pollo en salsa blanca | Pechuga de pollo | 37500 | 29500 | X | | X | | X | | 115 | 85,2 | 80,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 14/07/2023 | almuerzo | Pechuga de pollo en salsa blanca | Leche en polvo | 15000 | 15000 | X | | X | | X | | 115 | 85,2 | 80,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 14/07/2023 | almuerzo | Tortilla de espinaca | Huevos | 14400 | 12000 | X | | X | | X | | 110 | 68,3 | 71,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 14/07/2023 | almuerzo | Arroz con ajonjoli | Arroz | 14300 | 14300 | X | | X | | X | | 100 | 88,3 | 75,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 14/07/2023 | almuerzo | Papa cocida con cascara | Papa comun | 28400 | 28400 | X | | X | | X | | 95 | 89,3 | 78,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 14/07/2023 | almuerzo | Sorbete de mango | Pulpa de mango | 21000 | 21000 | X | | X | | | X | no aplica | 3,2 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 14/07/2023 | almuerzo | Sorbete de mango | Leche entera polvo | 10200 | 10200 | X | | X | | | X | no aplica | 3,2 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 14/07/2023 | almuerzo | Melon con leche condensada | Melon | 36600 | 24400 | X | | X | | | X | no aplica | 2,5 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 14/07/2023 | almuerzo | Melon con leche condensada | Leche condensada | 3000 | 3000 | X | | X | | | X | no aplica | 2,5 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 6

| 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 | |
| 15/07/2023 | almuerzo | Cazuela de Frijoles | Frijoles | 13900 | 13900 | X | | X | | X | | 150 | 92 | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 15/07/2023 | almuerzo | Carne de res asada | Carne de res | 32400 | 29500 | X | | X | | X | | 115 | 87,5 | 87,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 15/07/2023 | almuerzo | Arroz blanco | Arroz | 14300 | 14300 | X | | X | | X | | 110 | 88,3 | 85,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 15/07/2023 | almuerzo | Tajada de aguacate | Aguacate | 21800 | 13700 | X | | X | | | X | no aplica | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 15/07/2023 | almuerzo | Tajada de platano maduro | Platano maduro | 39800 | 28400 | X | | X | | X | | 95 | 87,6 | 82,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 15/07/2023 | almuerzo | Jugo de lulo | pulpa de lulo | 21000 | 21000 | X | | X | | | X | no aplica | 1,9 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 15/07/2023 | almuerzo | Papaya con queso doble crema | Papaya | 34200 | 24400 | X | | X | | | X | no aplica | 2,0 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 15/07/2023 | almuerzo | Papaya con queso doble crema | Queso doble crema | 8100 | 8100 | X | | X | | | X | no aplica | 2,1 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| ALCALDIA 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 7

| 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 | |
| 17/07/2023 | almuerzo | Sopa de fideos | Carne res magra | 800 | 800 | X | | X | | X | | 100 | 88,2 | 81,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/07/2023 | almuerzo | Pechuga de pollo al ajillo gratinada | Pechuga de pollo | 39100 | 31300 | X | | X | | X | | 115 | 85,9 | 83,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/07/2023 | almuerzo | Pechuga de pollo al ajillo gratinada | Queso doble crema | 8600 | 8600 | X | | X | | X | | 115 | 85,9 | 83,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/07/2023 | almuerzo | Arroz atomatado | Arroz | 151000 | 151000 | X | | X | | X | | 110 | 87,6 | 82,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/07/2023 | almuerzo | Ensalada de espinaca manzana y miel | Ensalada de espinaca manzana y miel | N.A. | N.A. | X | | X | | | X | no aplica | 3,1 | 3,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/07/2023 | almuerzo | Platano maduro dorado con canela | Platano maduro | 42000 | 30000 | X | | X | | X | | 110 | 88,5 | 80,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/07/2023 | almuerzo | Jugo de lulo | Pulpa de lulo | 22000 | 22000 | X | | X | | | X | no aplica | 1,9 | 2,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/07/2023 | almuerzo | Fresas con queso doble crema | Fresas | 31100 | 25900 | X | | X | | | X | no aplica | 2,6 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/07/2023 | almuerzo | Fresas con queso doble crema | Queso doble crema | 8400 | 8400 | X | | X | | | X | no aplica | 2,6 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 8

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 18/07/2023 | almuerzo | Albondigas en salsa boloñesa | Carne molida | 34400 | 31300 | X | | X | | X | | 100 | 89,2 | 86,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/07/2023 | almuerzo | Espaguetis | Espaguetis | 16100 | 16100 | X | | X | | X | | 115 | 87,6 | 84,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/07/2023 | almuerzo | Zanahoria rallada con limon y cilantro | Zanahoria rallada con limon y cilantro | N.A. | N.A. | X | | X | | | X | no aplica | 1,6 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/07/2023 | almuerzo | Papa sin cascara dorada | Papa comun | 36000 | 30000 | X | | X | | X | | 100 | 87,9 | 82,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/07/2023 | almuerzo | Sopa de arroz | Carne res magra | 800 | 800 | X | | X | | X | | 110 | 89,1 | 84,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/07/2023 | almuerzo | Sorbete de mora | Pulpa mora | 22000 | 22000 | X | | X | | | X | no aplica | 1,1 | 2,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/07/2023 | almuerzo | Sorbete de mora | Leche en polvo | 10900 | 10900 | X | | X | | | X | no aplica | 1,1 | 2,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/07/2023 | almuerzo | Papaya con yogurt | Papaya | 36300 | 25900 | X | | X | | | X | no aplica | 2,3 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/07/2023 | almuerzo | Papaya con yogurt | Yogurt | 6300 | 6300 | X | | X | | | X | no aplica | 2,3 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| ALCALDIA 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 9

| 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 | |
| 19/09/2023 | almuerzo | Carne de cerdo asada con perejil | Carne cerdo | 34400 | 31300 | X | | X | | X | | 115 | 89,9 | 84,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/09/2023 | almuerzo | Arroz verde | Arroz | 15100 | 15100 | X | | X | | X | | 100 | 88,1 | 86,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/09/2023 | almuerzo | Ensalada fria de remolacha zanahoria y mayonesa | Ensalada fria de remolacha zanahoria y mayonesa | N.A. | N.A. | X | | X | | | X | NA | 1,8 | 2,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/09/2023 | almuerzo | Papas a la francesa | Papa comun | 36000 | 30000 | X | | X | | X | | 100 | 87,9 | 81,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/09/2023 | almuerzo | Sopa de avena | Carne res magra | 800 | 800 | X | | X | | X | | 110 | 88,9 | 83,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/09/2023 | almuerzo | Sorbete de fresa | Pulpa de fresa | 22000 | 22000 | X | | X | | | X | no aplica | 1,7 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/09/2023 | almuerzo | Sorbete de fresa | Leche en polvo | 10900 | 10900 | X | | X | | | X | no aplica | 1,7 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/09/2023 | almuerzo | Banano con crema de leche | Banano | 38800 | 25900 | X | | X | | | X | no aplica | 2,1 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/09/2023 | almuerzo | Banano con crema de leche | Crema de leche | 2100 | 2100 | X | | X | | | X | no aplica | 2,1 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 10

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 20/07/2023 | almuerzo | Pechuga de pollo en salsa criolla | Pechuga de pollo | 39100 | 31300 | X | | X | | X | | 115 | 89,8 | 85,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/07/2023 | almuerzo | Arroz con fideos | Arroz | 15100 | 15100 | X | | X | | X | | 100 | 88,6 | 83,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/07/2023 | almuerzo | Ensalada de pepino tomate y cilantro | Ensalada de pepino tomate y cilantrp | N.A. | N.A. | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/07/2023 | almuerzo | Platano maduro frito en monedas | Platano maduro | 42000 | 30000 | X | | X | | X | | 100 | 89,1 | 84,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/07/2023 | almuerzo | Cazuela de arveja verde serca | Arveja seca | 14800 | 14800 | X | | X | | X | | 110 | 85,6 | 80,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/07/2023 | almuerzo | Sorbete de Guanabana | Pulpa Guanabana | 22000 | 22000 | X | | X | | | X | no aplica | 1,9 | 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/07/2023 | almuerzo | Sorbete de Guanabana | Leche en polvo | 10900 | 10900 | X | | X | | | X | no aplica | 1,9 | 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/07/2023 | almuerzo | Granadilla | Granadilla | 41300 | 41300 | X | | X | | | X | no aplica | t.amb | t.amb | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 12

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 21/07/2023 | almuerzo | Carne de hamburguesas a las finas hierbas | Carne de res molida | 34400 | 31300 | X | | X | | X | | 115 | 88,5 | 84,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 21/07/2023 | almuerzo | Sopa de cebada perlada | Carne de res magra | 800 | 800 | X | | X | | X | | 100 | 85,2 | 84,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 21/07/2023 | almuerzo | Guacamole | Guacamole | 27200 | 19400 | X | | X | | | X | NA | 2,5 | 3,7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 21/07/2023 | almuerzo | Yuca dorada | Yuca dorada | 40500 | 30000 | X | | X | | X | | 110 | 86,5 | 82,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 21/07/2023 | almuerzo | Jugo de feijoa | Pulpa de feijoa | 22000 | 22000 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 2,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 21/07/2023 | almuerzo | Fresas con helado | Fresas | 31100 | 25900 | X | | X | | | X | NA | 2,2 | 2,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 21/07/2023 | almuerzo | Fresas con helado | Helado de crema | 10400 | 10400 | X | | X | | | X | NA | -14 | -10 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 21/07/2023 | almuerzo | Arroz blanco | Arroz | 15100 | 15100 | X | | X | | X | | 100 | 89,8 | 83,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 12

| 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 | |
| 22/07/2023 | almuerzo | Sancocho | Carne de res magra | 800 | 800 | X | | X | | X | | 115 | 87,9 | 81,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 22/07/2023 | almuerzo | Pechuga de pollo a las finas hierbas | Pechuga de pollo | 39100 | 31300 | X | | X | | X | | 110 | 88,5 | 83,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 22/07/2023 | almuerzo | Arroz con cilantro | Arroz | 15100 | 15100 | X | | X | | X | | 100 | 89,8 | 83,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 22/07/2023 | almuerzo | Ensalada de lechuga tomate y zanahoria | Ensalada de tomate lechuga y zanahoria | N.A. | N.A | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 2,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 22/07/2023 | almuerzo | Tajada de platano | Platano maduro | 42000 | 30000 | X | | X | | X | | 110 | 87,6 | 80,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 22/07/2023 | almuerzo | Sorbete de guayaba | Pulpa de guayaba | 22000 | 22000 | X | | X | | | X | NA | 2,3 | 2,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 22/07/2023 | almuerzo | Sorbete de guayaba | Leche en polvo | 10900 | 10900 | X | | X | | | X | NA | 2,2 | 2,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 22/07/2023 | almuerzo | Mandarina | Mandarina | 56500 | 56500 | X | | X | | | X | NA | t. amb | t. amb | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 13

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 24/07/2023 | almuerzo | Cuchuco de maiz | Carne de res magra | 800 | 800 | X | | X | | X | | 115 | 88,5 | 83,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 24/07/2023 | almuerzo | Carne de cerdo guisada | Carne de cerdo | 34400 | 31300,0 | X | | X | | X | | 110 | 87,2 | 84,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 24/07/2023 | almuerzo | Papa cocida sin cascara | Papa comun | 36000 | 30000 | X | | X | | X | | 100 | 87,9 | 84,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 24/07/2023 | almuerzo | Arroz con fideos | Arroz | 15100 | 15100 | X | | X | | X | | 100 | 86,5 | 85,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 24/07/2023 | almuerzo | Zanahoria rallada con tomate y perejil | Zanahoria rallada con tomate y perejil | N.A. | N.A. | X | | X | | | X | NA | 2,6 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 24/07/2023 | almuerzo | Sorbete de tomate de arbol | Pulpa de tomate de arbol | 23000 | 23000 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 24/07/2023 | almuerzo | Sorbete de tomate de arbol | Leche en polvo | 10900 | 10900 | | X | X | | | X | NA | 2,4 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 24/07/2023 | almuerzo | Pera | Pera | 56500 | 56500 | X | | X | | | X | NA | 2,4 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 14

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 25/07/2023 | almuerzo | Mondongo | Mondongo | 14900 | 12900 | X | | X | | X | | 120 | 88,8 | 86,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 25/07/2023 | almuerzo | Arroz con zanahoria | Arroz | 15100 | 15100 | X | | X | | X | | 110 | 87,2 | 81,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 25/07/2023 | almuerzo | Ensalada pico de gallo | Ensalada pico de gallo | N.A. | N.A. | X | | X | | | X | NA | 2,9 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 25/07/2023 | almuerzo | Pechuga de pollo en salsa de champiñones | Pechuga de pollo | 39100 | 31300 | X | | X | | X | | 100 | 83,6 | 81,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 25/07/2023 | almuerzo | Papas a la francesa | Papa comun | 36000 | 30000 | X | | X | | X | | 100 | 84,6 | 81,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 25/07/2023 | almuerzo | Sorbete de mora | Pulpa de Mora | 23000 | 23000 | X | | X | | | X | NA | 1,3 | 2,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 25/07/2023 | almuerzo | Sorbete de mora | Leche polvo | 10900 | 10900 | | X | X | | | X | NA | 1,3 | 2,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 25/07/2023 | almuerzo | Manzana con helado | Manzana | 29800 | 25100 | X | | X | | | X | NA | 2,2 | 2,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 25/07/2023 | almuerzo | Manzana con helado | Helado de crema | 10400 | 10400 | | X | X | | | X | NA | -15 | -10 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 15

| 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 | |
| 26/07/2023 | almuerzo | Cazuela de lentejas | Lentejas | 14800 | 14800 | X | | X | | X | | 120 | 87,5 | 86,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/07/2023 | almuerzo | Sobrebarriga en salsa | Sobrebarriga | 34400 | 31300 | X | | X | | X | | 110 | 89,3 | 85,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/07/2023 | almuerzo | Arroz con cilantro | Arroz | 15100 | 15100 | X | | X | | X | | 110 | 84,9 | 83,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/07/2023 | almuerzo | Ensalada de espinaca, fresa, manzana y miel | Ensalada de espinaca, fresa, manzana y miel | N.A. | N.A. | X | | X | | | X | NA | 2,4 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/07/2023 | almuerzo | Yuca en salsa criolla | Yuca | 40500 | 30000 | X | | X | | X | | 100 | 88,2 | 87,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/07/2023 | almuerzo | Jugo de lulo | Pulpa de lulo | 23000 | 23000 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/07/2023 | almuerzo | Melon con queso doble crema | Melon | 38800 | 25900 | X | | X | | | X | NA | 2,3 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/07/2023 | almuerzo | Melon con queso doble crema | Queso doble crema | 8600 | 8600 | X | | X | | | X | NA | 2,3 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| | | |
|---|---|---|
| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 16

| 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 | |
| 27/07/2023 | almuerzo | Pechuga de pollo en salsa criolla | Pechuga de pollo | 39100 | 31300 | X | | X | | X | | 120 | 87,5 | 82,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 27/07/2023 | almuerzo | Ajiaco | Pechuga de pollo | 800 | 800 | X | | X | | X | | 110 | 86,8 | 83,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 27/07/2023 | almuerzo | Arroz blanco | Arroz | 15100 | 15100 | X | | X | | X | | 110 | 88,9 | 79,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 27/07/2023 | almuerzo | Tajada de aguacate | Aguacate | 21800 | 14500 | X | | X | | | X | NA | t amb | t amb | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 27/07/2023 | almuerzo | Papa criolla al vapor | Papa criolla | 30000 | 30000 | X | | X | | X | | 100 | 87,1 | 81,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 27/07/2023 | almuerzo | Sorbete de guayaba | Pulpa de guayaba | 23000 | 23000 | X | | X | | | X | NA | 1,3 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 27/07/2023 | almuerzo | Sorbete de guayaba | Leche en polvo | 10900 | 10900 | X | | X | | | X | NA | 1,3 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 27/07/2023 | almuerzo | Granadilla | Granadilla | 41300 | 41300 | X | | X | | | X | NA | t amb | t amb | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 17

| 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 | |
| 28/07/2023 | almuerzo | Higado de res dorado con tomillo | Higado de res | 39100 | 31300 | X | | X | | X | | 115 | 81,2 | 80,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 28/07/2023 | almuerzo | Arroz con pimenton | Arroz | 15100 | 15100 | X | | X | | X | | 110 | 80,7 | 79,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 28/07/2023 | almuerzo | Ensalada pico de gallo | Ensalada silvestre | N.A. | N.A. | X | | X | | X | | NA | 2,1 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 28/07/2023 | almuerzo | Yuca guisada con laurel | Yuca | 40500 | 30000 | X | | X | | X | | 100 | 83,2 | 81,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 28/07/2023 | almuerzo | Sopa de patacon | Carne de res magra | 800 | 800 | X | | X | | X | | 100 | 86,2 | 85,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 28/07/2023 | almuerzo | Sorbete de frutos rojos | Pulpas de uva mora y fresa | 23000 | 23000 | X | | X | | | X | NA | -1,9 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 28/07/2023 | almuerzo | Sorbete de frutos rojos | Leche en polvo | 10900 | 10900 | X | | X | | | X | NA | 1,9 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 28/07/2023 | almuerzo | Banano con yogurt | Banano | 38800 | 25900 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 28/07/2023 | almuerzo | Banano con yogurt | Yogurt | 6300 | 6300 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 18

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 29/07/2023 | almuerzo | Sopa de arroz | Carne de res magra | 800 | 800 | X | | X | | X | | 115 | 80 | 81,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 29/07/2023 | almuerzo | Carne de res molida a la boloñesa | Carne molida | 34400 | 31300 | X | | X | | X | | 110 | 88.8 | 89.9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 29/07/2023 | almuerzo | Espaguetis | Espaguetis | 16100 | 16100 | X | | X | | X | | 110 | 86.7 | 85.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 29/07/2023 | almuerzo | Ensalada de lechuga tomade aguacate y cilantro | Ensalada de lechuga tomade aguacate y cilantro | N.A | N.A | X | | X | | X | | NA | 2,4 | 3.1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 29/07/2023 | almuerzo | Platano maduro melao | Platano maduro | 42000 | 30000 | X | | X | | X | | 100 | 87.9 | 83.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 29/07/2023 | almuerzo | jugo de maracuya | pulpa de maracuya | 23000 | 23000 | X | | X | | | X | NA | 1.8 | 3.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 29/07/2023 | almuerzo | Papaya con queso doble crema | Papaya | 36300 | 25900 | X | | X | | | X | NA | 2.0 | 3,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 29/07/2023 | almuerzo | Papaya con queso doble crema | Queso doble crema | 8600 | 8600 | X | | X | | | X | NA | 2.0 | 3.4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS

COORDINADOR O RESPONSABLE: GERMAN MARTINEZ OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 19

| 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 | |
| 31/07/2023 | almuerzo | Sopa de avena | Carne de res magra | 800 | 800 | X | | X | | X | | 115 | 88,5 | 87,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 31/07/2023 | almuerzo | Pechuga de pollo en salsa blanca con ajonjoli | Filete de pollo | 37900 | 30300 | X | | X | | X | | 110 | 86,9 | 85,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 31/07/2023 | almuerzo | Arroz con maiz | Arroz | 14600 | 14600 | X | | X | | X | | 110 | 87,9 | 86,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 31/07/2023 | almuerzo | Ensalada hawaina | Crema de leche | 1900 | 1900 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 31/07/2023 | almuerzo | Papa cocida con cascara | Papa comun | 29200 | 29200 | X | | X | | X | | 100 | 84,9 | 87,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 31/07/2023 | almuerzo | Sorbete de curuba | Pulpa de curuba | 22000 | 22000 | | X | X | | | X | NA | 2,1 | 2,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 31/07/2023 | almuerzo | Sorbete de curuba | Leche en polvo | 10500 | 10500 | | X | X | | | X | NA | 2,1 | 2,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 31/07/2023 | almuerzo | Melon con leche condesada | Melon | 37600 | 25100 | X | | X | | | X | NA | 2,3 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 31/07/2023 | almuerzo | Melon con leche condesada | Leche condensada | 3200 | 3200 | | X | X | | | X | NA | T.AMB | T.AMB | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: GERMAN MARTINEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 79412358 CARGO: COORDINADOR

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/1/2023 | ALMUERZO | AJIACO | MAIZ DESGRANADO | 10 | 10 | X | | X | | X | | 115 | 88.1 | 80.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/1/2023 | ALMUERZO | PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA | PECHUGA | 23 | 23 | X | | X | | X | | 110 | 77.9 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/1/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON CILANTRO | ARROZ CON CILANTRO | 14.5 | 14.5 | X | | X | | X | | 110 | 74.2 | 70.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/1/2023 | ALMUERZO | TAJADA DE AGUACATE | AGUACATE | 18.5 | 14.25 | X | | X | | | X | NA | A | A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/1/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE GUAYABA | PULPA DE GUAYABA | 19 | 19 | X | | X | | | X | NA | 3 | 4.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/1/2023 | ALMUERZO | GRANADILLA | GRANADILLA CRUDA | 250 UDS | 250 UDS | X | | X | | | X | NA | A | A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/2/2023 | ALMUERZO | SOPA DE PATACON | PLATANO VERDE | 12.5 | 8.65 | X | | X | | X | | 115 | 88.1 | 71.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/2/2023 | ALMUERZO | SOBREBARRIGA MECHADA | SOOBREBARRIGA | 24.5 | 23.34 | X | | X | | X | | 110 | 77.9 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/2/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON CILANTRO | ARROZ CON CILANTRO | 14.5 | 14.5 | X | | X | | X | | 110 | 74.2 | 69.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/2/2023 | ALMUERZO | ENSALADA SILVESTRE | ENSALADA SILVESTRE | 37.5 | 14.25 | X | | X | | | X | NA | 3.9 | 4.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/2/2023 | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA DORADA | PAPA CRIOLLA | 18 | 18 | X | | X | | X | | 20 | 71.3 | 68.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| 6/2/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE FRUTOS ROJOS | PULPA DE UVA | 5 | 5 | X | | X | | | X | NA | 4.5 | 3.8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/2/2023 | ALMUERZO | BANANO CON YOGURT | BANANO | 20.5 | 15.23 | X | | X | | | X | NA | A | A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/3/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARROZ | ARROZ | 5 | 8.65 | X | | X | | X | | 115 | 88.1 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/3/2023 | ALMUERZO | ALBONDIGAS EN SALSA | CARNE MOLIDA | 24.5 | 23.34 | X | | X | | X | | 110 | 77.9 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/3/2023 | ALMUERZO | ESPAGUETTI | PASTA ESPAGUETTI | 14.5 | 14.5 | X | | X | | X | | 110 | 76.2 | 68.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/3/2023 | ALMUERZO | ENSALADA DE LECHUGA-TOMATE-AGUACATE Y CILANTRO | AGUACATE | 9 | 6.98 | X | | X | | | X | NA | 3.5 | 2.9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/3/2023 | ALMUERZO | PLATANO MADURO MELAO | PLATANO MADURO | 22.5 | 18 | X | | X | | X | | 45 | 85.2 | 76.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/3/2023 | ALMUERZO | JUGO DE MARACUYA | PULPA MARACUYA | 19 | 19 | X | | X | | | X | NA | 3 | 4.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/3/2023 | ALMUERZO | PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA | PAPAYA | 21.5 | 14.46 | X | | X | | | X | NA | A | A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/5/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | AVENA | 5 | 5 | X | | X | | X | | 115 | 88.1 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/5/2023 | ALMUERZO | PIERNA DE POLLO COLOMBINA | PIERNA DE POLO | 24.5 | 23.34 | X | | X | | X | | 110 | 77.9 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/5/2023 | ALMUERZO | ESPAGUETTI | PASTA ESPAGUETTI | 30 | 23 | X | | X | | X | | 110 | 76.2 | 68.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/5/2023 | ALMUERZO | ENSALADA DE PIÑA-LECHUGA-MANZANA-CREMA DE LECHE YMANZANA | ENSALADA HAWAINA | 31.5 | 26.29 | X | | X | | | X | NA | 3.5 | 2.9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/5/2023 | ALMUERZO | PAPA COCIDA CON CASCARA | PAPA SABANERA | 17.5 | 15.82 | X | | X | | X | | 45 | 85.2 | 76.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/5/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE CURUBA | PULPA CURUBA | 19 | 19 | X | | X | | | X | NA | 3 | 4.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/5/2023 | ALMUERZO | MELON CON LECHE CONDENSADA | MELON | 19.5 | 13.94 | X | | X | | | X | NA | A | A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/6/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE TRGO | CUCHUCO DE TRIGO | 5 | 5 | X | | X | | X | | 115 | 88.1 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/6/2023 | ALMUERZO | CARNE DE RES ASADA | CARNE DE RES | 23 | 23 | X | | X | | X | | 110 | 77.9 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/6/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON ARVEJA VERDE | ARROZ | 14 | 14 | X | | X | | X | | 110 | 76.2 | 68.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/6/2023 | ALMUERZO | ENSALADA DE PIÑA-LECHUGA-TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA | LECHUGA | 9 | 7.59 | X | | X | | | X | NA | 3.5 | 2.9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/6/2023 | ALMUERZO | PURE DE PAPA CON PEREJIL | PAPA PASTUSA | 17.5 | 15.82 | X | | X | | X | | 45 | 85.2 | 76.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/6/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE GUANABANA | PULPA GUANABABA | 19 | 19 | X | | X | | | X | NA | 3 | 4.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/6/2023 | ALMUERZO | MELON CON LECHE CONDENSADA | GRANADILLA | 23 | 23 | X | | X | | | X | NA | A | A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/7/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE GARBANZOS | GARBANZOS | 8.5 | 8.5 | X | | X | | X | | 115 | 88.1 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/7/2023 | ALMUERZO | SOBREBARRIGA ASADA | SOBREBARRIGA | 24 | 22.95 | X | | X | | X | | 110 | 77.9 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/7/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON CILANTRO | ARROZ | 14 | 14 | X | | X | | X | | 110 | 76.2 | 68.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/7/2023 | ALMUERZO | VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS | CEBOLLA CABEZONA | 7.5 | 6.84 | X | | X | | | X | NA | 3.5 | 2.9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/7/2023 | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA DORADA | PAPA CRIOLLA | 17.5 | 15.82 | X | | X | | X | | 45 | 85.2 | 76.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/7/2023 | ALMUERZO | JUGO DE MANGO | PULPA MANGO | 19 | 19 | X | | X | | | X | NA | 3 | 4.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/7/2023 | ALMUERZO | BANANO CON QUESO DOBLE CREMA | BANANO | 20.5 | 14.24 | X | | X | | | X | NA | A | A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/8/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CONCHITAS | CONCHITAS | 5 | 5 | X | | X | | X | | 115 | 88.1 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/8/2023 | ALMUERZO | PECHUGA DE POLLO GRATINADA | PECHUGA | 23 | 23 | X | | X | | X | | 110 | 77.9 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/8/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ | 14 | 14 | X | | X | | X | | 110 | 76.2 | 68.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/8/2023 | ALMUERZO | TAJADA DE AGUACATE | AGUACATE | 18.5 | 14.3 | X | | X | | | X | NA | 3.5 | 2.9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/8/2023 | ALMUERZO | PAPA A LA FRANCESA | PAPA SABANERA | 17.5 | 15.92 | X | | X | | X | | 45 | 85.2 | 76.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/8/2023 | ALMUERZO | JUGO DE MARACUYA | PULPA MARACUYA | 19 | 19 | X | | X | | | X | NA | 3 | 4.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/8/2023 | ALMUERZO | MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA | MANZANA | 18 | 15.8 | X | | X | | | X | NA | A | A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/9/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARRACACHA | ARRACACHA | 11 | 8.87 | X | | X | | X | | 115 | 88.1 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/9/2023 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO CON PIÑA | CARNE DE CERDO | 23 | 23 | X | | X | | X | | 110 | 77.9 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/9/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON PIMENTON | ARROZ | 14 | 14 | X | | X | | X | | 110 | 76.2 | 68.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/9/2023 | ALMUERZO | TORTILLA DE ACELGA | ACELGA | 22.5 | 18.36 | X | | X | | X | | 60 | 81 | 73 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/9/2023 | ALMUERZO | PLATANO COCIDO CON CANELA | PLATANO MADURO | 22.5 | 16.17 | X | | X | | X | | 45 | 85.2 | 76.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/9/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE FEIJOA | PULPA FEIJOA | 19 | 19 | X | | X | | | X | NA | 3 | 4.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/9/2023 | ALMUERZO | BANANO CON QUESO DOBLE CREMA | BANANO | 18 | 13.92 | X | | X | | | X | NA | A | A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/10/2023 | ALMUERZO | SANCOCHO | PLATANO VERDE | 11 | 7.99 | X | | X | | X | | 115 | 88.1 | 75 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/10/2023 | ALMUERZO | SOBREBARRIGA EN SALSA | SOBREBARRIGA | 26 | 24.77 | X | | X | | X | | 110 | 77.9 | 70 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/10/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON ZANAHORIA | ARROZ | 15 | 15 | X | | X | | X | | 110 | 76.2 | 68.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/10/2023 | ALMUERZO | ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA | ZANAHORIA | 11 | 10.02 | X | | X | | | X | NA | 3.5 | 2.9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/10/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | PULPA MORA | 21 | 21 | X | | X | | | X | NA | 3 | 4.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/10/2023 | ALMUERZO | FRESAS CON HELADO | HELADO | 5,5 KL | 5.5 | X | | X | | | X | NA | A | A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMEDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/13/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | CARNE DE RES MAGRA | 0.9 | 0.9 | X | | X | | X | | 115 | 85.3 | 85.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/13/2023 | ALMUERZO | ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO | ATUN | 24.75 | 24.75 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/13/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 15 | 15 | X | | X | | X | | 110 | 76.2 | 81.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/13/2023 | ALMUERZO | CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE | CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE | NA | NA | X | | X | | X | | 100 | 75.5 | 78.8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/13/2023 | ALMUERZO | PURE DE PAPA CON PEREJIL | PAPA PASTUSA | 19 | 16.28 | X | | X | | X | | 100 | 75.3 | 78.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/13/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | PULPA DE MORA | 21 | 21 | X | | X | | | X | NA | 3.2 | 3.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/13/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE TOMATE DE MORA | LECHE | 64 | 64 | X | | X | | | X | NA | 3.2 | 3.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/13/2023 | ALMUERZO | BANANO CON HELADO | BANANO | 20.5 | 15.23 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/13/2023 | ALMUERZO | BANANO CON HELADO | HELADO | 5.5 | 5.5 | X | | X | | | X | NA | 1 | 0.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 6/14/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE CEBAD | CARNE DE RES MAGRA | 0.9 | 0.9 | X | | X | | X | | 115 | 85.2 | 83.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/14/2023 | ALMUERZO | PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA | PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA | 32.5 | 25 | X | | X | | X | | 110 | 78.3 | 76.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/14/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON PIMENTON | ARROZ | 15 | 15 | X | | X | | X | | 110 | 77.3 | 79-6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/14/2023 | ALMUERZO | ENSALDA DE LECHUGA, FRRESA,MANZANA Y CREMA DE LECHE | ENSALDA DE LECHUGA, FRRESA,MANZANA Y CREMA DE LECHE | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 3.4 | 2.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/14/2023 | ALMUERZO | PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA | PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA | 24 | 17.17 | X | | X | | X | | 110 | 71.2 | 75.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/14/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MARACUYA | PULPA DE MARACUYA | 21 | 21 | X | | X | | | X | NA | 2.8 | 2.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/14/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MARACUYA | LECHE | 64 | 64 | X | | X | | | X | NA | 2.8 | 2.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/14/2023 | ALMUERZO | UVAS CON YOGURTH | UVAS | 17.5 | 15.23 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/14/2023 | ALMUERZO | UVAS CON YOGURTH | YOGURTH | 6 | 3.89 | X | | X | | | X | NA | 2.6 | 2.7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | | | 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 |
| 6/15/2023 | ALMUERZO | SOPA DE PATACON | CARNE DE RES MAGRA | 0.9 | 0.9 | X | | X | | X | | 115 | 83.1 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | |
| 6/15/2023 | ALMUERZO | MIX DE POLLO CON PAJARILLA | POLLO | 12.5 | 12.5 | X | | X | | X | | 110 | 80.2 | 81.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | |
| 6/15/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON PEREJIL | ARROZ CON PEREJIL | 15 | 15 | X | | X | | X | | 110 | 78.8 | 75.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | |
| 6/15/2023 | ALMUERZO | VERDURA CAMPESINA | VERDURA CAMPESINA | NA | NA | X | | X | | X | | NA | 66.2 | 68.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | |
| 6/15/2023 | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA CHORREADA | PAPA CRIOLLA CHORREADA | 19 | 17.28 | X | | X | | X | | 110 | 75.6 | 78.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | |
| 6/15/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE GUAYABA | PULPA GUAYABA | 14.87 | 14.87 | X | | X | | | X | NA | 2.5 | 2.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | |
| 6/15/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE GUAYABA | LECHE | 64 | 64 | X | | X | | | X | NA | 2.5 | 2.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | |
| 6/15/2023 | ALMUERZO | MANZANA CON HELADO | MANZANA | 17 | 15.48 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | |
| 6/15/2023 | ALMUERZO | MANZANA CON HELADO | HELADO | 5.5 | 5.5 | X | | X | | | X | NA | -2 | -2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| |
|---|
| Código: FOR-PSS-243 |
| Versión: 1 |
| Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| Página: 1 de 1 |

| OBSERVACIONES |
|---|
| |

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/16/2023 | ALMUERZO | SOPA DE FIDEOS | CARNE DE RES MAGRA | 0.9 | 0.9 | X | | X | | X | | 115 | 85.2 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/16/2023 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO EN SALSA BLANCA | CARNE DE CERDO | 26 | 23.64 | X | | X | | X | | 110 | 83.5 | 81.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/16/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON ARVEJA | ARROZ | 15 | 15 | X | | X | | X | | 110 | 79.2 | 76.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/16/2023 | ALMUERZO | TORTILLA DE ESPINACA | TORTILLA DE ESPINACA | NA | NA | X | | X | | X | | 100 | 65.2 | 67.4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/16/2023 | ALMUERZO | PAPA COCIDA CON CASCARA | PAPA COCIDA CON CASCARA | 21.5 | 17.22 | X | | X | | X | | 110 | 75.6 | 78.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/16/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MANGO | PULPA MANGO | 21 | 21 | X | | X | | | X | NA | 2.6 | 2.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/16/2023 | ALMUERZO | LECHE ENTERA | LECHE | 64 | 64 | X | | X | | | X | NA | 2.6 | 2.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/16/2023 | ALMUERZO | MELON CON LECHE CONDENSADA | MELON | 17.65 | 11.03 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/16/2023 | ALMUERZO | MELON CON LECHE CONDENSADA | LECHE CONDENSADA | 2 | 2 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/17/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE FRIJOLES | FRIJOLES | 9 | 9 | X | | X | | X | | 115 | 82.5 | 80.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/17/2023 | ALMUERZO | CARNE DE RES ASADA | CARNE DE RES ASADA | 26 | 24.77 | X | | X | | X | | 110 | 83.4 | 81.4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/17/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 15 | 15 | X | | X | | X | | 110 | 8.1 | 82.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/17/2023 | ALMUERZO | TAJADA DE AGUACATE | TAJADA DE AGUACATE | NA | NA | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/17/2023 | ALMUERZO | PLATANO MADURO | PLATANO MADURO | 26 | 17.47 | X | | X | | X | | 110 | 75.6 | 78.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/17/2023 | ALMUERZO | JUGO DE LULO | PULPA LULO | 21 | 21 | X | | X | | | X | NA | 2.5 | 2.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/17/2023 | ALMUERZO | PAPAYA CON QUESO | PAPAYA | 20 | 15.48 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | x | | |
| 6/17/2023 | ALMUERZO | PAPAYA CON QUESO | QUESO DOBLE CREMA | 7.5 | 7.5 | X | | X | | | X | NA | 2 | 2.1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA I NIETO R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/20/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARROZ | CARNE SOPAS | 0.9 | 0.86 | X | | X | | X | | 115 | 82.5 | 80.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/20/2023 | ALMUERZO | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGÑESA | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGÑESA | 19.04 | 18.13 | X | | X | | X | | 110 | 83.4 | 81.4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/20/2023 | ALMUERZO | PASTA | PASTA | 15 | 15 | X | | X | | X | | 110 | 80.1 | 82.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/20/2023 | ALMUERZO | TOMATE RODAJAS | TOMATE RODAJAS | 30 | 25 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/20/2023 | ALMUERZO | PAPA SIN CASCARA DORADA | PAPA SIN CASCARA DORADA | 19 | 17.28 | X | | X | | X | | 110 | 79.3 | 78.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/20/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | PULPA DE MORA | 21 | 21 | X | | X | | | X | NA | 2.4 | 2.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/20/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | LECHE | 64 | 64 | X | | X | | | X | NA | 2.4 | 2.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/20/2023 | ALMUERZO | PAPAYA CON YOGURTH | PAPAYA | 20 | 15.48 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/20/2023 | ALMUERZO | PAPAYA CON YOGURTH | YOGURTH | 6 | 6 | X | | X | | | X | NA | 3.2 | 3.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA I NIETO R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/21/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | CARNE DE RES MAGRA | 0.9 | 0.86 | X | | X | | X | | 115 | 82.5 | 80.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/21/2023 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL | CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL | 26 | 24.77 | X | | X | | X | | 110 | 83.2 | 81.4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/21/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 15 | 15 | X | | X | | X | | 110 | 80.6 | 82.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/21/2023 | ALMUERZO | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA | NA | NA | X | | X | | X | | 100 | 2.3 | 3.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/21/2023 | ALMUERZO | PAPAS A LA FRANCESA | PAPAS A LA FRANCESA | 19 | 17.28 | X | | X | | X | | 110 | 79.3 | 76.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/21/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE FRESA | PULPA FRESA | 14.87 | 14.87 | X | | X | | | X | NA | 2.4 | 2.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/21/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE FRESA | LECHE | 64 | 64 | X | | X | | | X | NA | 2.4 | 2.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/21/2023 | ALMUERZO | ANANO CON CREMA DE LECHI | CREMA DE LECHE | 2 | 2 | X | | X | | | X | NA | 2.1 | 2.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/21/2023 | ALMUERZO | ANANO CON CREMA DE LECHI | BANANO | 20.5 | 15.23 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA I NIETO R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/22/2023 | ALMUERZO | AZUELA DE ARVEJA VERDE SEC | CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA | 9 | 9 | X | | X | | X | | 115 | 82.5 | 81.8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/22/2023 | ALMUERZO | PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA | PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA | 32.5 | 25 | X | | X | | X | | 110 | 84.5 | 81.4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/22/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ | 11.5 | 11.5 | X | | X | | X | | 110 | 78.9 | 80.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/22/2023 | ALMUERZO | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 3.5 | 3.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/22/2023 | ALMUERZO | P'LATANO MADURO FRITO EN MONEDAS | P'LATANO MADURO FRITO EN MONEDAS | 24 | 17.17 | X | | X | | X | | 110 | 78.2 | 76.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/22/2023 | ALMUERZO | ORBETE DE TOMATE DE ARBO | PULPA TOMATE DE GUANABABA | 21 | 21 | X | | X | | | X | NA | 2.4 | 2.1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/22/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE GUANABANA | LECHE | 64 | 64 | X | | X | | | X | NA | 2.4 | 2.1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/22/2023 | ALMUERZO | GRANADILLA | GRANADILLA | 41 | 41 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA I NIETO R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/23/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CEBADA | CARNE DE RES MAGRA | 0.9 | 0.86 | X | | X | | X | | 115 | 81.6 | 85.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/23/2023 | ALMUERZO | CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS | CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS | 26 | 24.77 | X | | X | | X | | 110 | 82.6 | 85.4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/23/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 15 | 15 | X | | X | | X | | 110 | 76.5 | 80.4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/23/2023 | ALMUERZO | GUACAMOLE | GUACAMOLE | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 5.2 | 5.1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/23/2023 | ALMUERZO | YUCA DORADA | YUCA DORADA | 15.63 | 12.5 | X | | X | | X | | 110 | 79.3 | 78.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/23/2023 | ALMUERZO | JUGO DE MARACUYA | JUGO DE MARACUYA | 21 | 21 | X | | X | | | X | NA | 2.3 | 2.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/23/2023 | ALMUERZO | FRESAS CON HELADO | YYOGURT | 6 | 6 | X | | X | | | X | NA | -2 | -2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/23/2023 | ALMUERZO | FRESAS CON HELADO | FRESAS | 17 | 15.48 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA I NIETO R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/24/2023 | ALMUERZO | SANCOCHO | PLATANO | 11 | 8 | X | | X | | X | | 115 | 85.6 | 83.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/24/2023 | ALMUERZO | CARNE DE RES COCIDO EN TROZOS | CARNE DE RES COCIDO EN TROZOS | 26 | 24.77 | X | | X | | X | | 110 | 78.2 | 76.1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/24/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON CILANTRO | ARROZ CON CILANTRO | 15 | 15 | X | | X | | X | | 110 | 79.5 | 78.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/24/2023 | ALMUERZO | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PLATANO | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PLATANO | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 4.6 | 4.8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/24/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE GUAYABA | LECHE | 64 | 64 | X | | X | | | X | NA | 2.3 | 2.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/24/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE GUAYABA | GUAYABA | 21 | 21 | X | | X | | | X | NA | 2.3 | 2.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/24/2023 | ALMUERZO | PERA | PERA | 42.65 | 42.65 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA I NIETO R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/26/2023 | ALMUERZO | CUCHUCO DE MAIZ | CARNE DE RES MAGRA | 0.9 | 0.9 | X | | X | | X | | 115 | 85.6 | 58.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/26/2023 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO GUISADA | CARNE DE CERDO GUISADA | 26 | 24.77 | X | | X | | X | | 110 | 75.6 | 84.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/26/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ CON FIDEOS | 10.73 | 10.73 | X | | X | | X | | 110 | 78.2 | 79.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/26/2023 | ALMUERZO | ZANAHORIA RAYADA CON TOMATE PICADO | ZANAHORIA RAYADA CON TOMATE PICADO | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 4.5 | 5.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/26/2023 | ALMUERZO | PATACON DE PLATANO MADURO | PATACON DE PLATANO MADURO | 24 | 17.17 | X | | X | | X | | 100 | 74.2 | 76.4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/26/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE TOMATE DE ARBOL | PULPA DE TOMATE DE ARBOL | 21 | 21 | X | | X | | | X | NA | 3.2 | 3.1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/26/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE TOMATE DE ARBOL | LECHE | 64 | 64 | X | | X | | | X | NA | 3.2 | 3.1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/26/2023 | ALMUERZO | PERA | PERA | 28 | 20.77 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INCLUSIÓN 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMEDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA I NIETO R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/27/2023 | ALMUERZO | MONDONGO | RES CALLO O MENUDO, CRUD | 3 | 2.87 | X | | X | | X | | 115 | 85.3 | 88.1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/27/2023 | ALMUERZO | PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | 32.5 | 25 | X | | X | | X | | 110 | 78.2 | 82.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/27/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 15 | 15 | X | | X | | X | | 110 | 75.1 | 76.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/27/2023 | ALMUERZO | ENSALADA PICO DE GALLO | ENSALADA PICO DE GALLO | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 3.7 | 2.1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/27/2023 | ALMUERZO | PAPAS A LA FRANCESA | PAPAS A LA FRANCESA | 19 | 17.28 | X | | X | | X | | 100 | 83.1 | 86.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/27/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | PULPA DE MORA | 21 | 21 | X | | X | | | X | NA | 3 | 2.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/27/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | LECHE | 64 | 64 | X | | X | | | X | NA | 3 | 2.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/27/2023 | ALMUERZO | MANZANA CON HELADO | MANZANA | 17.5 | 15.23 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/27/2023 | ALMUERZO | MANZANA CON HELADO | HELADO | 7 | 7 | X | | X | | | X | NA | -10 | -9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMEDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: ALEXANDRA I NIETO R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/28/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE LENTEJAS | CAZUELA DE LENTEJAS | 9 | 9 | X | | X | | X | | 115 | 88.1 | 73.9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/28/2023 | ALMUERZO | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | 26 | 24.77 | X | | X | | X | | 110 | 77.9 | 65.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/28/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON CILANTRO | ARROZ CON CILANTRO | 15 | 15 | X | | X | | X | | 110 | 84.2 | 73.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/28/2023 | ALMUERZO | ENSALADA DE ESPINACA, PERA, FRESA Y MIEL | ENSALADA DE ESPINACA, PERA, FRESA Y MIEL | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 6 | 6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/28/2023 | ALMUERZO | PAPA EN CASQUITOS DORADA | PAPA EN CASQUITOS DORADA | 19 | 17.3 | X | | X | | X | | 100 | 81.5 | 63.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/28/2023 | ALMUERZO | JUGO DE LULO | PULPA DE LULO | 21 | 21 | X | | X | | | X | NA | 3 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/28/2023 | ALMUERZO | MELON CON QUESO DOBLE CREMA | MELON | 23 | 15.48 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/28/2023 | ALMUERZO | MELON CON QUESO DOBLE CREMA | QUESO SOBLE CREMA | 7.5 | 7.5 | X | | X | | | X | NA | 3.3 | 3.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/29/2023 | ALMUERZO | AJIACO | MAIZ DESGRANADO | 10.5 | 10.5 | X | | X | | X | | 115 | 88.1 | 80.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/29/2023 | ALMUERZO | PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA | PECHUGA | 25 | 25 | X | | X | | X | | 110 | 77.9 | 81 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/29/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON CILANTRO | ARROZ CON CILANTRO | 15 | 15 | X | | X | | X | | 110 | 74.2 | 70.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/29/2023 | ALMUERZO | TAJADA DE AGUACATE | AGUACATE | 23 | 15.45 | X | | X | | | X | NA | A | A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/29/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE GUAYABA | PULPA DE GUAYABA | 21 | 21 | X | | X | | | X | 70 | 3 | 4.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/29/2023 | ALMUERZO | GRANADILLA | GRANADILLA CRUDA | 40.5 | 20.27 | X | | X | | | X | NA | A | A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 6/30/2023 | ALMUERZO | SOPA DE PATACON | PLATANO VERDE | 13 | 9.31 | X | | X | | X | | 115 | 88.1 | 71.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/30/2023 | ALMUERZO | SOBREBARRIGA MECHADA | SOOBREBARRIGA | 26 | 24.77 | X | | X | | X | | 110 | 77.9 | 78 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/30/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON CILANTRO | ARROZ CON CILANTRO | 15 | 15 | X | | X | | X | | 110 | 74.2 | 69.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/30/2023 | ALMUERZO | ENSALADA SILVESTRE | ENSALADA SILVESTRE | N.A | A.A | X | | X | | | X | NA | 3.9 | 4.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/30/2023 | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA DORADA | PAPA CRIOLLA | 18 | 17.28 | X | | X | | X | | 20 | 71.3 | 68.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | | | |
| 6/30/2023 | ALMUERZO | SORBETE FRUTOS ROJOS | PULPA DE UVA | 6 | 6 | X | | X | | | X | NA | 4.5 | 3.8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 6/30/2023 | ALMUERZO | BANANO CON YOGURT | BANANO | 20.5 | 15.23 | X | | X | | | X | NA | A | A | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ALEXANDRA NIETO TIPO DE DOCUMENTO: C C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.009.804 CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 20

| 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 | |
| 9/05/2023 | almuerzo | Sopa de cuchuco de trigo | Res de cadera magra | 0,59 | 0,57 | X | | X | | X | | 115 | 85,5 | 84,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 9/05/2023 | almuerzo | Carne de res gorda | Carne de res gorda | 19,4 | 18,13 | X | | X | | X | | 110 | 88,3 | 86,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 9/05/2023 | almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 11,1 | 11,1 | X | | X | | X | | 110 | 82,4 | 81,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 9/05/2023 | almuerzo | Ensalada de lechuga, tomate y cebolla | Ensalada de lechuga, tomate y cebolla | NA | NA | X | | X | | | X | 100 | 3,5 | 4,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 9/05/2023 | almuerzo | Pure de papa con perejil | Papa | 13,88 | 12,5 | X | | X | | X | | 100 | 79,9 | 78,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 9/05/2023 | almuerzo | Sorbete de guanabana | Pulpa de guanabana | 14,87 | 14,87 | X | | X | | | X | NA | 2,8 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 9/05/2023 | almuerzo | Sorbete de guanabana | Leche | 46,66 | 46,66 | X | | X | | | X | NA | 2,8 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 9/05/2023 | almuerzo | Granadillla | Granadilla | 14,92 | 14,92 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Johana Barrios Mendoza TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1013653559 CARGO: COORDINADOR

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabaneta | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res molida | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7250 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - COCINAS POPULARES UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector Lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 21

| 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 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 10/05/2023 | almuerzo | Cazuela de garbanzos | Cazuela de garbanzos | 6,65 | 6,65 | X | | X | | X | | 115 | 87,9 | 85,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 10/05/2023 | almuerzo | Sobrebarriga asada | Sobrebarriga asada | 19,4 | 18,13 | X | | X | | X | | 110 | 86,2 | 84,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 10/05/2023 | almuerzo | Arroz con cilantro | Arroz con cilantro | 11,1 | 11,1 | X | | X | | X | | 110 | 81,3 | 82,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 10/05/2023 | almuerzo | Verduras salteadas en juloianas | Verduras salteadas en julianas | NA | NA | X | | X | | X | | 100 | 88,5 | 85,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 10/05/2023 | almuerzo | Papa criolla dorada | Papa criolla dorada | 12,5 | 12,5 | X | | X | | X | | 100 | 88,5 | 85,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 10/05/2023 | almuerzo | Jugo de mango | pulpa de jugo | 14,87 | 14,87 | X | | X | | | X | NA | 1,3 | 2,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 10/05/2023 | almuerzo | Banano con queso doble crema | Banano | 15,99 | 11,03 | X | | X | | | X | NA | 2,3 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 10/05/2023 | almuerzo | Banano con queso doble crema | queso doble crema | 3,89 | 3,89 | X | | X | | | X | NA | 2,5 | 3,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Johana Barrios Mendoza TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013653559 CARGO: COORDINADOR

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | Carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espaguet | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 22

| 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 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 11/05/2023 | almuerzo | Sopa de conchitas | Res cadera magra | 0,59 | 0,57 | X | | X | | X | | 115 | 88,9 | 87,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 11/05/2023 | almuerzo | Pechuga de pollo gratinada | Pechuga de pollo | 19,4 | 18,3 | X | | X | | X | | 110 | 89,4 | 86,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 11/05/2023 | almuerzo | Pechuga de pollo gratinada | queso doble crema | 2,61 | 2,61 | X | | X | | X | | 10 | 87,5 | 84,9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 11/05/2023 | almuerzo | Arroz blanco | Arroz | 11,1 | 11,1 | X | | X | | X | | 110 | 78,3 | 77,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 11/05/2023 | almuerzo | Tajada de aguacate | Tajada de aguacate | 14,48 | 11,14 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 11/05/2023 | almuerzo | Papas a la francesa | Papas | 15,63 | 12,5 | X | | X | | X | | 100 | 85,9 | 83,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 11/05/2023 | almuerzo | Jugo de guayaba | Pulpa de guayaba | 14,87 | 14,87 | X | | X | | | X | NA | 2,2 | 2,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 11/05/2023 | almuerzo | Manzana con queso doble crema | Manzana | 14,62 | 12,39 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 11/05/2023 | almuerzo | Manzana con queso doble crema | Queso doble crema | 3,89 | 3,89 | X | | X | | | X | NA | 2,5 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Johana Barrios Mendoza TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013653559 CARGO: COORDINADOR

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| PESO NETO (gramos/litros/unidad) (habilitado) | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) (habilitado) | NOMBRE DEL ALIMENTO | NOMBRE PREPARACIÓN | TIEMPO DE COMIDA | FECHA (aaaa/mm/dd) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1000 | 1000 | arroz blanco | arroz blanco | almuerzo | 01/02/2019 |
| 1000 | 1000 | arroz blanco | arroz blanco | almuerzo | 01/02/2019 |
| 1000 | 1000 | arroz blanco | arroz blanco | almuerzo | 01/02/2019 |
| 1000 | 1000 | arroz blanco | arroz blanco | almuerzo | 01/02/2019 |
| 1000 | 1000 | arroz blanco | arroz blanco | almuerzo | 01/02/2019 |
| 1000 | 1000 | arroz blanco | arroz blanco | almuerzo | 01/02/2019 |
| 1000 | 1000 | arroz blanco | arroz blanco | almuerzo | 01/02/2019 |
| 1000 | 1000 | arroz blanco | arroz blanco | almuerzo | 01/02/2019 |
| 1000 | 1000 | arroz blanco | arroz blanco | almuerzo | 01/02/2019 |
| 1000 | 1000 | arroz blanco | arroz blanco | almuerzo | 01/02/2019 |

| PESO NETO (gramos/litros/unidad) (habilitado) | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) (habilitado) | NOMBRE DEL ALIMENTO | NOMBRE PREPARACIÓN | TIEMPO DE COMIDA | FECHA (aaaa/mm/dd) |
|---|---|---|---|---|---|
| NO APLICA | 60 | huevo | huevo cocido | desayuno | 01/02/2019 |
| 2000 | 2000 | carne molida | albóndigas | desayuno | 01/02/2019 |
| 2000 | 2000 | papa criolla | papa criolla | desayuno | 01/02/2019 |
| NO APLICA | NO APLICA | mezcla de frutas | mezcla de frutas | almuerzo | 01/02/2019 |
| 3000 | 3000 | leche | leche | almuerzo | 01/02/2019 |
| 2000 | 2000 | arroz | arroz | almuerzo | 01/02/2019 |
| 2000 | 2000 | arroz | arroz con pollo | almuerzo | 01/02/2019 |
| 2000 | 2000 | papa | papa cocida en agua | almuerzo | 01/02/2019 |
| NO APLICA | NO APLICA | mezcla de frutas | mezcla de frutas | almuerzo | 01/02/2019 |
| 2000 | 2000 | leche | leche | almuerzo | 01/02/2019 |
| 2000 | 2000 | carne molida | albóndigas | almuerzo | 01/02/2019 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

MENU 23

| 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 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 12/05/2023 | almuerzo | Sopa de arracacha | Sopa de arracacha | 8,59 | 6,87 | X | | X | | X | | 115 | 89,8 | 86,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 12/05/2023 | almuerzo | Carne de cerdo en salsa de piña | Carne de cerdo en salsa de piña | 19,04 | 18,13 | X | | X | | X | | 110 | 79,6 | 75,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 12/05/2023 | almuerzo | Arroz con pimentón | Arroz | 11,1 | 11,1 | X | | X | | X | | 110 | 87,8 | 84,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 12/05/2023 | almuerzo | Tortilla de acelga | Tortilla de acelga | 4,13 | 3,44 | X | | X | | X | | 100 | 86,9 | 82,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 12/05/2023 | almuerzo | Plátano de maduro cocido con canela | Plátano de maduro cocido con canela | 17,5 | 12,5 | X | | X | | X | | 100 | 85,3 | 80,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 12/05/2023 | almuerzo | Sorbete de freijoa | Pulpa de freijoa | 14,87 | 14,87 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 12/05/2023 | almuerzo | Sorbete de freijoa | Leche | 46,66 | 46,66 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 12/05/2023 | almuerzo | Banano picado con queso doble crema | Banano | 15,99 | 11,03 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 12/05/2023 | almuerzo | Banano picado con queso doble crema | Queso | 3,89 | 3,89 | X | | X | | | X | NA | 2,6 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Johana Barrios Mendoza TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013653559 CARGO: COORDINADOR

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 ºc | FINAL ºc | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 13/05/2023 | ALMUERZO | SANCOCHO | PLATANO | 7,77 | 5,55 | X | | X | | X | | 115 | 82.3 | 85.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/05/2023 | ALMUERZO | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | 19,04 | 18,13 | X | | X | | X | | 110 | 85.3 | 85.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/05/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON ZANAHORIA | ARROZ CON ZANAHORIA | 11,1 | 11,1 | X | | X | | X | | 110 | 78,1 | 81,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/05/2023 | ALMUERZO | ENSALDA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE | ENSALDA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 3,2 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | PULPA DE MORA | 14,87 | 14,87 | X | | X | | | X | NA | 2,3 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | LECHE | 46,66 | 46,66 | X | | X | | | X | NA | 2,3 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/05/2023 | ALMUERZO | FRESAS CON HELADO | FRESAS | 11,69 | 11,03 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 13/05/2023 | ALMUERZO | FRESAS CON HELADO | HELADO | 3,89 | 3,89 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __Kelly Johana Barrios Mendoza__ TIPO DE DOCUMENTO:CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013653559_ CARGO: __Coordinador

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 15/05/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CONCHITAS | CARNE DE RES MAGRA | 0,59 | 0,57 | X | | X | | X | | 115 | 85,3 | 85.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 15/05/2023 | ALMUERZO | SOBREBARRIGA MECHADA | SOBREBARRIGA MECHADA | 19,04 | 18,13 | X | | X | | X | | 110 | 83,1 | 82.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 15/05/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON CILANTRO | ARROZ CON CILANTRO | 11,1 | 11,1 | X | | X | | X | | 110 | 76,2 | 81,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 15/05/2023 | ALMUERZO | VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA | VERDURAS COCIDA CON MAYONESA FRIA | NA | NA | X | | X | | X | | 100 | 5,8 | 5,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 15/05/2023 | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA DORADA | PAPA CRIOLLA DORADA | 12,5 | 12,5 | X | | X | | X | | 100 | 75,3 | 78,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 15/05/2023 | ALMUERZO | ORBETE DE TOMATE DE ARBO | PULPA DE TOMATE DE ARBOL | 14,87 | 14,87 | X | | X | | | X | NA | 3,2 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 15/05/2023 | ALMUERZO | ORBETE DE TOMATE DE ARBO | LECHE | 46,66 | 46,66 | X | | X | | | X | NA | 3,2 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 15/05/2023 | ALMUERZO | FRESAS CON CREMA | FRESAS | 11,69 | 11,03 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 15/05/2023 | ALMUERZO | FRESAS CON CREMA | CREMA DE LECHE | 1,45 | 1,45 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Kelly Johana Barrios Mendoza_ TIPO DE DOCUMENTO:__cc__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013653559_ CARGO: _coodinador__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 16/05/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | CARNE DE RES MAGRA | 0,59 | 0,57 | X | | X | | X | | 115 | 85,3 | 85.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 16/05/2023 | ALMUERZO | ATUN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO | ATUN | 18,13 | 18,13 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 16/05/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 11,1 | 11,1 | X | | X | | X | | 110 | 76,2 | 81,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 16/05/2023 | ALMUERZO | CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE | CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE | NA | NA | X | | X | | X | | 100 | 75,5 | 78,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 16/05/2023 | ALMUERZO | PURE DE PAPA CON PEREJIL | PURE DE PAPA CON PEREJIL | 12,5 | 12,5 | X | | X | | X | | 100 | 75,3 | 78,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 16/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | PULPA DE MORA | 14,87 | 14,87 | X | | X | | | X | NA | 3,2 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 16/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE TOMATE DE MOR | LECHE | 46,66 | 46,66 | X | | X | | | X | NA | 3,2 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 16/05/2023 | ALMUERZO | BANANO CON HELADO | BANANO | 11,69 | 11,03 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 16/05/2023 | ALMUERZO | BANANO CON HELADO | HELADO | 1,45 | 1,45 | X | | X | | | X | NA | 1 | 0.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __Kelly Johana Barrios Mendoza__ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013653559_ CARGO: _Coodinador

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 17/05/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CUCHUCO DE CEBAD | CARNE DE RES MAGRA | 0,59 | 0,57 | X | | X | | X | | 115 | 85.2 | 83.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/05/2023 | ALMUERZO | PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA | PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA | 24,07 | 18,52 | X | | X | | X | | 110 | 78.3 | 76.5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/05/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON PIMENTON | ARROZ CON PIMENTON | 11,1 | 11,1 | X | | X | | X | | 110 | 77.3 | 79-6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/05/2023 | ALMUERZO | ENSALDA DE LECHUGA, FRRESA,MANZANA Y CREMA DE LECHE | ENSALDA DE LECHUGA, FRRESA,MANZANA Y CREMA DE LECHE | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 3.4 | 2.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/05/2023 | ALMUERZO | PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA | PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA | 17,5 | 12,5 | X | | X | | X | | 110 | 71.2 | 75.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MARACUYA | PULPA DE MARACUYA | 14,87 | 14,87 | X | | X | | | X | NA | 2,8 | 2.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MARACUYA | LECHE | 46,66 | 46,66 | X | | X | | | X | NA | 2,8 | 2.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/05/2023 | ALMUERZO | UVAS CON YOGURTH | UVAS | 12,35 | 11,03 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 17/05/2023 | ALMUERZO | UVAS CON YOGURTH | YOGURTH | 3,89 | 3,89 | X | | X | | | X | NA | 2.6 | 2.7 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __Kelly Johana Barrios Mendoza_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013653559__ CARGO: _Coordinador__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espaguetí | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Rafael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 18/05/2023 | ALMUERZO | SOPA DE PATACON | CARNE DE RES MAGRA | 0,59 | 0,57 | X | | X | | X | | 115 | 83,1 | 84 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/05/2023 | ALMUERZO | MIX DE POLLO CON PAJARILLA | POLLO | 9,46 | 9,58 | X | | X | | X | | 110 | 80,2 | 81.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/05/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON PEREJIL | ARROZ CON PEREJIL | 11,1 | 11,1 | X | | X | | X | | 110 | 78,8 | 75,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/05/2023 | ALMUERZO | VERDURA CAMPESINA | VERDURA CAMPESINA | NA | NA | X | | X | | X | | NA | 66,2 | 68.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/05/2023 | ALMUERZO | PAPA CRIOLLA CHORREADA | PAPA CRIOLLA CHORREADA | 12,5 | 12,5 | X | | X | | X | | 110 | 75,6 | 78.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE GUAYABA | PULPA GUAYABA | 14,87 | 14,87 | X | | X | | | X | NA | 2,5 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE GUAYABA | LECHE | 46,66 | 46,66 | X | | X | | | X | NA | 2,5 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/05/2023 | ALMUERZO | MANZANA CON HELADO | MANZANA | 13,2 | 11,03 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 18/05/2023 | ALMUERZO | MANZANA CON HELADO | HELADO | 3,89 | 3,89 | X | | X | | | X | NA | -2 | -2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Kelly Johana Barrios Mendoza_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013653559_ CARGO: __Coordinador__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con anveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 19/05/2023 | ALMUERZO | SOPA DE FIDEOS | CARNE DE RES MAGRA | 0,59 | 0,57 | X | | X | | X | | 115 | 85,2 | 85 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/05/2023 | ALMUERZO | PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA | PIERNA DE POLLO | 24,7 | 18,52 | X | | X | | X | | 110 | 83,5 | 81.3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/05/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON ARVEJA | ARROZ CON ARVEJA | 11,1 | 11,1 | X | | X | | X | | 110 | 79,2 | 76,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/05/2023 | ALMUERZO | TORTILLA DE ESPINACA | TORTILLA DE ESPINACA | NA | NA | X | | X | | X | | 100 | 65,2 | 67,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/05/2023 | ALMUERZO | PAPA COCIDA CON CASCARA | PAPA COCIDA CON CASCARA | 12,5 | 12,5 | X | | X | | X | | 110 | 75,6 | 78.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MANGO | PULPA MANGO | 14,87 | 14,87 | X | | X | | | X | NA | 2,6 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE GUAYABA | LECHE | 46,66 | 46,66 | X | | X | | | X | NA | 2,6 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/05/2023 | ALMUERZO | ELON CON LECHE CONDENSAD | MANZANA | 17,65 | 11,03 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 19/05/2023 | ALMUERZO | ELON CON LECHE CONDENSAD | LECHE CONDENSADA | 1,45 | 1,45 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __Kelly Johana Barrios Mendoza___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013653559_ CARGO: _Coordinador__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con areja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 20/05/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE FRIJOLES | FRIJOLES | 6,65 | 6,65 | X | | X | | X | | 115 | 82,5 | 80,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/05/2023 | ALMUERZO | CARNE DE RES ASADA | CARNE DE RES ASADA | 24,7 | 18,52 | X | | X | | X | | 110 | 83,4 | 81.4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/05/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 11,1 | 11,1 | X | | X | | X | | 110 | 8,1 | 82,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/05/2023 | ALMUERZO | TAJADA DE AGUACATE | TAJADA DE AGUACATE | NA | NA | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/05/2023 | ALMUERZO | PLATANO MADURO | PLATANO MADURO | 17,5 | 12,5 | X | | X | | X | | 110 | 75,6 | 78.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/05/2023 | ALMUERZO | TOMATE DE ARBOL (CAMBIO DE PREPARACION) | TOMATE DE ARBOL | 14,87 | 14,87 | X | | X | | | X | NA | 2,5 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/05/2023 | ALMUERZO | PAPAYA CON QUESO | PAPAYA | 16,55 | 11,03 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 20/05/2023 | ALMUERZO | PAPAYA CON QUESO | QUESO DOBLE CREMA | 3,89 | 3,89 | X | | X | | | X | NA | 2 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Kelly Johana Barrios Mendoza_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013653559_ CARGO: _Coordinador_

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 23/05/2023 | ALMUERZO | SOPA DE ARROZ | SOPA DE ARROZ | 0,59 | 0,57 | X | | X | | X | | 115 | 82,5 | 80,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 23/05/2023 | ALMUERZO | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGÑESA | ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGÑESA | 19,04 | 18,13 | X | | X | | X | | 110 | 83,4 | 81.4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 23/05/2023 | ALMUERZO | PASTA | PASTA | 11,1 | 11,1 | X | | X | | X | | 110 | 80,1 | 82,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 23/05/2023 | ALMUERZO | TOMATE RODAJAS | TOMATE RODAJAS | 22,44 | 17,95 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 23/05/2023 | ALMUERZO | PAPA SIN CASCARA DORADA | PAPA SIN CASCARA DORADA | 15,63 | 12,5 | X | | X | | X | | 110 | 79,3 | 78.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 23/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | PULPA DE MORA | 14,87 | 14,87 | X | | X | | | X | NA | 2,4 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 23/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | LECHE | 46,66 | 46,66 | X | | X | | | X | NA | 2,4 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 23/05/2023 | ALMUERZO | PAPAYA CON YOGURTH | PAPAYA | 16,55 | 11,03 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 23/05/2023 | ALMUERZO | PAPAYA CON YOGURTH | YOGURTH | 3,89 | 3,89 | X | | X | | | X | NA | 3,2 | 3,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Kelly Johana Barrios Mendoza_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013653559__ CARGO: _Coordinador__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | Evalúe entre 2 y 10 | SI | NO | |
| 24/05/2023 | ALMUERZO | SOPA DE AVENA | CARNE DE RES MAGRA | 0,59 | 0,57 | X | | X | | X | | 115 | 82,5 | 80,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 24/05/2023 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL | CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL | 19,04 | 18,13 | X | | X | | X | | 110 | 83,2 | 81.4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 24/05/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 11,1 | 11,1 | X | | X | | X | | 110 | 80,6 | 82,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 24/05/2023 | ALMUERZO | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA | ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA | NA | NA | X | | X | | X | | 100 | 2.3 | 3,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 24/05/2023 | ALMUERZO | PAPAS A LA FRANCESA | PAPAS A LA FRANCESA | 15,63 | 12,5 | X | | X | | X | | 110 | 79,3 | 76,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 24/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE FRESA | PULPA FRESA | 14,87 | 14,87 | X | | X | | | X | NA | 2,4 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 24/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE FRESA | LECHE | 46,66 | 46,66 | X | | X | | | X | NA | 2,4 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 24/05/2023 | ALMUERZO | BANANO CON CREMA DE LECHI | CREMA DE LECHE | 1,45 | 1,45 | X | | X | | | X | NA | 2,1 | 2,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 24/05/2023 | ALMUERZO | BANANO CON CREMA DE LECHI | BANANO | 15,99 | 11,03 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___Kelly Johana Barrios Mendoza__ TIPO DE DOCUMENTO:___CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1013653559__ CARGO: _Coordinador_

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 25/05/2023 | ALMUERZO | AZUELA DE ARVEJA VERDE SEC | CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA | 6,65 | 6,65 | X | | X | | X | | 115 | 82,5 | 81,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 25/05/2023 | ALMUERZO | PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA | PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA | 24,07 | 15,52 | X | | X | | X | | 110 | 84,5 | 81.4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 25/05/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ CON FIDEOS | 8,42 | 8,42 | X | | X | | X | | 110 | 78,9 | 80,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 25/05/2023 | ALMUERZO | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO | ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 3,5 | 3.6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 25/05/2023 | ALMUERZO | P'LATANO MADURO FRITO EN MONEDAS | P'LATANO MADURO FRITO EN MONEDAS | 17,5 | 12,5 | X | | X | | X | | 110 | 78,2 | 76,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 25/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE TOMATE DE ARBO | PULPA TOMATE DE ARBOL | 14,87 | 14,87 | X | | X | | | X | NA | 2,4 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 25/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE TOMATE DE ARBO | LECHE | 46,66 | 46,66 | X | | X | | | X | NA | 2,4 | 2,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 25/05/2023 | ALMUERZO | GRANADILLA | GRANADILLA | 14,92 | 14,92 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Kelly Johana Barrios Mendoza_ TIPO DE DOCUMENTO:_CC__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013653559_ CARGO: _Coordinador_

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 26/05/2023 | ALMUERZO | SOPA DE CEBADA | CARNE DE RES MAGRA | 0,59 | 0,57 | X | | X | | X | | 115 | 81,6 | 85,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/05/2023 | ALMUERZO | CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS | CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS | 19,04 | 18,13 | X | | X | | X | | 110 | 82,6 | 85,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/05/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 11,1 | 11,1 | X | | X | | X | | 110 | 76,5 | 80,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/05/2023 | ALMUERZO | GUACAMOLE | GUACAMOLE | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 5,2 | 5,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/05/2023 | ALMUERZO | YUCA DORADA | YUCA DORADA | 15,63 | 12,5 | X | | X | | X | | 110 | 79,3 | 78,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/05/2023 | ALMUERZO | JUGO DE MARACUYA | JUGO DE MARACUYA | 14,87 | 14,87 | X | | X | | | X | NA | 2,3 | 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/05/2023 | ALMUERZO | FRESAS CON HELADO | HELADO | 3,89 | 3,89 | X | | X | | | X | NA | -2 | -2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/05/2023 | ALMUERZO | FRESAS CON HELADO | FRESAS | 11,69 | 11,03 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __Kelly Johana Barrios Mendoz__ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013653559__ CARGO: __Coordinador_

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los productos que ingresan a la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cascara, el peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 26/05/2023 | ALMUERZO | SANCOCHO | PLATANO | 7,77 | 5,55 | X | | X | | X | | 115 | 85.6 | 83,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/05/2023 | ALMUERZO | CARNE DE RES COCIDO EN TROZOS | CARNE DE RES COCIDO EN TROZOS | 19,04 | 18,13 | X | | X | | X | | 110 | 78,2 | 76,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/05/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON CILANTRO | ARROZ CON CILANTRO | 11,1 | 11,1 | X | | X | | X | | 110 | 79.5 | 78.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/05/2023 | ALMUERZO | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PLATANO | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PLATANO | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 4,6 | 4,8 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE GUAYABA | LECHE | 46,66 | 46,66 | X | | X | | | X | NA | 2,3 | 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE GUAYABA | GUAYABA | 14,87 | 14,87 | X | | X | | | X | NA | 2,3 | 2,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 26/05/2023 | ALMUERZO | MANDARINA | MANDARINA | 14,92 | 14,92 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _Kelly Johana Barrios Mendoza__ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013653559__ CARGO: _Coordinador__

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 29/05/2023 | ALMUERZO | CUCHUCO DE MAIZ | CARNE DE RES MAGRA | 0,76 | 0,72 | X | | X | | X | | 115 | 85,6 | 58,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 29/05/2023 | ALMUERZO | CARNE DE CERDO GUISADA | CARNE DE CERDO GUISADA | 24,41 | 23,25 | X | | X | | X | | 110 | 75,6 | 84,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 29/05/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ CON FIDEOS | 10,73 | 10,73 | X | | X | | X | | 110 | 78,2 | 79.2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 29/05/2023 | ALMUERZO | ZANAHORIA RAYADA CON TOMATE PICADO | ZANAHORIA RAYADA CON TOMATE PICADO | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 4,5 | 5,5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 29/05/2023 | ALMUERZO | PATACON DE PLATANO MADURO | PATACON DE PLATANO MADURO | 22,44 | 16,03 | X | | X | | X | | 100 | 74,2 | 76,4 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 29/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE TOMATE DE ARBOL | PULPA DE TOMATE DE ARBOL | 18,97 | 18,97 | X | | X | | | X | NA | 3,2 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 29/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE TOMATE DE ARBOL | LECHE | 59,3 | 59.30 | X | | X | | | X | NA | 3,2 | 3,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 29/05/2023 | ALMUERZO | PERA | PERA | 19,01 | 19,01 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __Kelly Johana Barrios Mendoza_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1013653559_ CARGO: _Coordinador_

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Desayuno | Huevos pericos | Huevo | 60 | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Desayuno | Chocolate | Leche entera | 2800 | 2800 |
| 11/09/2019 | Desayuno | Papaya picada | Papaya | 5800 | 5000 |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | ensalada de frutas | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Nueves | Ensalada de frutas | queso | 2500 | 2500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Pollo al horno | Pechuga de pollo | 5500 | 5000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Arroz con arveja | Arroz | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Papa blanca en salsa criolla | Papa sabanera | 7000 | 6500 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Ensalada hawaiana | Ensalada hawaiana | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Mora | 3200 | 3000 |
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sorbete de mora | Leche entera | 5000 | 5000 |

| FECHA (dd/mm/aaaa) | TIEMPO DE COMIDA | NOMBRE DE LA PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (gramos/litros/unidad) | PESO NETO (gramos/litros/unidad) |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | Almuerzo | Sopa de avena | carne de res murillo | 650 | 650 |
| 11/09/2019 | Onces | Mandarina en cascos | Mandarina | 8500 | 7200 |
| 11/09/2019 | Onces | Yogur | Yogur | 8500 | 8500 |
| 11/09/2019 | Cena | Carne de res en bistec | Carne de res | 5500 | 5500 |
| 11/09/2019 | Cena | Espaguetis | Pasta espagueti | 3200 | 3200 |
| 11/09/2019 | Cena | Yuca guisada | Yuca | NO APLICA | 6500 |
| 11/09/2019 | Cena | Poteca de ahuyama | Poteca de ahuyama | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Jugo de mango | Mango | 3800 | 3000 |
| 11/09/2019 | Cena | Sopa de cuchuco de trigo | Sopa de cuchuco de trigo | NO APLICA | NO APLICA |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Arroz | 2000 | 2000 |
| 11/09/2019 | Cena | Arroz con leche | Leche entera | 8500 | 8500 |

Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.
El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 30/05/2023 | ALMUERZO | MONDONGO | RES CALLO O MENUDO, CRUD | 2,94 | 2,45 | X | | X | | X | | 115 | 85,3 | 88,1 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 30/05/2023 | ALMUERZO | PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS | 31,59 | 24,3 | X | | X | | X | | 110 | 78,2 | 82,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 30/05/2023 | ALMUERZO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 14,15 | 14,15 | X | | X | | X | | 110 | 75,1 | 76,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 30/05/2023 | ALMUERZO | ENSALADA PICO DE GALLO | ENSALADA PICO DE GALLO | NA | NA | X | | X | | | X | NA | | | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 30/05/2023 | ALMUERZO | PAPAS A LA FRANCESA | PAPAS A LA FRANCESA | 20,04 | 16,03 | X | | X | | X | | 100 | 83,1 | 86,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 30/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | PULPA DE MORA | 18,97 | 18,97 | X | | X | | | X | NA | 3 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 30/05/2023 | ALMUERZO | SORBETE DE MORA | LECHE | 59,3 | 59,3 | X | | X | | | X | NA | 3 | 2,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 30/05/2023 | ALMUERZO | MANZANA CON HELADO | MANZANA | 16,63 | 14,1 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 30/05/2023 | ALMUERZO | MANZANA CON HELADO | HELADO | 4,92 | 4,92 | X | | X | | | X | NA | -10 | -9 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___Kelly Johana Barrios Mendoza_ TIPO DE DOCUMENTO:_cc__Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1013653559_ CARGO: _Coordinadora_

| OBJETIVO |
| --- |
| Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes. |
| INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO |
| Diligenciar: |
| Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa. |
| Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa. |
| Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. |
| Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. |
| Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS. |
| Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento. |
| Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena. |
| Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos. |
| Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo: |
| Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior. |
| Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior. |
| Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.<br>Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.<br>Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.<br>Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción. |
| Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A. |
| Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería. |
| Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.<br>El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.<br>El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba. |
| Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa. |
| Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento. |
| Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información. |

| 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 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 |
| | | Página: 1 de 1 |

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Ragael Uribe Uribe SERVICIO SOCIAL: COMERDORES - Cocinas Populares UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay sector lanceros

COORDINADOR O RESPONSABLE: Kelly Johana Barrios Mendoza OPERADOR: FUNGEINCO

| 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 | |
| 31/05/2023 | ALMUERZO | CAZUELA DE LENTEJAS | CAZUELA DE LENTEJAS | 8,48 | 8,48 | X | | X | | X | | 115 | 88,1 | 85,2 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 31/05/2023 | ALMUERZO | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA | 24,41 | 23,25 | X | | X | | X | | 110 | 77,9 | 75,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 31/05/2023 | ALMUERZO | ARROZ CON CILANTRO | ARROZ CON CILANTRO | 14,15 | 14,15 | X | | X | | X | | 110 | 74,2 | 78,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 31/05/2023 | ALMUERZO | ENSALADA DE ESPINACA, PERA, FRESA Y MIEL | ENSALADA DE ESPINACA, PERA, FRESA Y MIEL | NA | NA | X | | X | | | X | NA | 6 | 5 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 31/05/2023 | ALMUERZO | PAPA EN CASQUITOS DORADA | PAPA EN CASQUITOS DORADA | 16,03 | 16,03 | X | | X | | X | | 100 | 81,5 | 82 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 31/05/2023 | ALMUERZO | JUGO DE LULO | PULPA DE LULO | 18,97 | 18,97 | X | | X | | | X | NA | 3 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 31/05/2023 | ALMUERZO | MELON CON QUESO DOBLE CREMA | MELON | 28,19 | 14,1 | X | | X | | | X | NA | NA | NA | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| 31/05/2023 | ALMUERZO | MELON CON QUESO DOBLE CREMA | QUESO SOBLE CREMA | 4,92 | 4,92 | X | | X | | | X | NA | 3,3 | 3,3 | 9 | 9 | 9 | 9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __Kelly Johana Barrios Mendoza_ TIPO DE DOCUMENTO:__CC_Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1013653559_ CARGO: _Coordinador_

| OBJETIVO |
| --- |
| Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes. |
| INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO |
| Diligenciar: |
| Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa. |
| Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa. |
| Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. |
| Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. |
| Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS. |
| Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento. |
| Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena. |
| Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panaderia y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos. |
| Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteina, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo: |
| Peso bruto (gramos/litros/unidad): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior. |
| Peso neto (gramos/litros/unidad): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior. |
| Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.<br>Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.<br>Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.<br>Cocción:marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción. |
| Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A. |
| Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería. |
| Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la SDIS, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.<br>El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.<br>El diligenciamiento lo realizará el personal manipulador, de acuerdo a la calificación manifestada por la persona que haga la prueba. |
| Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa. |
| Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento. |
| Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información. |

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Código: FOR-PSS-248<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 5 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE | | | | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES COMUNITARIOS | | | | UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS | | | | | |
| DIRECCIÓN: | CARRERA 1 # 48 Q 30 SUR | | | | | | | TELÉFONO: 313 876 99 09 | | | | | |
| OPERADOR: | FUNGEINCO | | | | | | | | | | | | |
| FECHA: (dd/mm/aa) | ENERO: 20/01/2024__ | FEBRERO: 24/02/2024__ | MARZO: 23/03/2024_ | ABRIL: _09/04/2024_ | MAYO: _____ | JUNIO: _____ | JULIO: _____ | | | | | | |
| | | AGOSTO: _____ | SEPTIEMBRE: _____ | OCTUBRE: _____ | NOVIEMBRE:_____ | DICIEMBRE: _____ | | | | | | | |
| FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa) | 20/03/2024 | CONCEPTO | (F) - REQUERIMIENTOS | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | 78,00% | No. ACTA: | AS02E-761589 | SUBRED | SUBRED CENTRO ORIENTE | | | | |
| FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa) | 20/03/2024 | CONCEPTO | (F) - REQUERIMIENTOS | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | 78,00% | No. ACTA: | AS02E-761589 | SUBRED | SUBRED CENTRO ORIENTE | | | | |

| | 1. INFRAESTRUCTURA | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 1.2 | Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 1.3 | Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 1.4 | Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 1.5 | Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 1.6 | Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito. | C | C | NC | C | | | | | | | | | |

| | 2. PLAN DE SANEAMIENTO | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.2 | Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.3 | El agua utilizada en el establecimiento es potable | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.4 | El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.5 | Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro) | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.6 | El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.7 | Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados) | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.8 | La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.9 | La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación. | C | C | NC | C | | | | | | | | | |
| 2.10 | Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.11 | No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol) | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 2.12 | Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa) | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| 3. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 3.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 3.2 | Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 3.3 | En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas). | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 3.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 3.5 | El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | NA | NA | NA | NA | | | | | | | | | |
| 3.6 | El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante | NA | NA | NA | NA | | | | | | | | | |

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

| 4. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.4 | Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | C | C | NC | C | | | | | | | | | |
| 4.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo. | C | C | NC | C | | | | | | | | | |
| 4.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.8 | Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.9 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 4.10 | Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata. | C | C | NC | C | | | | | | | | | |

| 5. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 5.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.4 | Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ( 4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.6 | Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 5.8 | Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas). | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| 6. ALMACENAMIENTO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.1 | Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura máxima 6 °C. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| ALMACENAMIENTO EN SECO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.5 | Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.8 | Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.11 | Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.13 | Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.14 | Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 6.19 | Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| 7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 7.1 | Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7.2 | El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7.5 | El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC y <60ºC). | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7.12 | El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 7.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

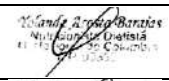
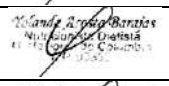
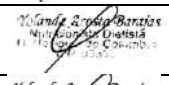
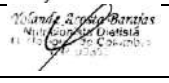
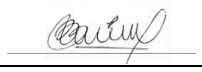
| 8. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 8.1 | Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | C | C | NC | C | | | | | | | | | |
| 8.2 | Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias. | C | C | C | C | | | | | | | | | |
| 8.3 | Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes. | C | C | C | C | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) | 10/04/2023 | EMPRESA | CIMA | CONCEPTO SANITARIO | Favorable | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 6/10/2023 |
| FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) | | EMPRESA | | CONCEPTO SANITARIO | | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | |
| FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | 25/11/2023 | EMPRESA | CIMA | CONCEPTO SANITARIO | Favorable | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 6/10/2023 |
| FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | | EMPRESA | | CONCEPTO SANITARIO | | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | |

| OBSERVACIONES |
|---|
| PARA EL CASO DE LOS NO CUMPLIMIENTOS EN EL MES REPORTADO (MARZO) EL ASOCIADO REALIZO LA GESTIÓN PARA LA REPARACIÓN, AJUSTE, REEMPLAZO Y/O CAMBIO DE PIEZAS, MANPOSTERIA, ELECTRICIDAD, PISOS Y PAREDES PARA PODER DE TAL FORMA EL 100% DE CUMPLIMIENTO EN CUANTO A LO SANITARIO PARA EL MES DE ABRIL Y MÁS EXACTAMENTE ENTRE LA SEMANA DEL 1 AL 6 DE MES. |

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | J. ALEXANDER BRICEÑO | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | J. ALEXANDER BRICEÑO | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | J. ALEXANDER BRICEÑO | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | J. ALEXANDER BRICEÑO | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

| OBJETIVO |
| --- |
| Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios. |
| INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO |
| Diligenciar: |
| Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa |
| Servicio Social/Modalidad : nombre del servicio social o modalidad a la cual corresponde la unidad operativa. |
| Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. |
| Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua. |
| Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números |
| Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS. |
| Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente. |
| Fecha uno (1) concepto sanitario: diligenciar (dd/mm/aaaa) la fecha del concepto sanitario emitido por la Subred competente. |
| Fecha dos (2) concepto sanitario: diligenciar (dd/mm/aaaa) la fecha del concepto sanitario emitido por la Subred competente, en caso que, durante el seguimiento se evidencié un nuevo concepto sanitario. |
| Concepto: Diligenciar Favorable, Favorable con requerimientos o Desfavorable |
| Porcentaje de cumplimiento: Diligenciar el dato registrado por el responsable de la Subred competente en el acta de visita, (Ejemplo: 98%) |
| No. de acta: Diligenciar el número de acta donde se emitió el concepto sanitario. Ejemplo: AS025059108 |
| Subred: Diligenciar la subred que realizó la visita de control y vigilancia. |
| **Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente. Se ubico en concordancia con el formato luego del operador. Ajustado** |
| Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda. Así mismo; relacionar por se registra el ítem como no aplica. |
| Fecha uno (1) de fumigación: Registrar la fecha en la que se realizó la fumigación. |
| Empresa: Registrar el nombre de la empresa que realiza la fumigación |
| Concepto sanitario: Relacionar si el favorable, Favorable con requerimientos y Desfavorable. |
| Fecha del concepto empresa (dd/mm/aaaa): Relacionar la fecha en la que se emite el concepto sanitario de la empresa |
| Fecha dos (2) de fumigación: Registrar la fecha de la segunda fumigación, siempre y cuando sea necesaria. |
| Fecha uno (1) lavado de tanque de agua: Registrar la fecha en la que se realizó el lavado de tanque. Tener presente que se realiza cada seis (6) meses. |
| Fecha dos (2) lavado de tanque de agua: Registrar la fecha en la que se realizó el lavado de tanque. Tener presente que se realiza cada seis (6) meses. |
| Observaciones: relacionar cada una de las observaciones de los ítems afectados de manera clara, precisa y concisa; las observaciones deben estar relacionadas mes a mes. En caso de presentarse ítems que no aplican; también se debe relacionar porque no aplica para la verificación. |
| Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento. Formato sin la firma del profesional, no tendrá validez. |
| Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya |

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Código: FOR-PSS-248<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 5 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE | | | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES COMUNITARIOS | | | | | UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS | | | | | |
| DIRECCIÓN: | CARRERA 1 # 48 Q 30 SUR | | | | | | | TELÉFONO: 313 876 99 09 | | | | | |
| OPERADOR: | FUNGEINCO | | | | | | | | | | | | |
| FECHA: (dd/mm/aa) | ENERO: 20/01/2024__ | FEBRERO: 24/02/2024__ | MARZO: 23/03/2024_ | ABRIL: _____ | MAYO: _____ | JUNIO: _____ | JULIO: _____ | | | | | | |
| | | AGOSTO: _____ | SEPTIEMBRE: _____ | OCTUBRE: _____ | NOVIEMBRE:_____ | DICIEMBRE: _____ | | | | | | | |
| FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa) | 20/06/2024 | CONCEPTO | (F) - REQUERIMIENTOS | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | 73,50% | No. ACTA: | AS02E-745106 | SUBRED | SUBRED CENTRO ORIENTE | | | | |
| FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa) | 20/06/2024 | CONCEPTO | (F) - REQUERIMIENTOS | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | 73,50% | No. ACTA: | AS02E-745106 | SUBRED | SUBRED CENTRO ORIENTE | | | | |

| | 1. INFRAESTRUCTURA | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 1.2 | Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 1.3 | Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 1.4 | Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 1.5 | Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 1.6 | Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito. | C | C | NC | | | | | | | | | | Asociado se encuentra a la fecha en gestión para las acciones correctivas |

| | 2. PLAN DE SANEAMIENTO | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.2 | Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.3 | El agua utilizada en el establecimiento es potable | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.4 | El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.5 | Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro) | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.6 | El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.7 | Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados) | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.8 | La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.9 | La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación. | C | C | NC | | | | | | | | | | Asociado se encuentra a la fecha en gestión para las acciones correctivas |
| 2.10 | Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.11 | No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol) | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 2.12 | Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa) | C | C | C | | | | | | | | | | |

| 3. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 3.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 3.2 | Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 3.3 | En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas). | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 3.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 3.5 | El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | NA | NA | NA | | | | | | | | | | |
| 3.6 | El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante | NA | NA | NA | | | | | | | | | | |

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

| 4. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 4.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 4.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 4.4 | Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 4.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | C | C | NC | | | | | | | | | | Asociado se encuentra a la fecha en gestión para las acciones correctivas |
| 4.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo. | C | C | NC | | | | | | | | | | Asociado se encuentra a la fecha en gestión para las acciones correctivas |
| 4.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 4.8 | Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 4.9 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 4.10 | Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata. | C | C | NC | | | | | | | | | | Asociado se encuentra a la fecha en gestión para las acciones correctivas |

| 5. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 5.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 5.4 | Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ( 4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 5.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 5.6 | Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 5.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 5.8 | Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas). | C | C | C | | | | | | | | | | |

| 6. ALMACENAMIENTO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.1 | Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura máxima 6 °C. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| ALMACENAMIENTO EN SECO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.5 | Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.8 | Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.11 | Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.13 | Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.14 | Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 6.19 | Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| 7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 7.1 | Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.2 | El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.5 | El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC y <60ºC). | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.12 | El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 7.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | C | C | C | | | | | | | | | | |

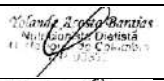
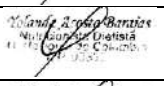
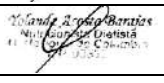
| 8. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 8.1 | Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | C | C | NC | | | | | | | | | | Asociado se encuentra a la fecha en gestión para las acciones correctivas |
| 8.2 | Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias. | C | C | C | | | | | | | | | | |
| 8.3 | Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final. | C | C | C | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) | 10/04/2023 | EMPRESA | CIMA | CONCEPTO SANITARIO | Favorable | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 6/10/2023 |
| FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) | | EMPRESA | | CONCEPTO SANITARIO | | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | |
| FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | 25/11/2023 | EMPRESA | CIMA | CONCEPTO SANITARIO | Favorable | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 6/10/2023 |
| FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | | EMPRESA | | CONCEPTO SANITARIO | | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | |

| OBSERVACIONES |
|---|
| PARA EL CASO DE LOS NO CUMPLIMIENTOS EN EL MES REPORTADO (MARZO) EL ASOCIADO SE ENCUENTRA A LA FECHA CON LA GESTIÓN PARA LA REPARACIÓN, AJUSTE, REEMPLAZO Y/O CAMBIO DE PIEZAS, MANPOSTERIA, ELECTRICIDAD, PISOS Y PAREDES PARA PODER DE TAL FORMA EL 100% DE CUMPLIMIENTO EN CUANTO A LO SANITARIO. |

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | J. ALEXANDER BRICEÑO | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | J. ALEXANDER BRICEÑO | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | J. ALEXANDER BRICEÑO | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

| OBJETIVO |
| --- |
| Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios. |
| INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO |
| Diligenciar: |
| Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa |
| Servicio Social/Modalidad : nombre del servicio social o modalidad a la cual corresponde la unidad operativa. |
| Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. |
| Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua. |
| Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números |
| Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS. |
| Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente. |
| Fecha uno (1) concepto sanitario: diligenciar (dd/mm/aaaa) la fecha del concepto sanitario emitido por la Subred competente. |
| Fecha dos (2) concepto sanitario: diligenciar (dd/mm/aaaa) la fecha del concepto sanitario emitido por la Subred competente, en caso que, durante el seguimiento se evidencié un nuevo concepto sanitario. |
| Concepto: Diligenciar Favorable, Favorable con requerimientos o Desfavorable |
| Porcentaje de cumplimiento: Diligenciar el dato registrado por el responsable de la Subred competente en el acta de visita, (Ejemplo: 98%) |
| No. de acta: Diligenciar el número de acta donde se emitió el concepto sanitario. Ejemplo: AS025059108 |
| Subred: Diligenciar la subred que realizó la visita de control y vigilancia. |
| **Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente. Se ubico en concordancia con el formato luego del operador. Ajustado** |
| Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda. Así mismo; relacionar por se registra el ítem como no aplica. |
| Fecha uno (1) de fumigación: Registrar la fecha en la que se realizó la fumigación. |
| Empresa: Registrar el nombre de la empresa que realiza la fumigación |
| Concepto sanitario: Relacionar si el favorable, Favorable con requerimientos y Desfavorable. |
| Fecha del concepto empresa (dd/mm/aaaa): Relacionar la fecha en la que se emite el concepto sanitario de la empresa |
| Fecha dos (2) de fumigación: Registrar la fecha de la segunda fumigación, siempre y cuando sea necesaria. |
| Fecha uno (1) lavado de tanque de agua: Registrar la fecha en la que se realizó el lavado de tanque. Tener presente que se realiza cada seis (6) meses. |
| Fecha dos (2) lavado de tanque de agua: Registrar la fecha en la que se realizó el lavado de tanque. Tener presente que se realiza cada seis (6) meses. |
| Observaciones: relacionar cada una de las observaciones de los ítems afectados de manera clara, precisa y concisa; las observaciones deben estar relacionadas mes a mes. En caso de presentarse ítems que no aplican; también se debe relacionar porque no aplica para la verificación. |
| Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento. Formato sin la firma del profesional, no tendrá validez. |
| Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya |

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Código: FOR-PSS-248<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 5 |
|---|---|---|

| SUBDIRECCION LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES COMUNITARIOS | UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS |
|---|---|---|
| DIRECCIÓN: | CARRERA 1 # 48 Q 30 SUR | TELÉFONO: 313 876 99 09 |
| OPERADOR: | FUNGEINCO | |

| FECHA: (dd/mm/aa) | ENERO: 20/01/2024__ | FEBRERO: 24/02/2024__ | MARZO: _____ | ABRIL: _____ | MAYO: _____ | JUNIO: _____ | JULIO: _____ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | AGOSTO: _____ | SEPTIEMBRE: _____ | OCTUBRE: _____ | | NOVIEMBRE:_____ | DICIEMBRE: _____ | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa) | 20/06/2024 | CONCEPTO | (F) - REQUERIMIENTOS | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | 73,50% | No. ACTA: | AS02E-745106 | SUBRED | SUBRED CENTRO ORIENTE |
| FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa) | 20/06/2024 | CONCEPTO | (F) - REQUERIMIENTOS | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | 73,50% | No. ACTA: | AS02E-745106 | SUBRED | SUBRED CENTRO ORIENTE |

| | 1. INFRAESTRUCTURA | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación | C | C | | | | | | | | | | | |
| 1.2 | Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas | C | C | | | | | | | | | | | |
| 1.3 | Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 1.4 | Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 1.5 | Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 1.6 | Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito. | C | C | | | | | | | | | | | |

| | 2. PLAN DE SANEAMIENTO | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.2 | Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.3 | El agua utilizada en el establecimiento es potable | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.4 | El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.5 | Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro) | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.6 | El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.7 | Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados) | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.8 | La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.9 | La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.10 | Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave. | C | C | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.11 | No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol) | C | C | | | | | | | | | | | |
| 2.12 | Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa) | C | C | | | | | | | | | | | |

| 3. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 3.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | C | C | | | | | | | | | | | |
| 3.2 | Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 3.3 | En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas). | C | C | | | | | | | | | | | |
| 3.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | C | C | | | | | | | | | | | |
| 3.5 | El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | NA | NA | | | | | | | | | | | |
| 3.6 | El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante | NA | NA | | | | | | | | | | | |

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

| 4. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.4 | Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.8 | Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.9 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 4.10 | Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata. | C | C | | | | | | | | | | | |

| 5. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 5.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 5.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | C | C | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 5.4 | Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ( 4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 5.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 5.6 | Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión | C | C | | | | | | | | | | | |
| 5.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 5.8 | Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas). | C | C | | | | | | | | | | | |

| 6. ALMACENAMIENTO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.1 | Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura máxima 6 °C. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | C | C | | | | | | | | | | | |

| ALMACENAMIENTO EN SECO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.5 | Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.8 | Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. | C | C | | | | | | | | | | | |

| REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.11 | Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.13 | Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.14 | Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 6.19 | Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación. | C | C | | | | | | | | | | | |

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Código: FOR-PSS-248<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 4 de 5 |
|---|---|---|

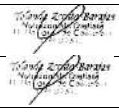
| 7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 7.1 | Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.2 | El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.5 | El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC y <60ºC). | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.12 | El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 7.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | C | C | | | | | | | | | | | |

| 8. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 8.1 | Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 8.2 | Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 8.3 | Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes. | C | C | | | | | | | | | | | |
| 8.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final. | C | C | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) | 10/04/2023 | EMPRESA | CIMA | CONCEPTO SANITARIO | Favorable | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 6/10/2023 |
| FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa) | | EMPRESA | | CONCEPTO SANITARIO | | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | |
| FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | 25/11/2023 | EMPRESA | CIMA | CONCEPTO SANITARIO | Favorable | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | 6/10/2023 |
| FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa) | | EMPRESA | | CONCEPTO SANITARIO | | FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa) | |

| OBSERVACIONES |
|---|
| NINGUNA |

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | J. ALEXANDER BRICEÑO | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | J. ALEXANDER BRICEÑO | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-248 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

| | | |
|---|---|---|
| **SUBDIRECCION LOCAL: R.U.U.** | **SERVICIO SOCIAL: CCCP** | **UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS** |
| **DIRECCIÓN: CARRERA 1 # 48 Q 30 SUR** | | **TELÉFONO: 3058230318** |
| **OPERADOR: FUNGEINCO** | | |

**FECHA: (dd/mm/aa)** ENERO: 20/01/2024 FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL:_____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: _____

AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: OCTUBRE: NOVIEMBRE: DICIEMBRE:

| 1. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | C | | | | | | | | | | | | |
| 1.2 | Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. | C | | | | | | | | | | | | |
| 1.3 | En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas). | C | | | | | | | | | | | | |
| 1.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | C | | | | | | | | | | | | |
| 1.5 | El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | C | | | | | | | | | | | | |
| 1.6 | El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante | C | | | | | | | | | | | | |

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

| 2. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea. | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.4 | Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo. | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte. | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.8 | Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.9 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 2.10 | Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata. | C | | | | | | | | | | | | |

| 3. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 3.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | C | | | | | | | | | | | | |
| 3.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas | C | | | | | | | | | | | | |
| 3.4 | Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ( 4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 3.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | C | | | | | | | | | | | | |
| 3.6 | Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión | C | | | | | | | | | | | | |
| 3.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | C | | | | | | | | | | | | |

| 4. ALMACENAMIENTO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.1 | Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C. | C | | | | | | | | | | | | |
| 4.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 4.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | C | | | | | | | | | | | | |
| ALMACENAMIENTO EN SECO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | C | | | | | | | | | | | | |
| 4.5 | Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | C | | | | | | | | | | | | |
| 4.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | C | | | | | | | | | | | | |
| 4.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | C | | | | | | | | | | | | |
| 4.8 | Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos. | C | | | | | | | | | | | | |
| REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | C | | | | | | | | | | | | |
| 4.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25. | C | | | | | | | | | | | | |
| 4.11 | Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo. | C | | | | | | | | | | | | |
| 4.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | C | | | | | | | | | | | | |
| 4.13 | Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras | C | | | | | | | | | | | | |
| 4.14 | Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día | C | | | | | | | | | | | | |
| 4.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | C | | | | | | | | | | | | |
| 4.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | C | | | | | | | | | | | | |
| 4.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | C | | | | | | | | | | | | |
| 4.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | C | | | | | | | | | | | | |
| 4.19 | Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación. | C | | | | | | | | | | | | |
| 5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 5.1 | Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 5.2 | El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 5.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | C | | | | | | | | | | | | |
| 5.5 | El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente. | C | | | | | | | | | | | | |

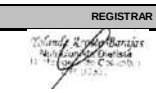
| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC). | C | | | | | | | | | | | | |
| 5.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | C | | | | | | | | | | | | |
| 5.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 5.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | C | | | | | | | | | | | | |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso. | C | | | | | | | | | | | | |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | C | | | | | | | | | | | | |
| 5.12 | El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos. | C | | | | | | | | | | | | |
| 5.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | C | | | | | | | | | | | | |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | C | | | | | | | | | | | | |

| 6. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.1 | Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento | C | | | | | | | | | | | | |
| 6.2 | La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | C | | | | | | | | | | | | |
| 6.3 | Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes. | C | | | | | | | | | | | | |
| 6.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final. | C | | | | | | | | | | | | |

**OBSERVACIONES**

Ninguna

**REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | J.ALEXANDER BRICEÑO | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-248 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

**SUBDIRECCION LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE** | **SERVICIO SOCIAL: CCCP** | **UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS**

**DIRECCIÓN: CARRERA 1 # 48 Q 30 SUR** | **TELÉFONO: 3058230318**

**OPERADOR: FUNGEINCO**

**FECHA: (dd/mm/aa)** ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL:_____ MAYO: ____X____ JUNIO: ____X____ JULIO: ____X____

AGOSTO: ____X_____ SEPTIEMBRE: 23/09/2023 OCTUBRE: 28/10/2023 NOVIEMBRE:18/11/2023 DICIEMBRE: 16/12/2023

| 1. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 1.2 | Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 1.3 | En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas). | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 1.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 1.5 | El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 1.6 | El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

| 2. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 2.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 2.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 2.4 | Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 2.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 2.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 2.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 2.8 | Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 2.9 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 2.10 | Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |

| 3. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 3.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 3.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 3.4 | Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ( 4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 3.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 3.6 | Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 3.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |

| 4. ALMACENAMIENTO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.1 | Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 4.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 4.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |

| ALMACENAMIENTO EN SECO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 4.5 | Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 4.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 4.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 4.8 | Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |

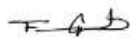
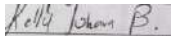
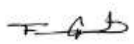
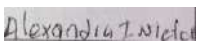
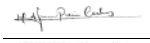
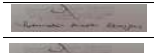
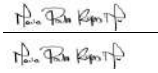
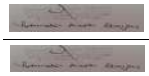
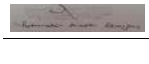
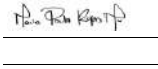
| REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 4.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 4.11 | Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 4.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 4.13 | Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 4.14 | Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 4.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 4.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 4.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 4.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 4.19 | Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |

| 5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 5.1 | Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 5.2 | El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 5.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 5.5 | El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC). | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 5.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 5.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 5.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 5.12 | El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 5.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |

| 6. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.1 | Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 6.2 | La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 6.3 | Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| 6.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | C | |

| OBSERVACIONES |
|---|
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

| REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | FANNY YENIFER CIFUENTES | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | KELLY JOHNANNA BARRIOS | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | FANNY YENIFER CIFUENTES | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | ALEXANDRA NIETO | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | GERMAN MARTINEZ | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | MARIA PAULA ROJAS MENDEZ | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | MARIA PAULA ROJAS MENDEZ | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | MARIA PAULA ROJAS MENDEZ | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | MARIA PAULA ROJAS MENDEZ | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-248 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

**SUBDIRECCION LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE** | **SERVICIO SOCIAL: CCCP** | **UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS**

**DIRECCIÓN: CARRERA 1 # 48 Q 30 SUR** | **TELÉFONO: 3058230318**

**OPERADOR: FUNGEINCO**

**FECHA: (dd/mm/aa)** ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL:_____ MAYO: ____X____ JUNIO: ____X____ JULIO: ____X____

AGOSTO: ____X____ SEPTIEMBRE: ____X____ OCTUBRE: ____X_____ NOVIEMBRE:___X____ DICIEMBRE: _____

| 1. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 1.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 1.2 | Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 1.3 | En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas). | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 1.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 1.5 | El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 1.6 | El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

| 2. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 2.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 2.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 2.4 | Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 2.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 2.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 2.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 2.8 | Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 2.9 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 2.10 | Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |

| 3. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 3.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 3.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 3.4 | Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ( 4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 3.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 3.6 | Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 3.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |

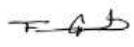
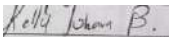
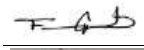
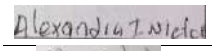
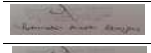
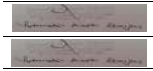
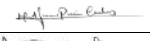
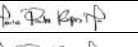
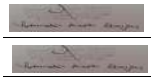
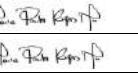
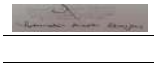
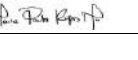
| 4. ALMACENAMIENTO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.1 | Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 4.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 4.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| ALMACENAMIENTO EN SECO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 4.5 | Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 4.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 4.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 4.8 | Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 4.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 4.11 | Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 4.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 4.13 | Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 4.14 | Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 4.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 4.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 4.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 4.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 4.19 | Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 5.1 | Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 5.2 | El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 5.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 5.5 | El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC). | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 5.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 5.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 5.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 5.12 | El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 5.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |

| 6. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.1 | Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 6.2 | La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 6.3 | Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |
| 6.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final. | | | | | C | C | C | C | C | C | C | | |

**OBSERVACIONES**

**REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | FANNY YENIFER CIFUENTES | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | KELLY JOHNANNA BARRIOS | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | FANNY YENIFER CIFUENTES | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | ALEXANDRA NIETO | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | GERMAN MARTINEZ | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | MARIA PAULA ROJAS MENDEZ | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | MARIA PAULA ROJAS MENDEZ | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | MARIA PAULA ROJAS MENDEZ | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-248 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

**SUBDIRECCION LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE** | **SERVICIO SOCIAL: CCCP** | **UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS**

**DIRECCIÓN: CARRERA 1 # 48 Q 30 SUR** | **TELÉFONO: 3058230318**

**OPERADOR: FUNGEINCO**

**FECHA: (dd/mm/aa)** ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL:_____ MAYO: ____X____ JUNIO: ____X____ JULIO: ____X____

AGOSTO: ____X____ SEPTIEMBRE: ____X____ OCTUBRE: ____X_____ NOVIEMBRE:_____ DICIEMBRE: _____

| 1. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 1.2 | Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 1.3 | En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas). | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 1.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 1.5 | El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 1.6 | El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

| 2. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 2.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 2.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 2.4 | Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 2.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 2.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 2.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 2.8 | Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 2.9 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 2.10 | Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |

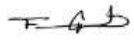
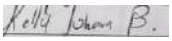
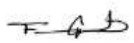
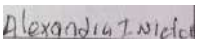
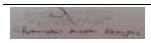
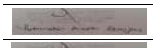
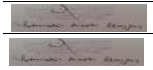
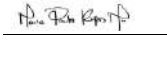
| 3. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 3.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 3.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 3.4 | Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ( 4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 3.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 3.6 | Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 3.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |

| | 4. ALMACENAMIENTO | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.1 | Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 4.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 4.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| | ALMACENAMIENTO EN SECO | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 4.5 | Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 4.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 4.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 4.8 | Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| | REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 4.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 4.11 | Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 4.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 4.13 | Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 4.14 | Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 4.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 4.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 4.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 4.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 4.19 | Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| | 5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 5.1 | Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 5.2 | El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 5.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 5.5 | El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC). | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 5.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 5.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 5.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 5.12 | El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 5.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |

| 6. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.1 | Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 6.2 | La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 6.3 | Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |
| 6.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final. | | | | | C | C | C | C | C | C | | | |

| OBSERVACIONES |
|---|
| |

| REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | FANNY YENIFER CIFUENTES | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | KELLY JOHNANNA BARRIOS | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | FANNY YENIFER CIFUENTES | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | ALEXANDRA NIETO | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | GERMAN MARTINEZ | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | MARIA PAULA ROJAS MENDEZ | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | MARIA PAULA ROJAS MENDEZ | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-248 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

**SUBDIRECCION LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE** | **SERVICIO SOCIAL: CCCP** | **UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS**

**DIRECCIÓN: CARRERA 1 # 48 Q 30 SUR** | **TELÉFONO: 3058230318**

**OPERADOR: FUNGEINCO**

**FECHA: (dd/mm/aa)** ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL:_____ MAYO: ____X____ JUNIO: ____X____ JULIO: ____X____

AGOSTO: ____X____ SEPTIEMBRE: ____X____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE:_____ DICIEMBRE: _____

| 1. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 1.2 | Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 1.3 | En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas). | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 1.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 1.5 | El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 1.6 | El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante | | | | | C | C | C | C | C | | | | |

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

| 2. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 2.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 2.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 2.4 | Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 2.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 2.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 2.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 2.8 | Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 2.9 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 2.10 | Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |

| 3. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 3.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 3.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 3.4 | Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ( 4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 3.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 3.6 | Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 3.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |

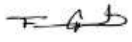
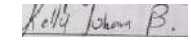
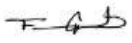
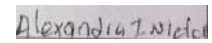
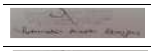
| 4. ALMACENAMIENTO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.1 | Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 4.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 4.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| **ALMACENAMIENTO EN SECO** | | **NIVEL DE CUMPLIMIENTO** | | | | | | | | | | | | **OBSERVACIONES** |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 4.5 | Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 4.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 4.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 4.8 | Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| **REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN** | | **NIVEL DE CUMPLIMIENTO** | | | | | | | | | | | | **OBSERVACIONES** |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 4.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 4.11 | Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 4.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 4.13 | Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 4.14 | Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 4.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 4.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 4.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 4.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 4.19 | Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| **5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION** | | **NIVEL DE CUMPLIMIENTO** | | | | | | | | | | | | **OBSERVACIONES** |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 5.1 | Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 5.2 | El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 5.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 5.5 | El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC). | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 5.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 5.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 5.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 5.12 | El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 5.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |

| 6. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.1 | Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 6.2 | La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 6.3 | Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |
| 6.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final. | | | | | C | C | C | C | C | | | | |

**OBSERVACIONES**

**REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | FANNY YENIFER CIFUENTES | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | KELLY JOHNANNA BARRIOS | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | FANNY YENIFER CIFUENTES | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | ALEXANDRA NIETO | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | GERMAN MARTINEZ | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | MARIA PAULA ROJAS MENDEZ | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-248 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

**SUBDIRECCION LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE** | **SERVICIO SOCIAL: CCCP** | **UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS**

**DIRECCIÓN: CARRERA 1 # 48 Q 30 SUR** | **TELÉFONO: 3058230318**

**OPERADOR: FUNGEINCO**

**FECHA: (dd/mm/aa)** ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL:_____ MAYO: ____X____ JUNIO: ____X____ JULIO: ____X____
AGOSTO: ____X_____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE:_____ DICIEMBRE: _____

| 1. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 1.2 | Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 1.3 | En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas). | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 1.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 1.5 | El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 1.6 | El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante | | | | | C | C | C | C | | | | | |

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

| 2. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 2.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 2.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 2.4 | Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 2.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 2.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 2.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 2.8 | Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 2.9 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 2.10 | Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata. | | | | | C | C | C | C | | | | | |

| 3. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 3.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 3.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 3.4 | Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ( 4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 3.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 3.6 | Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 3.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | | | | | C | C | C | C | | | | | |

| 4. ALMACENAMIENTO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.1 | Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 4.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 4.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | | | | | C | C | C | C | | | | | |

| ALMACENAMIENTO EN SECO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 4.5 | Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 4.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 4.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 4.8 | Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. | | | | | C | C | C | C | | | | | |

| REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 4.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 4.11 | Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 4.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 4.13 | Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 4.14 | Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 4.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 4.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 4.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 4.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 4.19 | Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación. | | | | | C | C | C | C | | | | | |

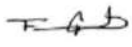
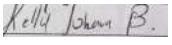
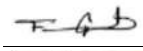
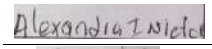
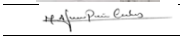
| 5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 5.1 | Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 5.2 | El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 5.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 5.5 | El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente. | | | | | C | C | C | C | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC). | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 5.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 5.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 5.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 5.12 | El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 5.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | | | | | C | C | C | C | | | | | |

| 6. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.1 | Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 6.2 | La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 6.3 | Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes. | | | | | C | C | C | C | | | | | |
| 6.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final. | | | | | C | C | C | C | | | | | |

**OBSERVACIONES**

**REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | FANNY YENIFER CIFUENTES | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | KELLY JOHNANNA BARRIOS | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | FANNY YENIFER CIFUENTES | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | ALEXANDRA NIETO | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | GERMAN MARTINEZ | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS | Firma: |  |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-248 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

| | | |
|---|---|---|
| **SUBDIRECCION LOCAL: RAFAEL URIBE URIBE** | **SERVICIO SOCIAL: CC CP** | **UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY LANCEROS** |
| **DIRECCIÓN: CRA 1 # 48 Q 30SUR** | | **TELÉFONO: 601457527-3058230318** |
| **OPERADOR: FUNGEINCO** | | |

**FECHA: (dd/mm/aa)** ENERO: ____N/A_____ FEBRERO: ___N/A____ MARZO: ___N/A___ ABRIL: ___N/A____ MAYO: 20/0572023 JUNIO: 18/06/2023 JULIO: 29/07/2023

AGOSTO: SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE:_____ DICIEMBRE: _____

| 1. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 1.2 | Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 1.3 | En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas). | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 1.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 1.5 | El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | | | | | N/A | N/A | N/A | | | | | | |
| 1.6 | El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante | | | | | N/A | N/A | N/A | | | | | | |

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

| 2. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 2.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 2.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 2.4 | Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 2.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 2.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 2.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 2.8 | Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 2.9 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 2.10 | Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata. | | | | | C | C | C | | | | | | |

| 3. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 3.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 3.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 3.4 | Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ( 4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 3.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 3.6 | Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 3.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | | | | | C | C | C | | | | | | |

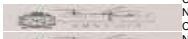
| 4. ALMACENAMIENTO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.1 | Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 4.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 4.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| **ALMACENAMIENTO EN SECO** | | **NIVEL DE CUMPLIMIENTO** | | | | | | | | | | | | **OBSERVACIONES** |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 4.5 | Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 4.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 4.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 4.8 | Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| **REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN** | | **NIVEL DE CUMPLIMIENTO** | | | | | | | | | | | | **OBSERVACIONES** |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 4.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 4.11 | Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 4.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 4.13 | Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 4.14 | Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 4.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 4.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 4.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 4.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 4.19 | Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| **5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION** | | **NIVEL DE CUMPLIMIENTO** | | | | | | | | | | | | **OBSERVACIONES** |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 5.1 | Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 5.2 | El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 5.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 5.5 | El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente. | | | | | C | C | C | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC). | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 5.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 5.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 5.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 5.12 | El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 5.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | | | | | C | C | C | | | | | | |

| 6. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.1 | Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 6.2 | La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 6.3 | Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes. | | | | | C | C | C | | | | | | |
| 6.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final. | | | | | C | C | C | | | | | | |

**OBSERVACIONES**

**REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | N/A | Firma: | N/A | Nombre Responsable o Coordinador: | N/A | Firma: | N/A |
| Nombre Profesional: | N/A | Firma: | N/A | Nombre Responsable o Coordinador: | N/A | Firma: | N/A |
| Nombre Profesional: | N/A | Firma: | N/A | Nombre Responsable o Coordinador: | N/A | Firma: | N/A |
| Nombre Profesional: | N/A | Firma: | N/A | Nombre Responsable o Coordinador: | N/A | Firma: | N/A |
| Nombre Profesional: | FANNY YENIFER CIFUENTES | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | KELLY JOHANNA BARRIOS | Firma: | |
| Nombre Profesional: | FANNY YENIFER CIFUENTES | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | ALEXANDRA IBETH NIETO | Firma: | |
| Nombre Profesional: | YOLANDA ACOSTA BARAJAS | Firma: |  | Nombre Responsable o Coordinador: | HECTOR GERMAN MARTINEZ | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

**OBJETIVO**

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

**INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO**

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-248 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

| | | |
|---|---|---|
| **SUBDIRECCION LOCAL: Rafael Uribe Uribe** | **SERVICIO SOCIAL: Comedores Comunitarios** | **UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros** |
| **DIRECCIÓN: Carrera 1 48 Q 30 SUR** | | **TELÉFONO: 3102873192** |
| **OPERADOR: Fundación Gestora Integral Construyendo Sentido Humano - FUNGEINCO** | | |

**FECHA: (23/06/2023)** ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: ____x_____ JULIO: _____
AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

| 1. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | | | | | | C | | | | | | | |
| 1.2 | Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. | | | | | | C | | | | | | | |
| 1.3 | En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas). | | | | | | C | | | | | | | |
| 1.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | | | | | | C | | | | | | | |
| 1.5 | El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | | | | | | C | | | | | | | |
| 1.6 | El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante | | | | | | NA | | | | | | | |

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

| 2. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | | | | | | C | | | | | | | |
| 2.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea. | | | | | | NA | | | | | | | |
| 2.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | | | | | | C | | | | | | | |
| 2.4 | Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. | | | | | | C | | | | | | | |
| 2.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | | | | | | C | | | | | | | |
| 2.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo. | | | | | | C | | | | | | | |
| 2.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte. | | | | | | C | | | | | | | |
| 2.8 | Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. | | | | | | C | | | | | | | |
| 2.9 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos. | | | | | | C | | | | | | | |
| 2.10 | Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata. | | | | | | C | | | | | | | |

| 3. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | | | | | | C | | | | | | | |
| 3.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | | | | | | C | | | | | | | |
| 3.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas | | | | | | C | | | | | | | |
| 3.4 | Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ( 4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos. | | | | | | C | | | | | | | |
| 3.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | | | | | | C | | | | | | | |
| 3.6 | Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión | | | | | | C | | | | | | | |
| 3.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | | | | | | C | | | | | | | |

| 4. ALMACENAMIENTO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.1 | Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C. | | | | | | C | | | | | | | |
| 4.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | | | | | | C | | | | | | | |
| 4.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | | | | | | C | | | | | | | |

| ALMACENAMIENTO EN SECO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | | | | | | C | | | | | | | |
| 4.5 | Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | | | | | | C | | | | | | | |
| 4.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | | | | | | C | | | | | | | |
| 4.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | | | | | | C | | | | | | | |
| 4.8 | Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos. | | | | | | C | | | | | | | |

| REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | | | | | | C | | | | | | | |
| 4.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25. | | | | | | C | | | | | | | |
| 4.11 | Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo. | | | | | | C | | | | | | | |
| 4.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | | | | | | C | | | | | | | |
| 4.13 | Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras | | | | | | C | | | | | | | |
| 4.14 | Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día | | | | | | C | | | | | | | |
| 4.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | | | | | | C | | | | | | | |
| 4.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | | | | | | C | | | | | | | |
| 4.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | | | | | | C | | | | | | | |
| 4.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | | | | | | C | | | | | | | |
| 4.19 | Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación. | | | | | | C | | | | | | | |

| 5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 5.1 | Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | | | | | | C | | | | | | | |
| 5.2 | El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | | | | | | NA | | | | | | | |
| 5.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | | | | | | NA | | | | | | | |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | | | | | | C | | | | | | | |
| 5.5 | El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente. | | | | | | C | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC). | | | | | | C | | | | | | | |
| 5.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | | | | | | C | | | | | | | |
| 5.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | | | | | | NA | | | | | | | |
| 5.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | | | | | | C | | | | | | | |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso. | | | | | | C | | | | | | | |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | | | | | | C | | | | | | | |
| 5.12 | El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos. | | | | | | C | | | | | | | |
| 5.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | | | | | | C | | | | | | | |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | | | | | | C | | | | | | | |

| 6. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.1 | Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento | | | | | | C | | | | | | | |
| 6.2 | La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | | | | | | C | | | | | | | |
| 6.3 | Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes. | | | | | | C | | | | | | | |
| 6.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final. | | | | | | C | | | | | | | |

**OBSERVACIONES**

**REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | Jenifer Cifuentes | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | Alexandra Ibeth Nieto | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |
| Nombre Profesional: | | Firma: | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: |

**OBJETIVO**

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

**INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO**

**Diligenciar:**

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los item correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denonimado observaciones para ampliarlas, citar item y mes para continuar o registrar las observaciones.

| |
|---|
| Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento. |
| Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones. |

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-248 |
|---|---|---|
| | PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 0 |
| | FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL | Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 |
| | | Página: 1 de 3 |

**SUBDIRECCION LOCAL: Rafael Uribe Uribe** | **SERVICIO SOCIAL: Comedores Comunitarios** | **UNIDAD OPERATIVA: Diana Turbay Lanceros**

**DIRECCIÓN: Carrera 1 48 Q 30 SUR** | **TELÉFONO: 3102873192**

**OPERADOR: Fundación Gestora Integral Construyendo Sentido Humano - FUNGEINCO**

**FECHA: (dd/mm/aa)** ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: ____X____ JUNIO: _____ JULIO: _____

AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

| 1. APORTE ALIMENTARIO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 1.1 | El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes | | | | | C | | | | | | | | |
| 1.2 | Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. | | | | | C | | | | | | | | |
| 1.3 | En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas). | | | | | C | | | | | | | | |
| 1.4 | Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas). | | | | | C | | | | | | | | |
| 1.5 | El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique. | | | | | C | | | | | | | | |
| 1.6 | El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante | | | | | NA | | | | | | | | |

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

| 2. PERSONAL MANIPULADOR | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 2.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa | | | | | C | | | | | | | | |
| 2.2 | Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea. | | | | | NA | | | | | | | | |
| 2.3 | El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. | | | | | C | | | | | | | | |
| 2.4 | Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. | | | | | C | | | | | | | | |
| 2.5 | Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado. | | | | | C | | | | | | | | |
| 2.6 | Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo. | | | | | C | | | | | | | | |
| 2.7 | Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte. | | | | | C | | | | | | | | |
| 2.8 | Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. | | | | | C | | | | | | | | |
| 2.9 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos. | | | | | C | | | | | | | | |
| 2.10 | Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata. | | | | | C | | | | | | | | |

| 3. RECIBO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 3.1 | Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. | | | | | C | | | | | | | | |
| 3.2 | Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso. | | | | | C | | | | | | | | |
| 3.3 | Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas | | | | | C | | | | | | | | |
| 3.4 | Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ( 4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos. | | | | | C | | | | | | | | |
| 3.5 | Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno. | | | | | C | | | | | | | | |
| 3.6 | Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión | | | | | C | | | | | | | | |
| 3.7 | Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos. | | | | | C | | | | | | | | |

| 4. ALMACENAMIENTO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.1 | Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C. | | | | | C | | | | | | | | |
| 4.2 | El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos. | | | | | C | | | | | | | | |
| 4.3 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. | | | | | C | | | | | | | | |
| **ALMACENAMIENTO EN SECO** | | **NIVEL DE CUMPLIMIENTO** | | | | | | | | | | | | **OBSERVACIONES** |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.4 | Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas. | | | | | C | | | | | | | | |
| 4.5 | Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | | | | | C | | | | | | | | |
| 4.6 | Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso. | | | | | C | | | | | | | | |
| 4.7 | Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique. | | | | | C | | | | | | | | |
| 4.8 | Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos. | | | | | C | | | | | | | | |
| **REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN** | | **NIVEL DE CUMPLIMIENTO** | | | | | | | | | | | | **OBSERVACIONES** |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 4.9 | La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan. | | | | | C | | | | | | | | |
| 4.10 | Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25. | | | | | C | | | | | | | | |
| 4.11 | Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo. | | | | | C | | | | | | | | |
| 4.12 | Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días. | | | | | C | | | | | | | | |
| 4.13 | Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras | | | | | C | | | | | | | | |
| 4.14 | Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día | | | | | C | | | | | | | | |
| 4.15 | Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento. | | | | | C | | | | | | | | |
| 4.16 | Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben | | | | | C | | | | | | | | |
| 4.17 | Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C. | | | | | C | | | | | | | | |
| 4.18 | Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados. | | | | | C | | | | | | | | |
| 4.19 | Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación. | | | | | C | | | | | | | | |
| **5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION** | | **NIVEL DE CUMPLIMIENTO** | | | | | | | | | | | | **OBSERVACIONES** |
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 5.1 | Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. | | | | | C | | | | | | | | |
| 5.2 | El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos. | | | | | NA | | | | | | | | |
| 5.3 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos. | | | | | NA | | | | | | | | |
| 5.4 | El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción. | | | | | C | | | | | | | | |
| 5.5 | El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente. | | | | | C | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC). | | | | | C | | | | | | | | |
| 5.7 | Los alimentos ( lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C | | | | | C | | | | | | | | |
| 5.8 | El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos. | | | | | NA | | | | | | | | |
| 5.9 | El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos | | | | | C | | | | | | | | |
| 5.10 | El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso. | | | | | C | | | | | | | | |
| 5.11 | En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución. | | | | | C | | | | | | | | |
| 5.12 | El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos. | | | | | C | | | | | | | | |
| 5.13 | Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC. | | | | | C | | | | | | | | |
| 5.14 | En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales. | | | | | C | | | | | | | | |

| 6. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | En | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ag | Sep | Oct | Nov | Dic | |
| | | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | C / NC / NA | |
| 6.1 | Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento | | | | | C | | | | | | | | |
| 6.2 | La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio. | | | | | C | | | | | | | | |
| 6.3 | Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes. | | | | | C | | | | | | | | |
| 6.4 | El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final. | | | | | C | | | | | | | | |

**OBSERVACIONES**

**REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre Profesional: | Jenifer Cifuentes | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | Kelly Johana Barrios Mendoza | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |
| Nombre Profesional: | | Firma: | | Nombre Responsable o Coordinador: | | Firma: | |

**OBJETIVO**

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

**INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO**

**Diligenciar:**

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los item correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final, registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda.

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denonimado observaciones para ampliarlas, citar item y mes para continuar o registrar las observaciones.

| |
|---|
| Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento. |
| Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones. |