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
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)								
						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
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		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/04/2024	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						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
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	
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)								
						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
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		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/04/2024	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		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/04/2024	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		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/04/2024	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)								
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	
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							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)								
						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
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)

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	
1/03/2024	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			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	
9/03/2024	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		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/03/2024	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)

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	
8/02/2024	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)								
						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
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)								
						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
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)								
						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
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)	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
	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)								
						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
29/02/2024	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/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 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	Platano 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 lìquida,	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	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
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: 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
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: 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		

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	
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

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 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

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 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 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 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

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 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		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31/08/2023	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.

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 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

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 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

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 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 hambuerguesas 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: 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	
6/1/2023	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 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 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 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 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 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: 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	
6/13/2023	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 2019043586 - 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	BANANO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2	2	X		X			X	NA	2.1	2.5	9	9	9	9	X		
6/21/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	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. 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	
6/27/2023	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. 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	
6/28/2023	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 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 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 molida	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: 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: Rafael 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: 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	
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			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	
19/05/2023	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		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	
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. 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	
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. 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.