ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/04/2024	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de maíz	Carne de res	750 gr	750 gr	x			x	x		110	88,5	76,4	8	8	8	8	x		
1/04/2024	ALMUERZO	Carne de cerdo guisada	Lomo cerdo	24500 gr	22500 gr	x			x	x		65	79,5	88,5	8	8	8	8	x		
1/04/2024	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	10500 gr	10500 gr		x		x	x		75	68,5	79,2	8	8	8	8	x		
1/04/2024	ALMUERZO	Zanahoria rallada con tomate picado con perejil	Zanahoria rallada con tomate picado con perejil	NA	NA	x		x			x	NA	5,5	4,7	8	8	8	8	x		
1/04/2024	ALMUERZO	Patacón de plátano maduro	Plátano maduro	21000 gr	15000 gr	x			x	x		65	88,9	76,2	8	8	8	8	x		
1/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Pulpa tomate árbol	19 un	19 un	x		x			x	NA	5,3	4,2	7	7	7	7	x		
1/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Leche entera	58 Lt	58 Lt	x		x			x	NA	5,3	4,2	7	7	7	7	x		
1/04/2024	ALMUERZO	Tajada de pera	Pera	22000 gr	19100 gr	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
2/04/2024	ALMUERZO	Mondongo	Callo de res	3000 gr	3000 gr	x			x	x		120	85,4	79,2	8	8	8	8	x		
2/04/2024	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	28500 gr	22400 gr	x			x	x		75	78,5	75,1	8	8	8	8	x		
2/04/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz blanco	13500 gr	13500 gr		x		x	x		75	85,4	69,7	8	8	8	8	x		
2/04/2024	ALMUERZO	Ensalada de pico de gallo	Ensalada de pico de gallo	NA	NA	x		x			x	NA	4,6	3,4	8	8	8	8	x		
2/04/2024	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	19000 gr	15000 gr	x			x	x		55	88,6	79,4	8	8	8	8	x		
2/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19 un	19 un	x		x			x	NA	5,7	4,6	7	7	7	7	x		
2/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	58 Lt	58 Lt	x		x			x	NA	5,7	4,6	7	7	7	7	x		
2/04/2024	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	9000 gr	9000 gr		x		x		x	NA	-14,8	-9,7	7	7	7	7	x		
3/04/2024	ALMUERZO	cazuela de lentejas	Cazuela de lentejas	8500 gr	8500 gr	x			x	x		110	79,5	84,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/04/2024	ALMUERZO	Sobrebrriga en salsa criolla	Sobrebarriga	24500 gr	23700 gr	x			x	x		95	76,2	76,1	8	8	8	8	x		
3/04/2024	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	13500 gr	13500 gr		x		x	x		75	81,2	66,7	8	8	8	8	x		
3/04/2024	ALMUERZO	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel de abejas	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel de abejas	NA	NA	x		x			x	NA	4,3	6	8	8	8	8	x		
3/04/2024	ALMUERZO	Papa en casquitos dorados	Papa común con cáscara	15000 gr	15000 gr	x			x	x		60	86,5	79,4	8	8	8	8	x		
3/04/2024	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	19 un	19 un	x		x			x	NA	2,3	5,2	7	7	7	7	x		
3/04/2024	ALMUERZO	Melón en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	23000 gr	13500 gr	x		x			x	NA	5,2	4,8	7	7	7	7	x		
4/04/2024	ALMUERZO	Ajiaco	Pechuga de pollo	830 gr	750 gr	x			x	x		110	88,5	70,2	8	8	8	8	x		
4/04/2024	ALMUERZO	Pechuga de pollo mechada en salsa criolla	Pechuga de pollo	29000 gr	22000 gr	x			x	x		75	79,5	67,8	8	8	8	8	x		
4/04/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13500 gr	13500 gr		x		x	x		75	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
4/04/2024	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	18000 gr	13700 gr	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
4/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19 un	19 un	x		x			x	NA	2,5	4,6	7	7	7	7	x		
4/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	58 Lt	58 Lt	x		x			x	NA	2,5	4,6	7	7	7	7	x		
4/04/2024	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	36000 gr	24000 gr	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		se realizó intercambio de la fruta del menú 16, mandarina por granadilla
5/04/2024	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	750 gr	750 gr	x			x	x		110	887,6	71,2	8	8	8	8	x		
5/04/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	24500 gr	21300 gr	x			x	x		100	82,1	74,6	8	8	8	8	x		
5/04/2024	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	13500 gr	13500 gr		x		x	x		75	88,5	69,2	8	8	8	8	x		
5/04/2024	ALMUERZO	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NA	NA	x		x			x	NA	5,6	3,8	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

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 ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	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	
5/04/2024	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	15000 gr	15000 gr	x			x	x		69	78,5	66,8	8	8	8	8	x		
5/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de mora	7 un	7 un	x		x			x	NA	5,6	3,9	7	7	7	7	x		
5/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de fresa	7 un	7 un	x		x			x	NA	5,6	3,9	7	7	7	7	x		
5/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa uva	5 un	5 un	x		x			x	NA	5,6	3,9	7	7	7	7	x		
5/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Leche entera	58 LT	58 Lt			x			x	NA	5,6	3,9	7	7	7	7	x		
5/04/2024	ALMUERZO	Banano picado con yogurth	Yogurt	5 Lt	5 Lt	x		x			x	NA	4,5	3,7	7	7	7	7	x		
6/04/2024	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	750 gr	750 gr	x			x	x		110	76,3	70,2	8	8	8	8	x		
6/04/2024	ALMUERZO	Albóndigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	22000 gr	22000 gr		x		x	x		95	89,5	79,6	8	8	8	8	x		
6/04/2024	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetti	13500 gr	13500 gr		x		x	x		55	80,2	73,2	8	8	8	8	x		
6/04/2024	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	3,2	2,9	8	8	8	8	x		
6/04/2024	ALMUERZO	Plátano maduro melao	Plátano maduro	21000 gr	15000 gr	x			x	x		65	76,5	68,5	8	8	8	8	x		
6/04/2024	ALMUERZO	Jugo de marácuya	Pulpa de marácuya	19 un	19 un	x		x			x	NA	2,1	4,8	7	7	7	7	x		
6/04/2024	ALMUERZO	Papaya tajada con queso doble crema	Queso doble crema	5000 gr	5000 gr	x		x			x	NA	5,8	3,7	7	7	7	7	x		
8/04/2024	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	750 gr	750 gr	x			x	x		110	85,4	76,2	8	8	8	8	x		
8/04/2024	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	29000 gr	23800 gr	x			x	x		75	78,5	69,7	8	8	8	8	x		
8/04/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13500 gr	13500 gr		x		x	x		75	86,2	79,2	8	8	8	8	x		
8/04/2024	ALMUERZO	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	3,9	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

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 ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	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	
8/04/2024	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	15000 gr	15000 gr	x			x	x		80	75,4	68,4	8	8	8	8	x		
8/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Pulpa de curuba	19 un	19 un	x		x			x	NA	5,2	2,9	7	7	7	7	x		
8/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Leche entera	58 un	58 un	x		x			x	NA	5,2	2,9	7	7	7	7	x		
8/04/2024	ALMUERZO	Melón picado con leche condensada	Leche condensada	2000 gr	2000 gr	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
9/04/2024	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de trigo	Carne de res	750 gr	750 gr	x			x	x		110	86,5	69,7	8	8	8	8	x		
9/04/2024	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne de res	24500 gr	22000 gr	x			x	x		79	79,2	85,1	8	8	8	8	x		
9/04/2024	ALMUERZO	Arroz con arveja verde	Arroz	13500 gr	13500 gr		x		x	x		75	79,2	86,4	8	8	8	8	x		
9/04/2024	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	NA	NA	x		x			x	NA	5,9	4,2	8	8	8	8	x		
9/04/2024	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	16500 gr	14900 gr	x			x	x		NA	76,2	80	8	8	8	8	x		
9/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Pulpa de guanábana	19 un	19 un	x		x			x	NA	4,5	5,3	7	7	7	7	x		
9/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Leche entera	58 un	58 un	x		x			x	NA	4,5	5,3	7	7	7	7	x		
9/04/2024	ALMUERZO	Pera tajada	Pera tajada	26000 gr	24000 gr	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		Se raelizó intercambio de fruta menú 20, pera por granadilla
10/04/2024	ALMUERZO	Cazuela de garbanzos	Garbanzos	8500 gr	8500 gr	x			x	x		110	88,5	76,4	8	8	8	8	x		
10/04/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	Sobrebarriga	24500 gr	23400 gr	x			x	x		95	78,5	66,8	8	8	8	8	x		
10/04/2024	ALMUERZO	Papa criolla dorada	papa criolla	15000 gr	15000 gr	x			x	x		74	86,5	68,7	8	8	8	8	x		
10/04/2024	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	13500 gr	13500 gr		x		x	x		75	76,5	69,8	8	8	8	8	x		
10/04/2024	ALMUERZO	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NA	NA	x			x	x		45	86,5	70,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

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							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/04/2024	ALMUERZO	Jugo de mango	Pulpa de mango	19 un	19 un	x		x			x	NA	4,2	5,1	7	7	7	7	x		
10/04/2024	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5000 gr	5000 gr	x		x			x	NA	5,,6	4,7	7	7	7	7	x		
11/04/2024	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res	750 gr	750 gr	x			x	x		90	78,5	66,8	8	8	8	8	x		
11/04/2024	ALMUERZO	Pechug de pollo gratinada	Pechuga de pollo	29000 gr	22000 gr	x			x	x		75	85,4	79,8	8	8	8	8	x		
11/04/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13500 gr	13500 gr		x		x	x		75	76,5	66,8	8	8	8	8	x		
11/04/2024	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	NA	NA	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
11/04/2024	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	19000 gr	15000 gr	x			x	x		55	90,1	79,5	8	8	8	8	x		
11/04/2024	ALMUERZO	Jugo de guayaba	Pulpa de guayaba	19 un	19 un	x		x			x	NA	2,1	3,7	7	7	7	7	x		
11/04/2024	ALMUERZO	Manzana tajada con queso doble crema	Queso doble crema	5000 gr	5000 gr	x		x			x	NA	5,4	4,7	7	7	7	7	x		
12/04/2024	ALMUERZO	Sopa de arracacha	Carne de res	750 gr	750 gr	x			x	x		110	88,4	74,5	8	8	8	8	x		
12/04/2024	ALMUERZO	Carne de cerdo en salsa de piña	Lomo de cerdo	24,5	23,8	x			x	x		75	76,5	68,4	8	8	8	8	x		
12/04/2024	ALMUERZO	Tortilla de acelgas	Tortilla de acelgas	NA	NA	x			x	x		55	70,2	68,4	8	8	8	8	x		
12/04/2024	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	13,5 gr	13,5 gr		x		x	x		75	88,4	76,4	8	8	8	8	x		
12/04/2024	ALMUERZO	Plátano maduro cocido con canela	Plátano maduro	21000 gr	15000 gr	x			x	x		80	75,4	69,8	8	8	8	8	x		
12/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Pulpa de feijoa	19 un	19 un	x		x		x		NA	4,5	5,7	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

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							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Leche entera	58 un	58 un	x		x			x	NA	4,5	5,7	7	7	7	7	x		
12/04/2024	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5000 gr	5000 gr	x		x			x	NA	5,2	3,4	7	7	7	7	x		
13/04/2024	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		120	85,4	69,4	8	8	8	8	x		
13/04/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebariiga	24500 gr	23600 gr	x			x	x		95	75,4	89,5	8	8	8	8	x		
13/04/2024	ALMUERZO	Arroz con zanahoria	Arroz	13500 gr	13500 gr		x		x	x		75	86,4	76,4	8	8	8	8	x		
13/04/2024	ALMUERZO	Ensalada de zanahoria rallada y manzana en trozos con crema de leche	Ensalada de zanahoria rallada y manzana en trozos con crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	5,1	3,9	8	8	8	8	x		
13/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19 un	19 un	x		x			x	NA	3,5	4,7	7	7	7	7	x		
13/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	58 un	58 un	x		x			x	NA	3,5	4,7	7	7	7	7	x		
13/04/2024	ALMUERZO	Papaya con helado	Helado	9000 gr	9000 gr		x		x		x	NA	-12,4	-8,7	7	7	7	7	x		Se realizo intercambio de fruta menú 24, papaya por fresa.
15/04/2024	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res	750 gr	75 gr	x			x	x		95	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
15/04/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	24500 gr	22800 gr	x			x	x		100	78,4	68,7	8	8	8	8	x		
15/04/2024	ALMUERZO	Verduras cocidas con mayonesa fria	Verduras cocidas con mayonesa fria	NA	NA	x			x	x		70	6,1	5,8	8	8	8	8	x		
15/04/2024	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14000 gr	14000 gr		x		x	x		75	86,5	67,5	8	8	8	8	x		
15/04/2024	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	15000 gr	15000 gr	x			x	x		55	89,5	91,2	8	8	8	8	x		
15/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Pulpa de tomate de árbol	19 un	19 un	x		x			x	NA	4,5	3,9	7	7	7	7	x		
15/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Leche entera	58 un	58 un	x		x			x	NA	4,5	3,9	7	7	7	7	x		
15/04/2024	ALMUERZO	Fresas con crema de leche	Crema de leche	17000 gr	17000 gr	x		x			x	NA	3,5	3,5	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/04/2024	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	750 gr	750 gr	x			x	x		95	86,5	76,5	8	8	8	8	x		
16/04/2024	ALMUERZO	Atún con tomate, cebolla y cilantro	Atún	212 un	212 un	x		x			x	NA	5,5	4,9	8	8	8	8	x		
16/04/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14000 gr	14000 gr		x		x	x		75	89,5	74,5	8	8	8	8	x		
16/04/2024	ALMUERZO	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	15000 gr	13500 gr	x			x	x		65	86,5	74,5	8	8	8	8	x		
16/04/2024	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	16500 gr	148000 gr	x			x	x		67	78,5	69,7	8	8	8	8	x		
16/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19 un	19 un	x		x			x	NA	4,3	2,7	7	7	7	7	x		
16/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	58 un	58 un	x		x			x	NA	4,3	2,7	7	7	7	7	x		
16/04/2024	ALMUERZO	Uvas con helado	Helado	9000 gr	9000 gr		x		x		x	NA	-18,1	-13,5	7	7	7	7	x		Se realizó intercambio de fruta por maduración, menú 2, uvas por banano.
17/04/2024	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de cebada	Carne de res	750 gr	750 gr	x			x	x		100	88,7	69,7	8	8	8	8	x		
17/04/2024	ALMUERZO	Pierna de pollo en salsa naranja	Contramuslo de pollo	29000 gr	29000 gr	x			x	x		75	79,4	80,6	8	8	8	8	x		
17/04/2024	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14000 gr	14000 gr		x		x	x		75	89,2	67,4	8	8	8	8	x		
17/04/2024	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche	Ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	4,7	8	8	8	8	x		
17/04/2024	ALMUERZO	Plátano cocido con canela	Plátano	21000 gr	15000 gr	x			x	x		65	88,4	72,1	8	8	8	8	x		
17/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Pulpa de maracuyá	19 un	19 un	x		x			x	NA	3,5	5,7	7	7	7	7	x		
17/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Leche entera	58 un	58 un	x		x			x	NA	3,5	5,7	7	7	7	7	x		
17/04/2024	ALMUERZO	Banano con yogurth	Yogurt	5000 gr	5000 gr	x		x			x	NA	2,7	4,9	7	7	7	7	x		Se realizó intercambio de fruta por maduración, menú 3, banano por uvas
18/04/2024	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	750 gr	750 gr	x			x	x		118	86,5	79,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

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							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/04/2024	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla (cortados en cuadros)	Pajarilla	12000 gr	12000 gr	x			x	x		80	79,2	65,1	8	8	8	8	x		
18/04/2024	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla (cortados en cuadros)	Pechuga de pollo	14000 gr	14000 gr	x			x	x		80	79,2	65,1	8	8	8	8	x		
18/04/2024	ALMUERZO	Arroz con perejil	Arroz	14000 gr	14000 gr		x		x	x		75	88,6	76,4	8	8	8	8	x		
18/04/2024	ALMUERZO	Verdura campesina	Verdura campesina	NA	NA	x			x	x		55	78,6	69,7	8	8	8	8	x		
18/04/2024	ALMUERZO	Papa criolla chorreada	Papa criolla	15000 gr	15000 gr	x			x	x		65	85,4	76,4	8	8	8	8	x		
18/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19 un	19 un	x		x			x	NA	5,7	3,9	7	7	7	7	x		
18/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	58 un	58 un	x		x			x	NA	5,7	3,9	7	7	7	7	x		
18/04/2024	ALMUERZO	Melón tajado con helado	Helado	9000 gr	9000 gr		x		x		x	NA	-15,7	-10,2	7	7	7	7	x		Se realizó intercanbo de fruta, por maduración, menú 4, melón por manzana
19/04/2024	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	750 gr	750 gr	x			x	x		88,5	78,4	8	8	8	8	8	x		
19/04/2024	ALMUERZO	Pierna de pollo en salsa blanca	Contramuslo en salsa blanca	29000 gr	23800 gr	x			x	x		69,8	74,5	8	8	8	8	8	x		
19/04/2024	ALMUERZO	Tortilla de espinaca	Tortilla de espinaca	NA	NA	x			x	x		75	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
19/04/2024	ALMUERZO	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	14000 gr	14000 gr		x		x	x		75	87,4	75,4	8	8	8	8	x		
19/04/2024	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	15000 gr	15000 gr	x			x	x		85	75,6	89,5	8	8	8	8	x		
19/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de mango	Pulpa de mango	19 un	19 un	x		x			x	NA	4,3	5,2	7	7	7	7	x		
19/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de mango	Leche entera	58 un	58 un	x		x			x	NA	4,3	5,2	7	7	7	7	x		
19/04/2024	ALMUERZO	Manzana tajada con leche condensada	Leche condensada	2000 gr	2000 gr	x		x			x	NA	NA	NA	7	7	7	7	x		Se realizó intercambio de fruta, por maduración, menú 5, manzana por melón
20/04/2024	ALMUERZO	Cazuela de frijoles	Cazuela de frijoles	NA	NA	x			x	x		125	86,5	74,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

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 ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/04/2024	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne res cadera	24500 gr	23400 gr	x			x	x		70	88,5	76,4	8	8	8	8	x		
20/04/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14000 gr	14000 gr		x		x	x		75	76,5	69,5	8	8	8	8	x		
20/04/2024	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	NA	NA	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
20/04/2024	ALMUERZO	Plátano maduro cocido	Plátano maduro	21000 gr	14800 gr	x			x	x		85	76,5	68,5	8	8	8	8	x		
20/04/2024	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	19 un	19 un	x		x			x	NA	5,6	4,8	7	7	7	7	x		
20/04/2024	ALMUERZO	Papaya en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	5000 gr	5000 gr	x		x			x	NA	6,5	4,2	7	7	7	7	x		
22/04/2024	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	750 gr	750 gr	x			x	x		112	88,5	79,4	8	8	8	8	x		
22/04/2024	ALMUERZO	Pechuga de pollo graatinada	Pechuga de pollo	30000 gr	22000 gr	x			x	x		75	79,8	65,5	8	8	8	8	x		
22/04/2024	ALMUERZO	Arroz atomatado	Arroz	14000 gr	14000 gr	x			x	x		85	85,4	66,7	8	8	8	8	x		
22/04/2024	ALMUERZO	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	6,1	4,7	8	8	8	8	x		
22/04/2024	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano maduro	21000 gr	15000 gr	x			x	x		60	90,4	88,4	8	8	8	8	x		
22/04/2024	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa de maracuyá	19 un	19 un	x		x			x	NA	4,7	3,9	7	7	7	7	x		
22/04/2024	ALMUERZO	Fresas con queso doble crema	Queso doble crema	5000 gr	5000 gr	x		x			x	NA	5,8	4,2	7	7	7	7	x		
23/04/2024	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	750 gr	750 gr	x			x	x		120	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
23/04/2024	ALMUERZO	Albondigas en salsa bolognesa	Carne res molida	22000 gr	22000 gr		x		x	x		85	78,5	68,4	8	8	8	8	x		
23/04/2024	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetti	14000 gr	14000 gr		x		x	x		50	88,5	71,2	8	8	8	8	x		
23/04/2024	ALMUERZO	Tomate en rodajas con oregáno	Tomate en rodajas con oregáno	NA	NA	x		x			x	NA	5,5	3,7	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

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 ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	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	
23/04/2024	ALMUERZO	Papa sin cáscara dorada	Papa común	19000 gr	15000 gr	x			x	x		67	89,4	74,5	8	8	8	8	x		
23/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19 un	19 un	x		x			x	NA	4,5	3	7	7	7	7	x		
23/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	58 un	58 un	x		x			x	NA	4,5	3	7	7	7	7	x		
23/04/2024	ALMUERZO	Papaya en cuadros con yogurth	Yogurt	5000 gr	5000 gr	x		x			x	NA	5,6	4,2	7	7	7	7	x		
24/04/2024	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	750 gr	750 gr	x			x	x		120	86,5	76,4	8	8	8	8	x		
24/04/2024	ALMUERZO	Carne de cerdo asada con perejil	Lomo de cerdo	24500 gr	23000 gr	x			x	x		76	85,4	69,4	8	8	8	8	x		
24/04/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14000 gr	14000 gr		x		x	x		75	78,4	74,5	8	8	8	8	x		
24/04/2024	ALMUERZO	Ensalada fría de remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fría de remolacha, zanahoria y mayonesa	NA	NA	x			x	x		85	6,5	5,6	8	8	8	8	x		
24/04/2024	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	19000 gr	14000 gr	x		x		x		55	88,5	76,4	8	8	8	8	x		
24/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Pulpa de fresa	19 un	19 un	x		x			x	NA	4,2	5,4	7	7	7	7	x		
24/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Leche entera	58 un	58 un	x		x			x	NA	4,2	5,4	7	7	7	7	x		
24/04/2024	ALMUERZO	Banano picado con crema de leche	Crema de leche	1900 gr	1900 gr	x		x			x	NA	2,7	3,8	7	7	7	7	x		
25/04/2024	ALMUERZO	Cazuela de arveja verde seca	Cazuela de arveja verde seca	NA	NA	x			x	x		120	88,7	78,5	8	8	8	8	x		
25/04/2024	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa criolla	Contramuslo de pollo	29000 gr	23800 gr	x			x	x		85	89,2	79,5	8	8	8	8	x		
25/04/2024	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	14000 gr	14000 gr		x		x	x		75	89,4	66,8	8	8	8	8	x		
25/04/2024	ALMUERZO	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	89,4	76,5	8	8	8	8	x		
25/04/2024	ALMUERZO	Plátano maduro frito en monedas	Plátano maduro	21000 gr	15000 gr	x			x	x		75	86,5	70,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Pulpa de guanábana	19 un	19 un	x		x		x		NA	2,9	4,7	7	7	7	7	x		
25/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Leche entera	58 un	58 un	x		x		x		NA	2,9	4,7	7	7	7	7	x		
25/04/2024	ALMUERZO	Pera	Pera	30000 gr	30000 gr	x		x		x		NA	NA	NA	8	8	8	8	x		Se realizó intercambio de fruta, menú 10, pera por mandarina
26/04/2024	ALMUERZO	Sopa de cebada perlada	Carne de res	750 gr	750 gr	x		x		x		110	89,7	74,5	8	8	8	8	x		
26/04/2024	ALMUERZO	Hamburguesas de carne a las finas hierbas	Carne de res molida	22000 gr	22000gr		x		x	x		100	75,4	76,5	8	8	8	8	x		
26/04/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14000 gr	14000 gr		x		x	x		75	85,1	76,5	8	8	8	8	x		
26/04/2024	ALMUERZO	Guacamole	Guacamole	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	3,7	8	8	8	8	x		
26/04/2024	ALMUERZO	Yuca dorada	Yuca	19000 gr	15000 gr	x			x	x		76	88,4	69,7	8	8	8	8	x		
26/04/2024	ALMUERZO	Jugo de feijoa	Pulpa de feijoa	19 un	19 un	x		x			x	NA	4,5	3,7	8	8	8	8	x		
26/04/2024	ALMUERZO	Fresas con helado	Helado	9000 gr	9000 gr		x		x		x	NA	-17,1	-10,8	7	7	7	7	x		
27/04/2024	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		120	89,1	79,5	8	8	8	8	x		
27/04/2024	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14000 gr	14000 gr		x		x	x		75	88,7	69,8	8	8	8	8	x		
27/04/2024	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	NA	NA	x		x			x	NA	3,5	4,7	8	8	8	8	x		
27/04/2024	ALMUERZO	Carne de res cocida con trozos	Carne de res cadera	24500 gr	23900 gr	x			x	x		80	75,5	72,5	8	8	8	8	x		
27/04/2024	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano maduro	21000 gr	14800 gr	x			x	x		55	90,2	86,7	8	8	8	8	x		
27/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19 un	19 un	x		x			x	NA	5,8	4	7	7	7	7	x		
27/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	58 un	58 un	x		x			x	NA	5,8	4	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

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							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/04/2024	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	29000 gr	20000 gr	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
29/04/2024	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de maíz	Carne de res	750 gr	750 gr	x			x	x		120	88,4	76,5	8	8	8	8	x		
29/04/2024	ALMUERZO	Carne cerdo guisada	Lomo de cerdo	24500 gr	23900 gr	x			x	x		85	76,5	88,5	8	8	8	8	x		
29/04/2024	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	14000 gr	14000 gr		x		x	x		75	86,5	79,5	8	8	8	8	x		
29/04/2024	ALMUERZO	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	NA	NA	x		x			x	NA	4,7	5,2	8	8	8	8	x		
29/04/2024	ALMUERZO	Patacón de plátano maduro	Plátano maduro	21000 gr	15000 gr	x			x	x		55	89,7	79,6	8	8	8	8	x		
29/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Pulpa de tomate de árbol	19 un	19 un	x		x			x	NA	4,1	2,8	7	7	7	7	x		
29/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Leche entera	58 un	58 un	x		x			x	NA	4,1	2,8	7	7	7	7	x		
29/04/2024	ALMUERZO	Tajada de pera	Pera	22000 gr	21800 gr	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
30/04/2024	ALMUERZO	Mondongo	Menudo de res	3000 gr	3000 gr	x			x	x		110	88,5	79,2	8	8	8	8	x		
30/04/2024	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	29000 gr	23800 gr	x			x	x		85	78,5	79,6	8	8	8	8	x		
30/04/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14000 gr	14000 gr		x		x	x		75	86,4	65,9	8	8	8	8	x		
30/04/2024	ALMUERZO	Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	NA	NA	x		x			x	NA	5,9	4,8	8	8	8	8	x		
30/04/2024	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	19000 gr	14800 gr	x			x	x		55	88,7	75,1	8	8	8	8	x		
30/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19 un	19 un	x		x			x	NA	2,1	3,9	7	7	7	7	x		
30/04/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	58 un	58 un	x		x			x	NA	2,1	3,9	7	7	7	7	x		
30/04/2024	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	9000 gr	9000 gr		x		x		x	NA	-17,5	-11,2	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/03/2024	ALMUERZO	Sopa de cebada perlada	Carne de res	750 g	750 g	x			x	x		115	88,4	68,2	8	8	8	8	x		
1/03/2024	ALMUERZO	Hamburguesas de carne a las finas hierbas	Carne de res molida	22500 g	22500 g	x			x	x		68	76,2	84,2	8	8	8	8	x		
1/03/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14000 g	14000 g		x		x	x		75	82,2	69,3	8	8	8	8	x		
1/03/2024	ALMUERZO	Guacamole	Guacamole	NA	NA	x		x			x	NA	4,8	3,6	9	9	9	9	x		
1/03/2024	ALMUERZO	Yuca dorada	Yuca	2000 g	15300 g	x			x	x		78	69,5	60,5	8	8	8	8	x		
1/03/2024	ALMUERZO	Jugo de feijoa	Pulpa feijoa	19 un	19 un	x		x			x	NA	5,2	4,9	7	7	7	7	x		
1/03/2024	ALMUERZO	Fresas con helado	Helado	9000 g	9000 g		x		x		x	NA	-18	-15,8	7	7	7	7	x		
2/03/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		125	89,7	74,2	8	8	8	8	x		
2/03/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14000 g	14000 g		x		x	x		75	83,2	67,2	8	8	8	8	x		
2/03/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	6	8	8	8	8	x		
2/03/2023	ALMUERZO	Carne de res cocida en trozos	Carne res cadera	25000 g	23000 g	x			x	x		80	70,5	82,3	8	8	8	8	x		
2/03/2023	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano maduro	21500 g	15,5 g	x			x	x		55	90,2	86,4	8	8	8	8	x		
2/03/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19 un	19 un	x		x			x	NA	2,5	4,7	7	7	7	7	x		
2/03/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	59 un	59 un	x		x			x	NA	2,5	4,7	7	7	7	7	x		
2/03/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	38000 g	24500 g	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
4/03/2024	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de maíz	Carne de res	750 g	750 g	x			x	x		110	87,2	73,2	8	8	8	8	x		
4/03/2024	ALMUERZO	Carne de cerdo guisada	Carne derdo lomo	25000 g	23800 g	x			x	x		85	90,2	76,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/03/2024	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	11000 g	11000 g		x		x	x		75	85,4	75,4	8	8	8	8	x		
4/03/2024	ALMUERZO	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	NA	NA	x		x			x	NA	5,5	3,2	8	8	8	8	x		
4/03/2024	ALMUERZO	Patacón de plátano maduro	Plátano maduro	21500 g	15300 g	x			x	x		55	92,1	89,4	8	8	8	8	x		
4/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Pulpa tomate árbol	19 u	19 u	x			x		x	NA	4,5	3,6	7	7	7	7	x		
4/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Leche entera	59 u	59 u	x			x		x	NA	4,5	3,6	7	7	7	7	x		
4/03/2024	ALMUERZO	Tajada de pera	Pera	22500 g	19000 g	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
5/03/2024	ALMUERZO	Mondongo	Menudo de res	3000 g	3000 g	x			x	x		130	88,5	67,5	8	8	8	8	x		
5/03/2024	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	30000 g	23900 g	x			x	x		75	79,2	87,2	8	8	8	8	x		
5/03/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14000 g	14000 g		x		x	x		75	85,2	70,2	8	8	8	8	x		
5/03/2024	ALMUERZO	Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	NA	NA	x		x			x	NA	5,1	3,7	8	8	8	8	x		
5/03/2024	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	20000 g	15500 g	x			x	x		65	88,7	68,5	8	8	8	8	x		
5/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19 u	19 u	x		x			x	NA	2,5	3,9	7	7	7	7	x		
5/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	59 u	59 u	x		x		x	x	NA	2,5	3,9	7	7	7	7	x		
5/03/2024	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	9000 g	9000 g		x		x		x	NA	-18,2	-10,9	7	7	7	7	x		
6/03/2024	ALMUERZO	Cazuela de lentejas	Cazuela de lentejas	NA	NA	x			x	x		95	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
6/03/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	25000 g	24700 g	x			x	x		100	86,1	72,1	8	8	8	8	x		
6/03/2024	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14000 g	14000 g		x		x	x		75	76,2	66,7	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

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							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/03/2024	ALMUERZO	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	4,5	3,9	8	8	8	8	x		
6/03/2024	ALMUERZO	Papa en casquitos dorados (con Cáscara)	Papa común	15500 g	15500 g	x			x	x		76	83,2	66,4	8	8	8	8	x		
6/03/2024	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	19 u	19 u	x		x			x	NA	2,6	4,9	7	7	7	7	x		
6/03/2024	ALMUERZO	Melón en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	5000 g	5000 g	x		x			x	NA	5,2	3,9	7	7	7	7	x		
7/03/2024	ALMUERZO	Ajiaco	Pollo pechuga	840 g	770 g	x			x	x		120	91,2	88,2	8	8	8	8	x		
7/03/2024	ALMUERZO	Pachuga mechada en salsa criolla	Pollo pechuga	29000 g	22500 g	x			x	x		75	88,7	67,4	8	8	8	8	x		
7/03/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14000 g	14000 g		x		x	x		75	73,2	71,9	8	8	8	8	x		
7/03/2024	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	18000 g	14000 g	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
7/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19 u	19 u	x		x			x	NA	5,2	4,1	7	7	7	7	x		
7/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	59 u	59 u	x		x			x	NA	5,2	4,1	7	7	7	7	x		
7/03/2024	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	38000 g	25000 g	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		Se realizó cambio de fruta menú 16, mandarina por granadilla
8/03/2024	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	750 g	750 g	x			x	x		120	88,5	78,4	8	8	8	8	x		
8/03/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	25000 g	24700 g	x			x	x		90	76,5	69,2	8	8	8	8	x		
8/03/2024	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14000 g	14000 g		x		x	x		75	88,5	74,5	8	8	8	8	x		
8/03/2024	ALMUERZO	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	4,9	8	8	8	8	x		
8/03/2024	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla dorada	15,5	15,5	x			x	x		55	86,5	74,1	8	8	8	8	x		
8/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de mora	7 u	7 u	x		x			x	NA	2,5	3,8	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de fresa	7 u	7 u	x		x			x	NA	2,5	3,8	7	7	7	7	x		
8/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de uva	5 u	5 u	x		x			x	NA	2,5	3,8	7	7	7	7	x		
8/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Leche entera	59 u	59 u	x		x			x	NA	2,5	3,8	7	7	7	7	x		
8/03/2024	ALMUERZO	Banano picado con yogurt	Yogurt	5 u	5 u	x		x			x	NA	4,5	4,1	7	7	7	7	x		
9/03/2024	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	750 g	750 g	x			x	x		102	88,5	76,4	8	8	8	8	x		
9/03/2024	ALMUERZO	Albóndigas en salsa a la boloñesa	Carne res de molida	22500 g	22500 g	x			x	x		45	79,2	74,5	8	8	8	8	x		
9/03/2024	ALMUERZO	Spaguettis	Spagueti	14000 g	14000 g		x		x	x		30	86,5	69,2	8	8	8	8	x		
9/03/2024	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	4,3	8	8	8	8	x		
9/03/2024	ALMUERZO	Plátano maduro melao	Plátano	21500 g	15300 g	x			x	x		55	88,4	76,2	8	8	8	8	x		
9/03/2024	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa de maracuyá	19 u	19 u	x		x			x	NA	5,2	4,9	7	7	7	7	x		
9/03/2024	ALMUERZO	Papaya tajada con queso doble crema	Queso doble crema	5000 g	5000 g	x		x			x	NA	3,2	2,9	7	7	7	7	x		
11/03/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	750 g	750 g	x			x	x		110	88,5	76,1	8	8	8	8	x		
11/03/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	29000 g	23900	x			x	x		85	78,5	86,2	8	8	8	8	x		
11/03/2023	ALMUERZO	Arroz con blanco	Arroz	14000 g	14000 g		x		x	x		75	85,6	68,5	8	8	8	8	x		
11/03/2023	ALMUERZO	Ensalada hawaina	Ensalada hawaina	NA	NA	x		x			x	NA	5,6	4,9	8	8	8	8	x		
11/03/2023	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	15500 g	15500 g	x			x	x		85	76,2	80,2	8	8	8	8	x		
11/03/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Pulpa de curuba	19 u	19 u	x		x			x	NA	5,2	5,1	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/03/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Leche entera	59 u	59 u	x		x			x	NA	5,2	5,1	7	7	7	7	x		
11/03/2024	ALMUERZO	Melón picado con leche condensada	Melón	24000 g	14000 g	x		x			x	NA	NA	NA	7	7	7	7	x		
12/03/2024	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de trigo	Carne de res	750 g	750 g	x			x	x		120	87,5	76,4	8	8	8	8	x		
12/03/2024	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne de res cadera	25000 g	25000 g	x			x	x		75	69,8	73,6	8	8	8	8	x		
12/03/2024	ALMUERZO	Arroz con arveja verde	Arroz	14000 g	14000 g		x		x	x		75	86,5	76,5	8	8	8	8	x		
12/03/2024	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	NA	NA	x		x			x	NA	4,6	3,8	8	8	8	8	x		
12/03/2024	ALMUERZO	Puré papa con perejil	Papa común	17000 g	15300	x			x	x		80	85,6	66,3	8	8	8	8	x		
12/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Pulpa de guanabana	19 u	19 u	x		x			x	NA	5,2	4,8	7	7	7	7	x		
12/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Leche entera	59 u	59 u	x		x			x	NA	5,2	4,8	7	7	7	7	x		
12/03/2024	ALMUERZO	Pera	pera	25000 g	19000 g	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		Se realizó intercambio de fruta menú 20, pera por granadilla
13/03/2024	ALMUERZO	Cazuela de garbanzos	Caxuela de garbanzos	8500	8500	x			x	x		120	88,5	71,2	8	8	8	8	x		
13/03/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	Sobrebarriga	25000	23500	x			x	x		85	78,5	69,5	8	8	8	8	x		
13/03/2024	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	15500	15500	x			x	x		65	85,2	68,4	8	8	8	8	x		
13/03/2024	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14000	14000		x		x	x		75	85,5	74,5	8	8	8	8	x		
13/03/2024	ALMUERZO	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NA	NA	x			x	x		70	89,2	78,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

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							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/03/2024	ALMUERZO	Jugo de mango	Pulpa de mango	19 u	19 u	x		x			x	NA	5,3	5,7	7	7	7	7	x		
13/03/2024	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5000 g	5000 g	x		x			x	NA	4,2	3,8	7	7	7	7	x		
14/03/2024	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res	750 g	750 g	x			x	x		95	74,5	66,1	8	8	8	8	x		
14/03/2024	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo	29000 g	22500 g	x			x	x		85	80,2	74,2	8	8	8	8	x		
14/03/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14000 g	14000 g		x		x	x		75	85,4	65,2	8	8	8	8	x		
14/03/2024	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	NA	NA	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
14/03/2024	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	19000 g	15500 g	x			x	x		75	88,5	76,5	10	10	10	10	x		
14/03/2024	ALMUERZO	Jugo de guayaba	Pulpa de guayaba	19 u	19 u	x		x			x	NA	5,6	4,8	7	7	7	7	x		
14/03/2024	ALMUERZO	Manzana tajada con queso doble crema	Queso doble crema	5000 g	5000 g	x		x			x	NA	4,5	2,9	7	7	7	7	x		
15/03/2024	ALMUERZO	Sopa de arracacha	Carne de res	750 g	750 g	x			x	x		108	88,4	76,4	8	8	8	8	x		
15/03/2024	ALMUERZO	Carne de cerdo en salsa de piña	Carne de cerdo lomo	25000 g	24700	x			x	x		90	75,2	69,2	8	8	8	8	x		
15/03/2024	ALMUERZO	Tortilla de acelga	Tortilla de acelga	NA	NA	x			x	x		75	88,5	70,2	8	8	8	8	x		
15/03/2024	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14000 g	14000 g		x		x	x		75	74,2	66,1	8	8	8	8	x		
15/03/2024	ALMUERZO	Plátano maduro con canela	Plátano	21500 g	15300 g	x			x	x		68	86,3	72,3	8	8	8	8	x		
15/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Pulpa de feijoa	19 u	19 u	x			x		x	NA	5,9	4,7	7	7	7	7	x		
15/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Leche entera	58 u	58 u	x			x		x	NA	5,9	4,7	7	7	7	7	x		
15/03/2024	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5000 g	5000 g	x			x		x	NA	4,2	3,5	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

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							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/03/2024	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		120	88,5	76,4	8	8	8	8	x		
16/03/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criollla	Sobrebarriga	25000 g	24900 g	x			x	x		85	89,6	79,2	8	8	8	8	x		
16/03/2024	ALMUERZO	Arroz con zanahoria	Arroz	14000 g	14000 g		x		x	x		75	76,4	85,4	8	8	8	8	x		
16/03/2024	ALMUERZO	Ensalada de zanahoria rallada y manzana en trozos con crema leche	Ensalada de zanahoria rallada y manzana en trozos con crema leche	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	4,9	8	8	8	8	x		
16/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19 u	19 u	x		x			x	NA	4,8	4,2	7	7	7	7	X		
16/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	59 u	59 u	X		X			X	NA	4,8	4,2	7	7	7	7	x		
16/03/2024	ALMUERZO	Papaya con helado	Helado	9000 g	9 000 g		x		x		x	NA	-17,9	-11,4	7	7	7	7	x		Se solicitó autorización para intercambio de fruta , menú 24 papaya por fresa
18/03/2024	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res	750 g	750 g	x			x	x		115	88,6	71,3	8	8	8	8	x		
18/03/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga de res	24,5	23,9	x			x	x		95	79,5	67,4	8	8	8	8	x		
18/03/2024	ALMUERZO	Verduras cocidas con mayonesa fría	Verduras cocidas con mayonesa fría	NA	NA	x			x	x		55	6,2	5,1	8	8	8	8	x		
18/03/2024	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	13,5	13,5		x		x	x		75	88,6	76,1	8	8	8	8	x		
18/03/2024	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	15	15	x			x	x		85	73,2	69,2	8	8	8	8	x		
18/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Pulpa de tomate de árbol	19 u	19 u	x		x			x	NA	4,2	3,7	7	7	7	7	x		
18/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Leche entera	58 u	58 u	x		x			x	NA	4,2	3,7	7	7	7	7	x		
18/03/2024	ALMUERZO	Fresas con crema de leche	Crema de leche	1500 g	1500 g	x		x			x	NA	3,2	4,7	7	7	7	7	x		
19/03/2024	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	750 g	750 g	x			x	x		110	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
19/03/2024	ALMUERZO	Atún con tomate, cebolla y cilantro	Atún con tomate, cebolla y cilantro	22000 g	22000 g	x		x			x	NA	5,9	4,9	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

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 ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	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	
19/03/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13500 g	13500 g		x		x	x		75	86,5	79,6	8	8	8	8	x		
19/03/2024	ALMUERZO	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	NA	NA	x			x	x		55	89,2	76,3	8	8	8	8	x		
19/03/2024	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	16500 g	15000 g	x			x	x		65	76,5	85,2	8	8	8	8	x		
19/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19 u	19 u	x		x			x	NA	1,2	4	7	7	7	7	x		
19/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	58 u	58 u	x		x			x	NA	1,2	4	7	7	7	7	x		
19/03/2024	ALMUERZO	Uvas con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-17,5	-9,5	7	7	7	7	x		Se realizó intercambio de fruta por maduración, menú 2 uvas por banano
20/03/2024	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de cebada	Carne de res	750 g	750 g	x			x	x		110	88,5	74,5	8	8	8	8	x		
20/03/2024	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa de naranja	Contramuslo de pollo	28500 g	23500 g	x			x	x		85	86,3	70,2	8	8	8	8	x		
20/03/2024	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	13500 g	13500 g		x		x	x		75	79,2	66,5	8	8	8	8	x		
20/03/2024	ALMUERZO	Ensalada lechuga, manzana, fresa y crema de leche	Ensalada lechuga, manzana, fresa y crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	4,8	5,2	8	8	8	8	x		
20/03/2024	ALMUERZO	Plátano cocido con canela	Plátano	21000 g	15000 g	x			x	x		79	81,2	67,5	8	8	8	8	x		
20/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Pulpa de maracuyá	19 u	19 u	x		x			x	NA	3,5	4,9	7	7	7	7	x		
20/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Leche entera	58 u	58 u	x		x			x	NA	3,5	4,9	7	7	7	7	x		
20/03/2024	ALMUERZO	Banano con yogurth	Yogurt	5000 g	5000 g	x		x			x	NA	5,1	4,2	7	7	7	7	x		Se srealizó intercambio de fruta por maduración, menú 3 banano por uvas
21/03/2024	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	750g	750 g	x			x	x		117	88,8	79,9	8	8	8	8	x		
21/03/2024	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	12000 g	12000 g	x			x	x		75	76,5	69,8	8	8	8	8	x		
21/03/2024	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pechuga de pollo	14000 g	10800 g	x			x	x		75	89,6	74,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

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								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/03/2024	ALMUERZO	Arroz con perejil	Arroz	13500 g	13500 g		x		x	x		75	75,5	69,5	8	8	8	8	x		
21/03/2024	ALMUERZO	Verdura campesina	Verdura campesina	NA	NA	x		x		x		65	85,2	68,1	8	8	8	8	x		
21/03/2024	ALMUERZO	Papa criolla chorreada	Papa criolla	15000 g	15000 g	x			x	x		55	76,5	86,5	8	8	8	8	x		
21/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19 u	19 u	x		x			x	NA	5,2	4,9	7	7	7	7	x		
21/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	58 u	58 u	x		x			x	NA	5,2	4,9	7	7	7	7	x		
21/03/2024	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	9000 g	9000 g		x		x		x	NA	-15,4	-9,5	7	7	7	7	x		
22/03/2024	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	750 g	750 g	x			x	x		110	88,6	74,5	8	8	8	8	x		
22/03/2024	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa blanca	Contramuslo de pollo	28500 g	23600 g	x			x	x		78	78,9	69,3	8	8	8	8	x		
22/03/2024	ALMUERZO	Tortilla de espinaca	Tortilla de espinaca	NA	NA	x			x	x		65	84,5	76,5	8	8	8	8	x		
22/03/2024	ALMUERZO	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	13500 g	13500 g		x		x	x		75	78,6	73,2	8	8	8	8	x		
22/03/2024	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	15000 g	15000 g	x			x	x		86	83,2	68,2	8	8	8	8	x		
22/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de mango	Pulpa de mango	19 u	19 u	x		x			x	NA	4,2	3,1	7	7	7	7	x		
22/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de mango	Leche entera	58 u	58 u	x		x			x	NA	4,2	3,1	7	7	7	7	x		
22/03/2024	ALMUERZO	Melón tajado con leche condensada	Leche condensada	2000 g	2000 g	x		x			x	NA	NA	NA	7	7	7	7	x		
23/03/2024	ALMUERZO	Cazuela de frijoles	Frijolees	8500 g	8500 g	x			x	x		125	88,4	77,4	8	8	8	8	x		
23/03/2024	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne de res cadera	24500 g	22000 g	x			x	x		75	90,2	89,2	8	8	8	8	x		
23/03/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13500 g	13500 g		x		x	x		75	88,5	66,4	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

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 ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	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	OBSERVACIONES
23/03/2024	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	18500 g	14100 g	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
23/03/2024	ALMUERZO	Plátano cocido maduro	Plátano	21000 g	15000 g	x			x	x		68	85,4	71,9	8	8	8	8	x		
23/03/2024	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	19 u	19 u	x		x			x	NA	5,2	4,6	7	7	7	7	x		
23/03/2024	ALMUERZO	Papaya en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	5000 g	5000 g	x		x			x	NA	3,2	4,1	7	7	7	7	x		
26/03/2024	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	750 g	750 g	x			x	x		75	76,6	84,2	8	8	8	8	x		
26/03/2024	ALMUERZO	Albóndigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	22000 g	22000 g		x		x	x		85	86,5	70,3	8	8	8	8	x		
26/03/2024	ALMUERZO	Spaguetti	spaguetti	13500 g	13500 g		x		x	x		45	78,5	76,3	8	8	8	8	x		
26/03/2024	ALMUERZO	Tomate en rodajas con oregano	Tomate en rodajas con oregano	NA	NA	x		x			x	NA	6,2	5,7	8	8	8	8	x		
26/03/2024	ALMUERZO	Papa sin cáscara dorada	Papa común	19000 g	14900 g	x			x	x		65	91,2	88,9	8	8	8	8	x		
26/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19 u	19 u	x		x			x	NA	5,2	3,9	7	7	7	7	x		
26/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	58 u	58 u	x		x			x	NA	5,2	3,9	7	7	7	7	x		
26/03/2024	ALMUERZO	Papaya en cuadros con yogurt	Yogurt	5 u	5 u	x		x			x	NA	4,2	2,9	7	7	7	7	x		
27/03/2024	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	750 g	750 g	x			x	x		110	88,5	71,2	8	8	8	8	x		
27/03/2024	ALMUERZO	Carne de cerdo	Lomo de cerdo	24500 g	22000 g		x		x	x		85	78	69,5	8	8	8	8	x		
27/03/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz blanco	13500 g	13500 g		x		x	x		75	69,8	74,5	8	8	8	8	x		
27/03/2024	ALMUERZO	Ensalada fría de remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fría de remolacha, zanahoria y mayonesa	NA	NA	x			x	x		90	6,8	5,5	7	7	7	7	x		
27/03/2024	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	19000 g	15000 g	x			x	x		55	89,7	89,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Pulpa de fresa	19 u	19	x		x			x	NA	3,6	2,8	7	7	7	7	x		
27/03/2024	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Leche entera	58 u	58 u	x		x			x	NA	3,6	2,8	7	7	7	7	x		
27/03/2024	ALMUERZO	Banano picado con crema de leche	Crema de leche	1800 g	1800 g	x		x			x	NA	2,3	4,5	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
0102/2024	ALMUERZO	Cazuela arveja verde seca	Cazuela arveja verde seca	NA	NA	x			x	x		110	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
0102/2024	ALMUERZO	Contramuslo en salsa criolla	Contramuslo de pollo	30,5	25,4	x			x	x		45	89,2	66,2	8	8	8	8	x		
0102/2024	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	11,5	11,5		x		x	x		75	79,5	81,2	8	8	8	8	x		
0102/2024	ALMUERZO	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	4,8	8	8	8	8	x		
0102/2024	ALMUERZO	Plátano frito maduro en monedas	Plátano maduro	23	16,5	x			x	x		25	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
0102/2024	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Pulpa de guanabana	19	19	x		x			x	NA	2,5	4,7	7	7	7	7	x		
0102/2024	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Leche entera	63	63	x		x			x	NA	2,5	4,7	7	7	7	7	x		
0102/2024	ALMUERZO	Pera	Pera	25	21,4	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		Se realizó cambio de fruta menú 10 pera por ganadilla
2/02/2024	ALMUERZO	Sopa de cebada perlada	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		110	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
2/02/2024	ALMUERZO	Hamburguesas de carne a las finas hierbas	Carne res molida	24,5	24,5	x			x	x		75	90,2	76,5	8	8	8	8	x		
2/02/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	68,5	74,5	8	8	8	8	x		
2/02/2024	ALMUERZO	Guacamole	Guacamole	NA	NA	x		x			x	NA	4,5	5,2	8	8	8	8	x		
2/02/2024	ALMUERZO	Yucadorada	Yuca	21	16,5	x			x	x		70	88,5	69,2	8	8	8	8	x		
2/02/2024	ALMUERZO	Jugo de feijoa	Pulpa de feijoa	20	20	x		x			x	NA	2,5	3,8	7	7	7	7	x		
2/02/2024	ALMUERZO	Fresas con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-12	-9	7	7	7	7	x		
3/02/2024	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		118	76,3	82,2	8	8	8	8	x		
3/02/2024	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	15	15		x		x	x		75	80,2	72,1	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/02/2024	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	NA	NA	x		x			x	NA	4,5	5,1	8	8	8	8	x		
3/02/2024	ALMUERZO	Carne de res cocida en trozos	Carne res cadera	26,5	24,5	x			x	x		90	88,5	68,2	8	8	8	8	x		
3/02/2024	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano	23	16,5	x			x	x		20	89,2	79,2	8	8	8	8	x		
3/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	2,8	4,1	7	7	7	7	x		
3/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	63	63	x		x			x	NA	2,8	4,1	7	7	7	7	x		
3/02/2024	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	29	20,6	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
5/02/2024	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de maiz	Carne res cadera	0,75	0,75	x			x	x		110	89,2	75,5	8	8	8	8	x		
5/02/2024	ALMUERZO	Carne cerdo guisada	Lomo de cerdo	25	24	x			x	x		65	76,5	78,2	8	8	8	8	x		
5/02/2024	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	11	11		x			x		75	85,1	67,2	8	8	8	8	x		
5/02/2024	ALMUERZO	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	NA	NA	x		x			x	NA	1,5	2,5	8	8	8	8	x		
5/02/2024	ALMUERZO	Patacón de plátano maduro	Plátano maduro	21,5	15,6	x			x	x		75	89,5	75,4	8	8	8	8	x		
5/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Pulpa de tomate de árbol	19	19	x		x			x	NA	3,4	5,7	7	7	7	7	x		
5/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	3,4	5,7	7	7	7	7	x		
5/02/2024	ALMUERZO	Melón tajado	Melón	24	17,2	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		Se realizó intercambio de fruta por sobremaduración. Menú 13 melón por pera
6/02/2024	ALMUERZO	Mondongo	Menudo de res	3	3	x			x	x		120	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
6/02/2024	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	29	23,8	x			x	x		65	88,5	76,4	8	8	8	8	x		
6/02/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	87,5	72,3	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/02/2024	ALMUERZO	Ensalada de pico de gallo	Ensalada de pico de gallo	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	4,9	8	8	8	8	x		
6/02/2024	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	19,5	15,4	x			x	x		25	89,2	79,2	8	8	8	8	x		
6/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19	19	x		x			x	NA	2,3	4,3	7	7	7	7	x		
6/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	2,3	4,3	7	7	7	7	x		
6/02/2024	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-15	-11,2	7	7	7	7	x		
7/02/2024	ALMUERZO	Cazuela de lentejas	Cazuela de lentejas	NA	NA	x			x	x		120	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
7/02/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	25	23	x			x	x		85	86,5	74,2	8	8	8	8	x		
7/02/2024	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14	14		x		x	x		75	86,2	72,1	8	8	8	8	x		
7/02/2024	ALMUERZO	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	3,7	8	8	8	8	x		
7/02/2024	ALMUERZO	Papa en casquitos dorados	Papa común	15,5	15,5	x			x	x		25	88,5	68,7	8	8	8	8	x		
7/02/2024	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	19	19	x		x			x	NA	1,2	2,4	7	7	7	7	x		
7/02/2024	ALMUERZO	Banano con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	2,3	5,6	7	7	7	7	x		Se realizó intercambio por maduración. Menú 15 melón por banano
8/02/2024	ALMUERZO	Ajiaco	Pechuga de pollo	0,85	0,75	x			x	x		120	88,5	76,5	9	9	9	9	x		
8/02/2024	ALMUERZO	Pechuga de pollo mechada en salsa criolla	Pechuga de pollo	28,5	22,6	x			x	x		75	80,2	73,2	9	9	9	9	x		
8/02/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	76,2	68,2	8	8	8	8	x		
8/02/2024	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	NA	NA	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
8/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19	19	x		x			x	NA	1,7	4,2	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	1,7	4,2	7	7	7	7	x		
8/02/2024	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	37	37	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		Se realizo cambio de fruta menú 16 por cosecha mandarina por grandilla
9/02/2024	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		110	88,5	71,2	8	8	8	8	x		
9/02/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga de res	25	24	x			x	x		90	83,2	67,2	8	8	8	8	x		
9/02/2024	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14	14		x		x	x		75	86,5	68,2	8	8	8	8	x		
9/02/2024	ALMUERZO	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NA	NA	x		x			x	NA	4,2	3,8	8	8	8	8	x		
9/02/2024	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	15,5	15,5	x			x	x		50	78,5	71,2	8	8	8	8	x		
9/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de mora	7	7	x		x			x	NA	4,2	3,5	7	7	7	7	x		
9/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de fresa	7	7	x		x			x	NA	4,2	3,5	7	7	7	7	x		
9/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de uva	5	5	x		x			x	NA	4,2	3,5	7	7	7	7	x		
9/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	4,2	3,5	7	7	7	7	x		
9/02/2024	ALMUERZO	Pera con yogurt	Yogurt	5	5	x		x			x	NA	3,2	2,8	7	7	7	7	x		Se realizó intercambio de fruta menú 17 por maduración pera por banano
10/02/2024	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		110	85,5	70,2	8	8	8	8	x		
10/02/2024	ALMUERZO	Albóndigas en salsa a la boloñesa	Carne de res molida	22,5	22,5	x			x	x		85	78,5	74,2	8	8	8	8	x		
10/02/2024	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetti	14	14		x		x	x		55	85,2	69,2	8	8	8	8	x		
10/02/2024	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	3,2	4,7	8	8	8	8	x		
10/02/2024	ALMUERZO	Plátano maduro melao	Plátano	21,5	15,4	x			x	x		62	78,5	81,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/02/2024	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa de maracuyá	19	19	x		x			x	NA	2,4	3,8	7	7	7	7	x		
10/02/2024	ALMUERZO	Papaya con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	4,2	4,7	7	7	7	7	x		
12/02/2024	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		120	88,5	76,4	8	8	8	8	x		
12/02/2024	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	28	23,4	x			x	x		85	78,5	79,2	8	8	8	8	x		
12/02/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	68,5	82,1	8	8	8	8	x		
12/02/2024	ALMUERZO	Ensalada hawaina	Ensalada hawaina	NA	NA	x		x			x	NA	2,1	4,6	8	8	8	8	x		
12/02/2024	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	15	15	x			x	x		86	76,5	72,1	8	8	8	8	x		
12/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Pulpa de curuba	19	19	x		x			x	NA	4,1	4,5	7	7	7	7	x		
12/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Leche entera	58	58	x		x			x	NA	4,1	4,5	7	7	7	7	x		
12/02/2024	ALMUERZO	Papaya picada con leche condensada	Leche condensada	2	2	x		x			x	NA	NA	NA	7	7	7	7	x		Se realizó intercambio menú 19 por maduracion de frura papaya por melón
13/02/2024	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de trigo	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		110	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
13/02/2024	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne de res cadera	24,5	24,5	x			x	x		78	94	78,2	8	8	8	8	x		
13/02/2024	ALMUERZO	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	14	14		x		x	x		75	86,5	76,5	8	8	8	8	x		
13/02/2024	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	NA	NA	x		x		x		NA	2,5	5,1	8	8	8	8	x		
13/02/2024	ALMUERZO	Puré de papa criolla con perejil	Papa criolla	17	15	x			x	x		55	75,4	66,2	8	8	8	8	x		Se realizó intercambio, autorizó referente local: Menú 20
13/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Leche entera	58	58	x		x			x	NA	4,2	3,8	7	7	7	7	x		
13/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Pulpa de guanabana	19	19	x		x			x	NA	4,2	3,8	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
13/02/2024	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	38	23	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		Se hizó intercambio de fruta menú 20 mandarina por granadilla
14/02/2024	ALMUERZO	Cazuela de garbanzos	Cazuela de garbanzos	8,5	8,5	x			x	x		130	88,5	74,5	8	8	8	8	x		
14/02/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	Sobrebarriga de res	25	24	x			x	x		75	89,1	68,4	8	8	8	8	x		
14/02/2024	ALMUERZO	Papa dorada	Papá común	20	15,4	x			x	x		55	87,5	75,4	8	8	8	8	x		Se realizó intercambio, autorizó referente local: Menú 21
14/02/2024	ALMUERZO	Aroz con cilantro	Arroz	14	14		x		x	x		75	76,5	72,3	8	8	8	8	x		
14/02/2024	ALMUERZO	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NA	NA	x			x	x		65	81,2	67,5	8	8	8	8	x		
14/02/2024	ALMUERZO	Jugo de mango	Pulpa de mango	19	19	x		x			x	NA	4,5	4,3	7	7	7	7	x		
14/02/2024	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	3,8	5,1	7	7	7	7	x		
15/02/2024	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		120	86,5	76,5	8	8	8	8	x		
15/02/2024	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo	28	22,5	x			x	x		75	76,5	79,2	8	8	8	8	x		
15/02/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	82,2	68,5	8	8	8	8	x		
15/02/2024	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	NA	NA	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
15/02/2024	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	19	15,1	x			x	x		55	89,2	79,2	8	8	8	8	x		
15/02/2024	ALMUERZO	Jugo de guayaba	Pulpa de guayaba	19	19	x		x			x	NA	3,2	5,7	7	7	7	7	x		
15/02/2024	ALMUERZO	Melón tajado con queso doble crema	Melón	23	13,8	x		x			x	NA	4,6	3,2	7	7	7	7	x		Se realizó intercambio de fruta por maduración , menú 22 melón por manzana
16/02/2024	ALMUERZO	Sopa de arracacha	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		118	88,2	76,4	8	8	8	8	x		
16/02/2024	ALMUERZO	Carne de cerdo en salsa piña	Lomo de cerdo	24,5	24,5	x			x	x		75	78,5	69,4	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/02/2024	ALMUERZO	Tortilla acelga	Tortilla acelgas	NA	NA	x			x	x		60	75,5	82,2	8	8	8	8	x		
16/02/2024	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14	14		x		x	x		75	72,3	69,2	8	8	8	8	x		
16/02/2024	ALMUERZO	Plátano maduro cocido con canela	Plátano maduro	21	15,1	x			x	x		65	82,2	74,2	8	8	8	8	x		
16/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Pulpa de feijoa	19	19	x		x			x	NA	4,6	5,2	7	7	7	7	x		
16/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Leche entera	58	58	x		x			x	NA	4,6	5,2	7	7	7	7	x		
16/02/2024	ALMUERZO	Manzana picada con queso doble crema	Queso doble crema	17,5	14,6	x		x			x	NA	4,2	3,8	7	7	7	7	x		Se realizó intercambio de fruta menú 23 manzana por banano
17/02/2024	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		120	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
17/02/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	24,5	24,5	x			x	x		95	81,2	70,2	8	8	8	8	x		
17/02/2024	ALMUERZO	Arroz con zanahoria	Arroz	14	14		x		x	x		75	79,2	66,7	8	8	8	8	x		
17/02/2024	ALMUERZO	Ensalada zanahoria rallada, manzana en trozos con crema de leche	Ensalada zanahoria rallada, manzana en trozos con crema de leche	NA	NA	x		x		x		NA	4,5	5,1	7	7	7	7	x		
17/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19	19	x		x			x	NA	4,7	3,6	7	7	7	7	x		
17/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	58	58	x		x			x	NA	4,7	3,6	7	7	7	7	x		
17/02/2024	ALMUERZO	Banano con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-17,2	-11,9	7	7	7	7	x		se realizó cambio de fruta menú 24
19/02/2024	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		95	88,5	70,2	8	8	8	8	x		
19/02/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga de res	25	23	x			x	x		88	79,2	81,2	8	8	8	8	x		
19/02/2024	ALMUERZO	Verduras cocidas con mayonesa fría	Verduras cocidas con mayonesa fría	NA	NA	x			x	x		57	5,2	4,9	8	8	8	8	x		
19/02/2024	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14	14		x		x	x		75	78,1	69,7	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	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	Papa criolla dorada	Papa criolla	15,5	15,5	x			x	x		55	88,5	79,2	8	8	8	8	x		
19/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Pulpa de tomate de árbol	19	19	x		x			x	NA	3,9	4,5	7	7	7	7	x		
19/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	3,9	4,5	7	7	7	7	x		
19/02/2024	ALMUERZO	Fresas con crema de leche	Crema de leche	1,9	1,9	x		x			x	NA	4,8	3,7	7	7	7	7	x		
20/02/2024	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		108	89,2	78,5	8	8	8	8	x		
20/02/2024	ALMUERZO	Atún con tomate, cebolla y cilantro	Atún	23	23	x		x			x	NA	5,2	3,7	8	8	8	8	x		
20/02/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	88,5	76,4	8	8	8	8	x		
20/02/2024	ALMUERZO	Calabaza guisada con arveja verde y perejil	Calabaza guisada con arveja verde y perejil	NA	NA	x			x	x		65	78,5	66,7	8	8	8	8	x		
20/02/2024	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	17	15,5	x			x	x		74	76,2	70,2	8	8	8	8	x		
20/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19	19	x		x			x	NA	4,3	2,7	7	7	7	7	x		
20/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	4,3	2,7	7	7	7	7	x		
20/02/2024	ALMUERZO	Banano picado con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-17,2	-10,8	7	7	7	7	x		
21/02/2024	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de cebada	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		105	75,2	66,3	8	8	8	8	x		
21/02/2024	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa naranja	Contramuslo de pollo	29	23,9	x			x	x		75	88,2	68,5	8	8	8	8	x		
21/02/2024	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14	14	x		x		x		75	72,3	79,2	8	8	8	8	x		
21/02/2024	ALMUERZO	Ensalada lechuga, manzana, fresa y crema de leche	Ensalada lechuga, manzana, fresa y crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	4,6	8	8	8	8	x		
21/02/2024	ALMUERZO	Plátano cocido con canela	Plátano maduro	21,5	15,3	x			x	x		55	88,5	74,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	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	Sorbete de maracuyá	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	2,3	3,9	7	7	7	7	x		
21/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Pulpa de maracuyá	19	19	x		x			x	NA	2,3	3,9	7	7	7	7	x		
21/02/2024	ALMUERZO	Uvas con yogurt	Yogurth	5	5	x		x			x	NA	4,2	4,1	7	7	7	7	x		
22/02/2024	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		119	87,4	71,2	8	8	8	8	x		
22/02/2024	ALMUERZO	Mix de pollo	Pechuga de pollo	14	11,2	x			x	x		75	88,3	74,2	9	9	9	9	x		
22/02/2024	ALMUERZO	Mix de pollo	Pajarilla	12	12	x			x	x		75	88,3	74,2	9	9	9	9	x		
22/02/2024	ALMUERZO	Arroz con perejil	Arroz	14	14		x		x	x		75	76,2	68,1	8	8	8	8	x		
22/02/2024	ALMUERZO	Verdura campesina	Verdura campesina	NA	NA	x			x	x		55	87,4	76,5	8	8	8	8	x		
22/02/2024	ALMUERZO	Papa criolla chorreada	Papa criolla	15,25	15,25	x			x	x		60	69,2	83,1	8	8	8	8	x		
22/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19	19	x		x			x	NA	4,2	3,7	7	7	7	7	x		
22/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	4,2	3,7	7	7	7	7	x		
22/02/2024	ALMUERZO	Melón tajado con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-19	-15	7	7	7	7	x		Se realizó intercambio de fruta menú 4
23/02/2024	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		110	88,5	75,6	8	8	8	8	x		
23/02/2024	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa blanca	Contramuslo de pollo	29	24	x			x	x		65	75,6	68,5	8	8	8	8	x		
23/02/2024	ALMUERZO	Tortilla de espinaca	Tortilla de espinaca	NA	NA	x			x	x		55	81,5	66,5	8	8	8	8	x		
23/02/2024	ALMUERZO	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	14	14		x		x	x		75	80,2	66,6	8	8	8	8	x		
23/02/2024	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	15,5	15,5	x			x	x		80	76,2	66,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de mango	Pulpa de mango	19	19	x		x			x	NA	4,3	5,8	7	7	7	7	x		
23/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de mango	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	4,3	5,8	7	7	7	7	x		
23/02/2024	ALMUERZO	Manzana tajada con leche condensada	Leche condensada	2	2	x		x			x	NA	NA	NA	7	7	7	7	x		Se realizó intercambio de fruta menú 23 por maduración manzana por banano
24/02/2024	ALMUERZO	Cazuela de frijoles	Cazuela de	NA	NA	x			x	x		125	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
24/02/2024	ALMUERZO	Carne res asada	Carne res cadera	25	22,9	x				x	x	76	88,5	70,2	8	8	8	8	x		
24/02/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	81,2	69,2	8	8	8	8	x		
24/02/2024	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	NA	NA	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
24/02/2024	ALMUERZO	Plátano maduro cocido	Plátano maduro	21,5	15,4	x			x	x		80	90,2	72,4	8	8	8	8	x		
24/02/2024	ALMUERZO	Jugp de lulo	Pulpa de lulo	19	19	x		x			x	NA	2,5	4,6	7	7	7	7	x		
24/02/2024	ALMUERZO	Papaya con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	5,2	4,1	7	7	7	7	x		
26/02/2024	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		110	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
26/02/2024	ALMUERZO	Pechuga de pollo gartinada	Pechuga de pollo	29	22,5	x			x	x		75	78,5	64,5	8	8	8	8	x		
26/02/2024	ALMUERZO	Arroz atomatado	Arroz	14	14		x		x	x		75	81,2	84,2	8	8	8	8	x		
26/02/2024	ALMUERZO	Ensalada de espinaca, manzana , fresa y miel	Ensalada de espinaca, manzana , fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	4,5	8	8	8	8	x		
26/02/2024	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano pintón	21,5	15,4	x			x	x		60	75,6	88,7	8	8	8	8	x		
26/02/2024	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa de maracuyá	19	19	x		x			x	NA	3,8	5,1	8	8	8	8	x		
26/02/2024	ALMUERZO	Fresas con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	6,1	4,3	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/02/2024	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de sopa	0,75	0,75	x			x	x		116	76,6	70,2	8	8	8	8	x		
27/02/2024	ALMUERZO	Albóndigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	22,5	22,5	x			x	x		85	81,6	72,1	8	8	8	8	x		
27/02/2024	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetii	14	14		x		x	x		55	76,1	69,5	8	8	8	8	x		
27/02/2024	ALMUERZO	Tomate en rodalas con orégano	Tomate	NA	NA	x		x			x	NA	4	1,3	8	8	8	8	x		
27/02/2024	ALMUERZO	Papa sin cáscara dorada	Papa común	19	15,3	x			x	x		65	65,5	61,3	8	8	8	8	x		
27/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19	19	x		x			x	NA	3,2	5,5	7	7	7	7	x		
27/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	leche entera	59	59	x		x			x	NA	3,2	5,5	7	7	7	7	x		
27/02/2024	ALMUERZO	Papaya en cuadros con yogurth	Yogurt	5	5	x		x			x	NA	4,6	3,6	7	7	7	7	x		
28/02/2024	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		118	78,5	69,4	8	8	8	8	x		
28/02/2024	ALMUERZO	Carne de cerdo asada con perejil	Carne lomo cerdo	24,5	22,8	x			x	x		76	89,2	73,2	8	8	8	8	x		
28/02/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	76,5	68,2	8	8	8	8	x		
28/02/2024	ALMUERZO	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	NA	NA	x			x	x		90	6,5	5,3	7	7	7	7	x		
28/02/2024	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	19	15,2		x		x	x		65	86,2	66,9	8	8	8	8	x		
28/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Pulpa de fresa	19	19	x		x			x	NA	3,8	5,2	7	7	7	7	x		
28/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de fresa	leche entera	59	59	x		x			x	NA	3,8	5,2	7	7	7	7	x		
28/02/2024	ALMUERZO	Banano picado con crema de leche	Crema de leche	1,9	1,9	x		x			x	NA	4,9	5,8	7	7	7	7	x		
29/02/2024	ALMUERZO	Cazuela de arveja verde seca	Cazuela de arveja verde seca	NA	NA	x			x	x		120	88,5	76,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristóbal | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD : Comedor Comunitario | UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado

COORDINADOR O RESPONSABLE: Gloria Martín | OPERADOR: Corporación Sor Teresa de Calcuta

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/02/2024	ALMUERZO	Contramuslo en salsa criolla	Contramuslo de pollo	30	23,8	x			x	x		65	88,5	76,2	8	8	8	8	x		
29/02/2024	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	14	14		x		x	x		75	76,2	68,5	8	8	8	8	x		
29/02/2024	ALMUERZO	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	4,7	8	8	8	8	x		
29/02/2024	ALMUERZO	Plátano maduro frito en monedas	Plátano maduro frito en monedas	21,5	15,3	x			x	x		55	91,2	88,4	8	8	8	8	x		
29/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de guabana	Pulpa de guanabana	19	19	x		x			x	NA	5,3	3,5	7	7	7	7	x		
29/02/2024	ALMUERZO	Sorbete de guabana	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	5,3	3,5	7	7	7	7	x		
29/02/2024	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	38	27	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		Intercambio autorizado menú 10

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Gloria Stella Martín Novoa | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 | CARGO: Responsable del 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	ALMUERZO	Sopa de arroz	carne de res	0,7	0,7	x			x	x		110	85,7	68,5	8	8	8	8	x		
2/01/2024	ALMUERZO	Albopndigas en salasa boloñesa	Carne de res molida	21	21		x		x	x		90	90,2	76,5	8	8	8	8	x		
2/01/2024	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetti	13	13		x		x	x		50	87,5	75,5	8	8	8	8	x		
2/01/2024	ALMUERZO	Tomates en rodajas con orégano	Tomate	26	20	x		x			x	NA	5,5	4,2	8	8	8	8	x		
2/01/2024	ALMUERZO	Papa sin cáscara dorada	Papa común	18	14,1	x			x	x		85	78,5	74,1	8	8	8	8	x		
2/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	18	18	x		x			x	NA	2,5	3,2	7	7	7	7	x		
2/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	2,5	3,2	7	7	7	7	x		
2/01/2024	ALMUERZO	Papaya en cuadros con yogurt	Yogurt	5	5	x		x			x	NA	5,2	3,8	7	7	7	7	x		
3/01/2024	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,7	0,7	x			x	x		112	88,5	76,4	8	8	8	8	x		
3/01/2024	ALMUERZO	Carne de cerdo	Lomo de cerdo	23	23		x		x	x		76	78,5	69,8	7	7	7	7	x		
3/01/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13	13		x		x	x		75	88,5	78,5	8	8	8	8	x		
3/01/2024	ALMUERZO	Ensalada fría de remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fría de remolacha, zanahoria y mayonesa	NA	NA	x			x	x		98	6,8	3,2	7	7	7	7	x		
3/01/2024	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	18	14,2	x			x	x		55	92,1	88,7	8	8	8	8	x		
3/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Pulpa de fresa	18	18	x		x			x	NA	1,2	3,5	7	7	7	7	x		
3/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	1,2	3,5	7	7	7	7	x		
3/01/2024	ALMUERZO	Banano picado con crema de leche	Crema de leche	1,7	1,7	x		x			x	NA	3,2	4,7	7	7	7	7	x		
4/01/2024	ALMUERZO	Cazuela arveja verde seca	Arveja verde seca	8	8	x			x	x		120	88,5	74,1	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
4/01/2024	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa criolla	Contramuslo de pollo	27	22,4	x			x	x		85	75,2	69,2	8	8	8	8	x		
4/01/2024	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	10	10		x		x	x		75	68,5	75,2	8	8	8	8	x		
4/01/2024	ALMUERZO	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	2	3,5	8	8	8	8	x		
4/01/2024	ALMUERZO	Plátano maduro frito en monedas	Plátano pintón	20	14,2	x			x	x		62	88,4	79,2	8	8	8	8	x		
4/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	3,5	4,1	7	7	7	7	x		
4/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Pulpa de guanabana	18	18	x		x			x	NA	3,5	4,1	7	7	7	7	x		
4/01/2024	ALMUERZO	Manzana	Manzana tajada	26	24,5	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		Se cambio la granadilla por mandarina menú 10
5/01/2024	ALMUERZO	Sopa de cebada	Carne de res	0,7	0,7	x			x	x		120	88,5	71,2	8	8	8	8	x		
5/01/2024	ALMUERZO	Hamburguesas de carne a las finas hierbas	Carne de res molida	21	21		x		x	x		86	88,4	76,4	8	8	8	8	x		
5/01/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13	13		x		x	x		75	80,2	67,5	8	8	8	8	x		
5/01/2024	ALMUERZO	Guacamole	Guacamole	NA	NA	x		x			x	NA	2,1	3,5	8	8	8	8	x		
5/01/2024	ALMUERZO	Yuca dorada	Yuca	18	14,2	x			x	x		85	83,1	70,3	8	8	8	8	x		
5/01/2024	ALMUERZO	Jugo de feijoa	Pulpa de feijoa	18	18	x		x			x	NA	2,3	3,9	7	7	7	7	x		
5/01/2024	ALMUERZO	Fresas con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-11	-9	7	7	7	7	x		
6/01/2024	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		120	85,2	70,2	8	8	8	8	x		
6/01/2024	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	13	13		x		x	x		75	82,2	69,5	8	8	8	8	x		
6/01/2024	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	NA	NA	x		x			x	NA	4,5	5,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	ALMUERZO	Carne de res cocida en trozos	Carne de res cadera	23	23	x			x	x		92	76,5	82,3	8	8	8	8	x		
6/01/2024	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano	20	14,2	x			x	x		55	89,2	76,5	8	8	8	8	x		
6/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	18	18	x		x			x	NA	2,5	3,8	7	7	7	7	x		
6/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	2,5	3,8	7	7	7	7	x		
6/01/2024	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	26	26	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
9/01/2024	ALMUERZO	Mondongo	Menudo de res	3	3	x			x	x		120	88,5	66,5	8	8	8	8	x		
9/01/2024	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	27	22,5	x			x	x		85	79,5	80,5	8	8	8	8	x		
9/01/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13	13		x		x	x		75	88,5	74,1	8	8	8	8	x		
9/01/2024	ALMUERZO	Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	NA	NA	x		x			x	NA	5,9	4,1	8	8	8	8	x		
9/01/2024	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	18	14,3	x			x	x		55	89,5	79,2	8	8	8	8	x		
9/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	18	18	x		x			x	NA	1,2	3,4	7	7	7	7	x		
9/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	1,2	3,4	7	7	7	7	x		
9/01/2024	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-15	-11,5	7	7	7	7	x		
10/01/2024	ALMUERZO	Cazuela de lentejas	Lentejas	8	8	x			x	x		89	78,5	68,4	8	8	8	8	x		
10/01/2024	ALMUERZO	sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	23	23	x			x	x		90	80,2	74,5	8	8	8	8	x		
10/01/2024	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	13	13		x		x	x		75	82,1	76,4	8	8	8	8	x		
10/01/2024	ALMUERZO	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	3,6	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	ALMUERZO	Papa en casquitos dorados (con cáscara)	Papa común	14,5	14,5	x			x	x		90	89,5	79,2	8	8	8	8	x		
10/01/2024	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	18	18	x		x			x	NA	4,1	3,6	7	7	7	7	x		
10/01/2024	ALMUERZO	Melón en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	5,1	2,8	7	7	7	7	x		
11/01/2024	ALMUERZO	Ajiaco	Pechuga de pollo	0,8	0,6	x			x	x		120	76,4	86,5	8	8	8	8	x		
11/01/2024	ALMUERZO	Pechuga de pollo mechada en salsa criolla	Pechuga de pollo	26,5	20,9	x			x	x		80	85,4	69,8	8	8	8	8	x		
11/01/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13	13		x		x	x		75	87,4	70,2	8	8	8	8	x		
11/01/2024	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	17	17	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
11/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	18	18	x		x			x	NA	1,5	3,8	7	7	7	7	x		
11/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	1,5	3,8	7	7	7	7	x		
11/01/2024	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	35	21	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		Se cambio la granadilla por mandarina, menú 16
12/01/2024	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	0,7	0,7	x			x	x		120	88,4	76,5	8	8	8	8	x		
12/01/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	23	23	x			x	x		85	75,4	86,5	8	8	8	8	x		
12/01/2024	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	13	13		x		x	x		75	65,5	83,2	8	8	8	8	x		
12/01/2024	ALMUERZO	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NA	NA	x		x			x	NA	4,8	3,4	8	8	8	8	x		
12/01/2024	ALMUERZO	Pap criolla dorada	Papa criolla	14,5	14,5	x			x	x		75	79,2	69,5	8	8	8	8	x		
12/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de fresa	7	7	x		x			x	NA	2,4	3,9	7	7	7	7	x		
12/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de mora	7	7	x		x			x	NA	2,4	3,9	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de uva	5	5	x		x			x	NA	2,4	3,9	7	7	7	7	x		
12/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	2,4	3,9	7	7	7	7	x		
12/01/2024	ALMUERZO	Banano picado con yogurt	Yogurt	5	5	x		x			x	NA	2,5	4,1	7	7	7	7	x		
13/01/2024	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	0,7	0,7	x			x	x		110	88,5	74,5	8	8	8	8	x		
13/01/2024	ALMUERZO	Albóndigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	21	21		x		x	x		87	75,2	84,2	8	8	8	8	x		
13/01/2024	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetti	13	13		x		x	x		55	68,5	75,4	8	8	8	8	x		
13/01/2024	ALMUERZO	Ensalada lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	3,2	2,4	8	8	8	8	x		
13/01/2024	ALMUERZO	Plátano maduro melao	Plátano maduro	20	14,3	x			x	x		68	85,5	70,4	8	8	8	8	x		
13/01/2024	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa de maracuyá	18	18	x		x			x	NA	2,5	4,1	7	7	7	7	x		
13/01/2024	ALMUERZO	Papaya tajada con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	4,2	3,9	7	7	7	7	x		
15/01/2024	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		110	88,5	74,5	8	8	8	8	x		
15/01/2024	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	29	23,9	x			x	x		85	75,6	68,5	8	8	8	8	x		
15/01/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	85,4	70,2	8	8	8	8	x		
15/01/2024	ALMUERZO	Ensalada hawaina	Ensalada hawaina	NA	NA	x		x			x	NA	4,3	2,3	8	8	8	8	x		
15/01/2024	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	15	15	x			x	x		60	88,5	79,5	8	8	8	8	x		
15/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Pulpa de curuba	19	19	x		x			x	NA	4,2	3,1	7	7	7	7	x		
15/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	4,2	3,1	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
15/01/2024	ALMUERZO	Melón picado con leche coondensada	leche condensada	1,8	1,8	x		x			x	NA	NA	NA	7	7	7	7	x		
16/01/2024	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de trigo	Carne de res	0,7	0,7	x			x	x		130	88,5	74,1	8	8	8	8	x		
16/01/2024	ALMUERZO	Carne res asada	Carne de res cadera	25	25	x			x	x		75	89,5	78,5	8	8	8	8	x		
16/01/2024	ALMUERZO	Arroz con arveja verde	Arroz	14	14		x		x	x		75	79,2	82,2	8	8	8	8	x		
16/01/2024	ALMUERZO	Ensalada lechuga, tomate y cebolla	Ensalada lechuga, tomate y cebolla	NA	NA	x		x			x	NA	5,1	4,2	8	8	8	8	x		
16/01/2024	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	17	15,1	x			x	x		72	88,4	67,5	8	8	8	8	x		
16/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Pulpa de guanábana	19	19	x		x			x	NA	1,2	3,8	7	7	7	7	x		
16/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	1,2	3,8	7	7	7	7	x		
16/01/2024	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	37	37	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		Se cambio la granadilla por mandarina, menú 20
17/01/2024	ALMUERZO	Cazuela de garbanzos	Garbanzos	9	9	x			x	x		140	88,5	83,2	8	8	8	8	x		
17/01/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	Sobrebrarriga	25	24,2	x			x	x		86	79,5	66,4	8	8	8	8	x		
17/01/2024	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	15	15	x			x	x		80	84,5	76,5	8	8	8	8	x		
17/01/2024	ALMUERZO	Arroz con cillantro	Arroz	14	14		x		x	x		75	84,2	72,3	8	8	8	8	x		
17/01/2024	ALMUERZO	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NA	NA	x			x	x		68	73,2	68,2	8	8	8	8	x		
17/01/2024	ALMUERZO	Jugo de mango	Pulpa de mango	19	19	x		x			x	NA	1,2	3,9	7	7	7	7	x		
17/01/2024	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Quso doble crema	5	5	x		x			x	NA	4,7	4,2	7	7	7	7	x		
18/01/2024	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne res	0,7	0,7	x			x	x		110	88,5	70,5	8	8	8	8	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
18/01/2024	ALMUERZO	Pechuga pollo gratinada	Pechuga de pollo	29	22,5	x			x	x		86	79,2	69,5	8	8	8	8	x		
18/01/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	86,2	66,2	8	8	8	8	x		
18/01/2024	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	18	13,86	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
18/01/2024	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	19	15	x			x	x		60	90,2	87,5	8	8	8	8	x		
18/01/2024	ALMUERZO	Jugo de guayaba	Pulpa de guayaba	19	19	x		x			x	NA	2,2	1,9	7	7	7	7	x		
18/01/2024	ALMUERZO	Manzana tajada con queso doble crema	Ques doble crema	5	5	x		x			x	NA	4,2	5,1	7	7	7	7	x		
19/01/2024	ALMUERZO	Sopa de arracacha	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		120	88,5	79,5	8	8	8	8	x		
19/01/2024	ALMUERZO	Carne de cerdo en salasa de piña	Carne de cerdo lomo	25,9	24,5	x			x	x		85	76,5	70,2	8	8	8	8	x		
19/01/2024	ALMUERZO	Tortilla de acelga	Tortilla de acelga	NA	NA	x			x	x		55	73,5	66,8	8	8	8	8	x		
19/01/2024	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14	14		x		x	x		75	82,2	76,5	8	8	8	8	x		
19/01/2024	ALMUERZO	Plátano maduro cocinado coon canela	Plátano pintón	21	15,6	x			x	x		68	89,2	71,2	8	8	8	8	x		
19/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Pulpa de feijoa	19	19	x		x			x	NA	2,5	3,8	7	7	7	7	x		
19/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	2,5	3,8	7	7	7	7	x		
19/01/2024	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	4,2	3,8	7	7	7	7	x		
20/01/2024	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		110	85,5	76,5	8	8	8	8	x		
20/01/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	25	24,8	x			x	x		85	81,2	76,5	8	8	8	8	x		
20/01/2024	ALMUERZO	Arroz con zanahoria	Arroz	14	14		x		x	x		75	76,5	82,1	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/01/2024	ALMUERZO	Ensalada zanahoria rallada y manzana en trozos con crema de leche.	Ensalada zanahoria rallada y manzana en trozos con crema de leche.	NA	NA	x		x			x	NA	1,2	3,5	8	8	8	8	x		
20/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19	19	x		x			x	NA	2,5	3,1	7	7	7	7	x		
20/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	2,5	3,1	7	7	7	7	x		
20/01/2024	ALMUERZO	Fresas con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-17	-11	7	7	7	7	x		
22/01/2024	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		118	80	76	8	8	8	8	x		
22/01/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	25	23,5	x			x	x		95	86	89	8	8	8	8	x		
22/01/2024	ALMUERZO	Verduras cocidas con mayonesa fria	Verduras cocidas con mayonesa fria	NA	NA	x			x	x		68	5,9	5,7	8	8	8	8	x		
22/01/2024	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14	14		x		x	x		75	91	87	8	8	8	8	x		
22/01/2024	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	15	15	x			x	x		85	89	81	8	8	8	8	x		
22/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Pulpa de tomate de árbol	19	19	x		x			x	NA	5,3	5,7	7	7	7	7	x		
22/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	5,3	5,7	7	7	7	7	x		
22/01/2024	ALMUERZO	Fresas con crema de leche	Crema de leche	1,9	1,9	x		x			x	NA	4,7	5,9	7	7	7	7	x		
23/01/2024	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		110	86,5	76,4	8	8	8	8	x		
23/01/2024	ALMUERZO	Atún con tomate, cebolla y cilantro	Atún	22,3	22,3	x		x			x	NA	5,2	4,9	8	8	8	8	x		
23/01/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	76,5	89,2	8	8	8	8	x		
23/01/2024	ALMUERZO	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	NA	NA	x			x	x		78	66,5	70,2	8	8	8	8	x		
23/01/2024	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	17	15	x			x	x		90	85,6	74,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
23/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19	19,0	x		x			x	NA	4,2	3,9	7	7	7	7	x		
23/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	4,2	3,9	7	7	7	7	x		
23/01/2024	ALMUERZO	Banano picado con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-18	-11	7	7	7	7	x		
24/01/2024	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de cebada	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		120	88,5	91,2	8	8	8	8	x		
24/01/2024	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa de naranja	Contramuslo de pollo	29	23,5	x			x	x		76	79,2	81,2	8	8	8	8	x		
24/01/2024	ALMUERZO	Ensalada lechuga, manzana, fresa y crema de leche	Ensalada lechuga, manzana, fresa y crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	4,1	7	7	7	7	x		
24/01/2024	ALMUERZO	Plátano cocido con canela	Plátano	21	15,1	x			x	x		65	88,5	76,2	8	8	8	8	x		
24/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Pulpa de maracuyá	19	19	x		x			x	NA	3,7	1,8	7	7	7	7	x		
24/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	3,7	1,8	7	7	7	7	x		
24/01/2024	ALMUERZO	Uvas con yogurt	Yogurt	5	5	x		x			x	NA	5,2	4,1	7	7	7	7	x		
25/01/2024	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		110	92,4	87,4	8	8	8	8	x		
25/01/2024	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pechuga de pollo	14	14	x			x	x		85	76,4	88,4	8	8	8	8	x		
25/01/2024	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	12	12	x			x	x		85	76,4	88,4	8	8	8	8	x		
25/01/2024	ALMUERZO	Arroz con perejil	Arroz	14	14		x		x	x		75	88,5	72,2	8	8	8	8	x		
25/01/2024	ALMUERZO	Verdura campesina	Verdura campesina	NA	NA	x			x	x		55	70,2	68,5	8	8	8	8	x		
25/01/2024	ALMUERZO	Papa criolla chorreada	Papa criolla	15	15	x			x	x		70	82,2	76,4	8	8	8	8	x		
25/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19	19	x		x			x	NA	2,1	5,1	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
25/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	2,1	5,1	7	7	7	7	x		
25/01/2024	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-18	-9	7	7	7	7	x		
26/01/2024	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		90	87,5	76,2	8	8	8	8	x		
26/01/2024	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa blanca	Contramuslo de pollo	29	23,9	x			x	x		86	78,6	67,2	8	8	8	8	x		
26/01/2024	ALMUERZO	Tortilla de espinaca	Tortilla de espinaca	NA	NA	x			x	x		55	86,5	78,5	8	8	8	8	x		
26/01/2024	ALMUERZO	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	14	14		x		x		x	75	88,5	66,3	8	8	8	8	x		
26/01/2024	ALMUERZO	Papa cocida	Papa común	15	15	x			x	x		35	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
26/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de mango	Pulpa de mango	19	19	x		x			x	NA	4,1	4,7	7	7	7	7	x		
26/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de mango	Leche entera	59	59	x		x			x	NA	4,1	4,7	7	7	7	7	x		
26/01/2024	ALMUERZO	Melón tajado con leche condensada	Leche condensada	2	2	x		x			x	NA	NA	NA	6	6	6	6	x		
27/01/2024	ALMUERZO	Cazuela de frijoles	Frijoles	9	9	x			x	x		120	88,6	90,1	8	8	8	8	x		
27/01/2024	ALMUERZO	Carne de rres asada	Carne de res cadera	25,5	24,6	x			x	x		90	87,5	91,2	8	8	8	8	x		
27/01/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	88,5	76,2	8	8	8	8	x		
27/01/2024	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	18	14	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
27/01/2024	ALMUERZO	Plátano maduro cocido	Plátano maduro	21	15	x			x	x		30	76,2	68,2	8	8	8	8	x		
27/01/2024	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	19	19	x		x			x	NA	3,5	4,2	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
27/01/2024	ALMUERZO	Papaya en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	4,2	3,7	7	7	7	7	x		
29/01/2024	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		100	88,5	68,1	8	8	8	8	x		
29/01/2024	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo	30,5	24,5	x			x	x		85	78,5	70,2	8	8	8	8	x		
29/01/2024	ALMUERZO	Arroz atomatado	Arroz	15	15		x		x	x		75	88,5	73,2	8	8	8	8	x		
29/01/2024	ALMUERZO	Ensalada espinca, manzana, fresa y miel	Ensalada espinca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	4,1	8	8	8	8	x		
29/01/2024	ALMUERZO	Tajadas de plátano	Plátano pintón	23	16,5	x			x	x		50	92,1	89,3	8	8	8	8	x		
29/01/2024	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa de maracuyá	19	19	x		x			x	NA	3,2	4,1	7	7	7	7	x		
29/01/2024	ALMUERZO	Fresas con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	5,2	3,8	7	7	7	7	x		
30/01/2024	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		110	83	67	8	8	8	8	x		
30/01/2024	ALMUERZO	Albondigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	24,5	24,5		x		x	x		95	80	79	8	8	8	8	x		
30/01/2024	ALMUERZO	Spagueti	Spaguetti	15	15		x		x	x		55	76	74	8	8	8	8	x		
30/01/2024	ALMUERZO	Tomate en rodajas con orégano	Tomate en rodajas con orégano	NA	NA	x		x			x	NA	4,7	4,9	8	8	8	8	x		
30/01/2024	ALMUERZO	Papa sin cáscara dorada	Papa común	21	16,7	x			x	x		58	66	72	8	8	8	8	x		
30/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	5,2	5,9	7	7	7	7	x		
30/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	63	63	x		x			x	NA	5,2	5,9	7	7	7	7	x		
30/01/2024	ALMUERZO	Papaya en cuadros con yogurt	Yogurt	6	6	x		x			x	NA	4,8	5,1	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
31/01/2024	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,8	0,8	x						110	88,5	68,5	8	8	8	8	x		
31/01/2024	ALMUERZO	Carne de cerdo asada con perejil	Carne de cerdo lomo	26,5	24,5	x			x	x		95	76,5	69,5	8	8	8	8	x		
31/01/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	66,2	76,5	8	8	8	8	x		
31/01/2024	ALMUERZO	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	NA	NA	x			x	x		95	6,2	5,5	7	7	7	7	x		
31/01/2024	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	21	16,7	x			x	x		55	88,5	68,4	8	8	8	8	x		
31/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Pulpa de fresa	20	20	x		x			x	NA	4,3	2,3	7	7	7	7	x		
31/01/2024	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Leche entera	63	63	x		x			x	NA	4,3	2,3	7	7	7	7	x		
31/01/2024	ALMUERZO	Banano picado con crema de leche	Crema de leche	1,9	1,9	x		x			x	NA	7	7	7	7	7	7	x		
	ALMUERZO																				
	ALMUERZO																				
	ALMUERZO																				
	ALMUERZO																				
	ALMUERZO																				
	ALMUERZO																				
	ALMUERZO																				
	ALMUERZO																				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
1/12/2023	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		110	85,2	76,4	8	8	8	8	x		
1/12/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa blanca	Contramuslo de pollo	30	24,3	x			x	x		89	78,5	65,1	8	8	8	8	x		
1/12/2023	ALMUERZO	Tortilla de espinaca	Tortilla de espinaca	NA	NA	x		x		x		68	78,5	80,1	8	8	8	8	x		
1/12/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde	Arroz	14,25	14,25		x		x	x		75	65,8	70,2	8	8	8	8	x		
1/12/2023	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	15,5	15,5	x			x	x		65	78,5	62,3	8	8	8	8	x		
1/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Pulpa de mango	19	19	x		x			x	NA	1,2	5,2	7	7	7	7	x		
1/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	1,2	5,2	7	7	7	7	x		
1/12/2023	ALMUERZO	Melón tajado con leche condensada	Leche condensada	2,5	2,5	x		x			x	NA	NA	NA	7	7	7	7	x		
2/12/2023	ALMUERZO	Cazuela de frijoles	Frijoles	9	9	x			x	x		110	89,4	74,5	8	8	8	8	x		
2/12/2023	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne res cadera	25	25	x			x	x		75	79,2	88,9	8	8	8	8	x		
2/12/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,25	14,25		x		x	x		75	88,5	74,5	8	8	8	8	x		
2/12/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	NA	NA	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
2/12/2023	ALMUERZO	Plátano maduro cocido	Plátano	22	15,6	x			x	x		84	90,2	78,5	8	8	8	8	x		
2/12/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	19	19	x		x			x	NA	2,3	3,8	7	7	7	7	x		
2/12/2023	ALMUERZO	Papa ya en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	7,5	7,5	x		x			x	NA	4,8	5,1	7	7	7	7	x		
4/12/2023	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		112	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
4/12/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo	30	21,3	x			x	x		80	78,5	69,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
4/12/2023	ALMUERZO	Arroz atomatado	Arroz	14,25	14,25		x		x	x		75	88,5	74,5	8	8	8	8	x		
4/12/2023	ALMUERZO	Ensalada epsinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada epsinaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	5,6	3,2	8	8	8	8	x		
4/12/2023	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano	22	14,5	x			x	x		82	85,6	76,5	8	8	8	8	x		
4/12/2023	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa de maracuyá	19	19	x		x			x	NA	2,5	4,5	7	7	7	7	x		
4/12/2023	ALMUERZO	Fresas con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	2,3	3,8	7	7	7	7	x		
5/12/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	0,6	0,6	x			x	x		110	88,5	67,5	8	8	8	8	x		
5/12/2023	ALMUERZO	Albondigas en salsAa boloñesa	Carne de res molida	21,5	21,5	x			x	x		80	75,6	81,2	8	8	8	8	x		
5/12/2023	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetti	13,25	13,25		x		x	x		35	85,6	75,6	8	8	8	8	x		
5/12/2023	ALMUERZO	Tomate en rodajas con orégano	Tomate en rodajas con orégano	NA	NA	x		x			x	NA	5,6	6,2	8	8	8	8	x		
5/12/2023	ALMUERZO	Papa sin cáscara dorada	Papa común	18,5	18,5	x			x	x		50	88,9	76,5	8	8	8	8	x		
5/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19	19	x		x			x	NA	2,3	4,2	7	7	7	7	x		
5/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	56	56	x		x			x	NA	2,3	4,2	7	7	7	7	x		
5/12/2023	ALMUERZO	Papaya en cuadros con yogurth	Yogurth	5,89	5,89	x		x			x	NA	3,5	3,1	7	7	7	7	x		
6/12/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		110	85,6	76,5	8	8	8	8	x		
6/12/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo asada con perejil	Carne cerdo	23,5	23,5	x			x	x		75	87,5	68,2	8	8	8	8	x		
6/12/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13,5	13,5		x		x	x		75	89,5	65,2	8	8	8	8	x		
6/12/2023	ALMUERZO	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	NA	NA	x			x	x		90	6,5	6,1	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
6/12/2023	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	18,25	14,5	x			x	x		45	88,5	87,5	8	8	8	8	x		
6/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Pulpa de fresa	18	18	x		x			x	NA	1,2	3,4	7	7	7	7	x		
6/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Leche entera	56	56	x		x			x	NA	1,2	3,4	7	7	7	7	x		
6/12/2023	ALMUERZO	Banano picado coon crema de leche	Crema de leche	2	2	x		x			x	NA	4,1	2,5	7	7	7	7	x		
7/12/2023	ALMUERZO	Cazuela arveja verde seca	Arveja verde seca	8,5	8,5	x			x	x		135	88,5	74,5	8	8	8	8	x		
7/12/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa criolla	Contramuslo	28	23,9	x			x	x		85	78,5	69,5	8	8	8	8	x		
7/12/2023	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	10,5	10,5		x		x	x		75	86,5	79,5	8	8	8	8	x		
7/12/2023	ALMUERZO	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	5,8	4,2	8	8	8	8	x		
7/12/2023	ALMUERZO	Plátano madfuro frito en monedas	Plátano maduro	21	14,6	x			x	x		45	87,4	79,5	8	8	8	8	x		
7/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanabána	Pulpa de guanabana	18	18	x		x			x	NA	1,2	4,2	7	7	7	7	x		
7/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanabána	Leche entera	56	56	x		x			x	NA	1,2	4,2	7	7	7	7	x		
9/12/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		119	85,5	76,4	8	8	8	8	x		
9/12/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	13,25	13,25		x		x	x		75	81,2	69,5	8	8	8	8	x		
9/12/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	4,1	8	8	8	8	x		
9/12/2023	ALMUERZO	Carne de res cocida	Carne res cadera	23,5	23	x			x	x		85	86,4	65,5	8	8	8	8	x		
9/12/2023	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano maduro	20,5	14,5	x			x	x		45	90,2	79,2	8	8	8	8	x		
9/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	56	56	x		x			x	NA	0,5	1,8	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	18	18	x		x			x	NA	0,5	1,8	7	7	7	7	x		
9/12/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	26	18	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
11/12/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de maíz	Carne de res	0,7	0,7	x			x	x		120	88,5	76,4	8	8	8	8	x		
11/12/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo guisada	Lomo de cerdo	23	23	x			x	x		86	89,7	79,5	8	8	8	8	x		
11/12/2023	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	10	10		x		x	x		75	76,4	64,2	8	8	8	8	x		
11/12/2023	ALMUERZO	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	NA	NA	x		x			x	NA	5,6	4,2	8	8	8	8	x		
11/12/2023	ALMUERZO	Patacón con plátano maduro	Plátano maduro	20	14,5	x			x	x		55	76,5	88,1	8	8	8	8	x		
11/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Pulpa de tomate árbol	18	18	x		x			x	NA	2,4	4,6	7	7	7	7	x		
11/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	2,4	4,6	7	7	7	7	x		
11/12/2023	ALMUERZO	Tajada de melón	Melón	22	16,7	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
12/12/2023	ALMUERZO	Mondongo	Menudo de res	2,5	2,5	x			x	x		130	89,5	76,2	8	8	8	8	x		
12/12/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	28	22,5	x			x	x		70	79,2	67,5	8	8	8	8	x		
12/12/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13	13		x		x	x		75	70,2	68,7	8	8	8	8	x		
12/12/2023	ALMUERZO	Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	4,7	8	8	8	8	X		
12/12/2023	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	18	14,6	x			x	x		55	88,7	90,4	8	8	8	8	x		
12/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	18	18	x		x			x	NA	1,2	3,5	8	8	8	8	x		
12/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	1,2	3,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
12/12/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-11,2	-12,6	7	7	7	7	x		
13/12/2023	ALMUERZO	Cazuela de lentejas	Lentejas	8	8	x			x	x		120	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
13/12/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	23	23	x			x	x		85	76,5	69,8	8	8	8	8	x		
13/12/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	13	13		x		x	x		75	86,5	64,5	8	8	8	8	x		
13/12/2023	ALMUERZO	Ensalada de espinaca, manzana , fresa y miel	Ensalada de espinaca, manzana , fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	5,6	4,2	8	8	8	8	x		
13/12/2023	ALMUERZO	Papa en casquitos dorados	Papa común	14,5	14,5	x			x	x		85	70,3	76,5	8	8	8	8	x		
13/12/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	18	18	x		x			x	NA	2,1	1,8	7	7	7	7	x		
13/12/2023	ALMUERZO	Pera en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	5,1	4,8	7	7	7	7	x		
14/12/2023	ALMUERZO	Ajiaco	Pechuga de pollo	0,8	0,69	x			x	x		120	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
14/12/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo mechada en salsa criolla	Pechuga de pollo mechada en salsa criolla	26,5	21	x			x	x		85	78,5	69,5	8	8	8	8	x		
14/12/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13	13		x		x	x		75	75,5	68,5	8	8	8	8	x		
14/12/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	17	13	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
14/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	18	18	x		x			x	NA	4,9	5,3	7	7	7	7	x		
14/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	4,9	5,3	7	7	7	7	x		
14/12/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	32	32	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
15/12/2023	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	0,7	0,7	x			x	x		125	86,5	64,5	9	9	9	9	x		
15/12/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	23	23	x			x	x		100	75,6	66,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
15/12/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	13	13		x		x	x		75	86,5	79,8	8	8	8	8	x		
15/12/2023	ALMUERZO	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NA	NA	x		x			x	NA	4,5	3,6	8	8	8	8	x		
15/12/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	14,5	14,5	x			x	x		85	79,2	69,4	8	8	8	8	x		
15/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa mora	7	7	x		x			x	NA	2,1	3,6	7	7	7	7	x		
15/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa fresa	7	7	x		x			x	NA	2,1	3,6	7	7	7	7	x		
15/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa uva	2	2	x		x			x	NA	2,1	3,6	7	7	7	7	x		Para completar la cantidad de uva 5 Kilos se uso pulpa de uva y uva en fruta
15/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Uva fruta isabellina	3	3	x		x			x	NA	2,1	3,6	7	7	7	7	x		
15/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	2,1	3,6	7	7	7	7	x		
15/12/2023	ALMUERZO	Banano picado con yogurt	Yogurt	5	5	x		x			x	NA	5,6	6,5	7	7	7	7	x		
16/12/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	0,7	0,7	x			x	x		118	89,1	79,5	8	8	8	8	x		
16/12/2023	ALMUERZO	Albondigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	21	21	x			x	x		75	87,5	76,4	8	8	8	8	x		
16/12/2023	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetti	13	13		x		x	x		55	80,5	68,2	8	8	8	8	x		
16/12/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	5,6	3,2	8	8	8	8	x		
16/12/2023	ALMUERZO	Plátano maduro melao	Plátano	20	14,3	x			x	x		76	75,5	68,5	8	8	8	8	x		
16/12/2023	ALMUERZO	jugo de maracuyá	Pulpa de maracuyá	18	18	x		x			x	NA	2,2	4,1	7	7	7	7	x		
16/12/2023	ALMUERZO	Papaya tajada con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	3,2	5,6	8	8	8	8	x		
18/12/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,6	0,6	x			x	x		120	89,2	74,5	8	8	8	8	x		
18/12/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	27	22,5	x			x	x		85	75,4	63,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
18/12/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13	13		x		x	x		75	86,5	72,3	8	8	8	8	x		
18/12/2023	ALMUERZO	Ensalada hawaina	Ensalada hawaina	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	4,8	8	8	8	8	x		
18/12/2023	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	14	14	x			x	x		70	89,5	76,5	8	8	8	8	x		
18/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	4,5	3,1	7	7	7	7	x		
18/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Pulpa de curuba	18	18	x		x			x	NA	4,5	3,1	7	7	7	7	x		
18/12/2023	ALMUERZO	Banano picado con leche condensada	Leche condensada	2	2	x		x			x	NA	NA	NA	7	7	7	7	x		
19/12/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de trigo	Carne de res	0,6	0,6	x			x	x		110	90,2	85,4	7	7	7	7	x		
19/12/2023	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne res cadera	23	23	x			x	x		85	75,6	81,2	8	8	8	8	x		
19/12/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde	Arroz	13	13		x		x	x		75	82,3	76,3	8	8	8	8	x		
19/12/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	NA	NA	x		x			x	NA	5,9	5,2	8	8	8	8	x		
19/12/2023	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	16	14	x			x	x		78	88,5	72,1	8	8	8	8	x		
19/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Pulpa de guanábana	18	18	x		x			x	NA	0,5	2,8	7	7	7	7	x		
19/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	0,5	2,8	7	7	7	7	x		
19/12/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	30	18	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
20/12/2023	ALMUERZO	Cazuela de garbanzos	Garbanzos	8	8	x			x	x		110	88,5	73,2	8	8	8	8	x		
20/12/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	Sobrebarriga	23	21	x			x	x		120	72,3	69,1	8	8	8	8	x		
20/12/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	14	14	x			x	x		78	83,4	76,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
20/12/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	13	13		x		x	x		75	86,2	67,5	8	8	8	8	x		
20/12/2023	ALMUERZO	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NA	NA	x			x	x		55	85,4	76,5	8	8	8	8	x		
20/12/2023	ALMUERZO	Jugo de mango	Pulpa de mango	18	18	x		x			x	NA	4,2	3,9	7	7	7	7	x		
20/12/2023	ALMUERZO	Melón picado con queso doble crena	Queso doble crema	5	5	x			x	x		NA	5,2	4,2	7	7	7	7	x		
21/12/2023	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res de sopas	0,6	0,6	x			x	x		110	89,5	76,5	8	8	8	8	x		
21/12/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo	26	21	x			x	x		80	76,5	86,8	8	8	8	8	x		
21/12/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13	13		x		x	x		75	86,5	79,5	8	8	8	8	x		
21/12/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	17	13	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
21/12/2023	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	17,5	14	x			x	x		50	89,6	90,2	8	8	8	8	x		
21/12/2023	ALMUERZO	Jugo de guayaba	Pulpa de guayaba	18	18	x		x			x	NA	2,1	3,4	7	7	7	7	x		
21/12/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	4,2	5,6	7	7	7	7	x		
22/12/2023	ALMUERZO	Sopa de arracacha	Carne de res de sopas	0,6	0,6	x			x	x		110	88,4	69,4	8	8	8	8	x		
22/12/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo en salsa de piña	Carne de cerdo lomo	23	23		x		x	x		76	89,2	70,4	8	8	8	8	x		
22/12/2023	ALMUERZO	Tortilla de acelga	Tortilla de acelga	NA	NA	x			x	x		71	71,2	76,4	8	8	8	8	x		
22/12/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	13	13		x		x	x		75	80,2	75,4	8	8	8	8	x		
22/12/2023	ALMUERZO	Plátano cocido con canela	Plátano maduro	20	14	x			x	x		80	74,5	68,2	8	8	8	8	x		
22/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Sorbete de feijoa	18	18	x		x			x	NA	1,5	3,8	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
22/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	1,5	3,8	7	7	7	7	x		
22/12/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	5,5	5,1	7	7	7	7	x		
23/12/2023	ALMUERZO	Lomo cerdo en salsa BBQ	Lomo de cerdo	23	23	x			x	x		87	78,5	69,5	8	8	8	8	x		
23/12/2023	ALMUERZO	Arroz a la jardinera	Arroz	8,5	8,5		x		x	x		75	86,5	70,4	8	8	8	8	x		
23/12/2023	ALMUERZO	Casquitos de tomate con vinagreta	Casquitos de tomate con vinagreta	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	4,7	8	8	8	8	x		
23/12/2023	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	17,5	14	x			x	x		55	88,7	90,5	8	8	8	8	x		
23/12/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	18	18	x		x			x	NA	2,5	3,4	7	7	7	7	x		
23/12/2023	ALMUERZO	Natilla	Leche entera	30	30	x		x		x		79	NA	NA	8	8	8	8	x		
26/12/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res sopas	0,7	0,7	x			x	x		110	88,5	76,4	8	8	8	8	x		
26/12/2023	ALMUERZO	Atún con tomate, cebolla y cilantro	Atún	21	21	x		x			x	NA	5,2	4,8	8	8	8	8	x		
26/12/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13	13		x		x	x		75	88,5	64,2	8	8	8	8	x		
26/12/2023	ALMUERZO	Calabaza guisada con arveja verde fresvca y perejil	Calabaza guisada con arveja verde fresvca y perejil	NA	NA	x			x	x		68	78,2	71,2	8	8	8	8	x		
26/12/2023	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	15,5	14	x			x	x		76	82,1	70,5	8	8	8	8	x		
26/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	18	18	x		x			x	NA	4,5	2,8	7	7	7	7	x		
26/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	4,5	2,8	7	7	7	7	x		
26/12/2023	ALMUERZO	Banano picado con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-12	-14	7	7	7	7	x		
27/12/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de cebada	Carne de res sopas	0,7	0,7	x			x	x		110	85,5	74,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
27/12/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa naranja	Contramuslo de pollo	27	23,0	x			x	x		80	75,6	66,5	8	8	8	8	x		
27/12/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	13	13		x		x	x		75	81,2	72,3	8	8	8	8	x		
27/12/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche	Ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	2,1	4,5	8	8	8	8	x		
27/12/2023	ALMUERZO	Plátano cocido con canela	Plátano maduro	20	14,3	x			x	x		65	88,5	67,2	8	8	8	8	x		
27/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Pulpa de maracuyá	18	18	x		x			x	NA	3,2	3,9	7	7	7	7	x		
27/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	3,2	3,9	7	7	7	7	x		
27/12/2023	ALMUERZO	Melón con yogurth	Yogurth	5	5	x		x			x	NA	5,2	3,8	7	7	7	7	x		
28/12/2023	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	0,7	0,7	x			x	x		110	85,2	76,5	8	8	8	8	x		
28/12/2023	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	11	11	x			x	x		85	95,4	88,5	8	8	8	8	x		
28/12/2023	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pechuga de pollo	13	10,5	x			x	x		85	95,4	88,5	8	8	8	8	x		
28/12/2023	ALMUERZO	Arroz con perejil	Arroz	13	13		x		x	x		75	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
28/12/2023	ALMUERZO	Verdura campesina	Verdura campesina	NA	NA	x			x	x		68	79,5	66,7	8	8	8	8	x		
28/12/2023	ALMUERZO	Papa criolla chorreada	Papa criolla	14	14	x			x	x		80	65,2	70,5	8	8	8	8	x		
28/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	18	18	x		x			x	NA	4,5	3,6	7	7	7	7	x		
28/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	4,5	3,6	7	7	7	7	x		
28/12/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-11	-9	7	7	7	7	x		
29/12/2023	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,7	0,7	x			x	x		110	88,5	76,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
29/12/2023	ALMUERZO	Cotramuslo de pollo en salsa blanca	Contramuslo de pollo	27	22,5	x			x	x		85	88,5	78,6	8	8	8	8	x		
29/12/2023	ALMUERZO	Tortilla de espinaca	Tortilla de espinaca	27	28	x			x	x		55	89,2	78,8	8	8	8	8	x		
29/12/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	13	13		x		x	x		75	68,5	74,5	8	8	8	8	x		
29/12/2023	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	14	14	x			x	x		70	88,5	66,7	8	8	8	8	x		
29/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Leche entera	55	55	x		x			x	NA	4,2	5,2	7	7	7	7	x		
29/12/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Pulpa de mango	18	18	x		x			x	NA	4,2	5,2	7	7	7	7	x		
29/12/2023	ALMUERZO	Papaya tajada con leche condensada	Papaya	19	14,6	x		x			x	NA	NA	NA	7	7	7	7	x		
30/12/2023	ALMUERZO	Parrillada carne de res, carne de cerdo y pechuga de	Carne de res cadera	7	7	x			x	x		70	88,5	79,2	8	8	8	8	x		
30/12/2023	ALMUERZO	Parrillada carne de res, carne de cerdo y pechuga de	Lomo cerdo	8	6,9	x			x	x		70	88,5	79,2	8	8	8	8	x		
30/12/2023	ALMUERZO	Parrillada carne de res, carne de cerdo y pechuga de	Pechuga de pollo	10	7,5	x			x	x		70	88,5	79,2	8	8	8	8	x		
30/12/2023	ALMUERZO	Guacamole	Guacamole	NA	NA	x		x			x	NA	6,2	3,5	8	8	8	8	x		
30/12/2023	ALMUERZO	Papa salada	Papa común	15	15	x			x	x		60	75	68,5	8	8	8	8	x		
30/12/2023	ALMUERZO	Plátano con bocadillo y queso	Plátano pintón	21	16,9	x			x	x		60	82,2	63,5	8	8	8	8	x		
30/12/2023	ALMUERZO	Limonada	Pulpa de limón	18	18	x		x			x	NA	4,5	4,1	7	7	7	7	x		
30/12/2023	ALMUERZO	Arroz con leche	Leche entera	37	37	x		x		x		90	91,2	79,2	8	8	8	8	x		
30/12/2023	ALMUERZO	Arroz con leche	Queso campesino	7,5	7,5	x		x		x		90	91,2	79,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
1/11/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de cebada	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		110	86,5	74,5	8	8	8	8	x		
1/11/2023	ALMUERZO	Contra muslos de pollo en salsa naranja	Contramuslos	30,5	25,6	x			x	x		75	79,5	68,5	8	8	8	8	x		
1/11/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	15	15		x		x	x		75	74,1	70,2	8	8	8	8	x		
1/11/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, manzana,, fresa y crema de leche	Ensalada de lechuga, manzana,, fresa y crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	2,1	3,2	8	8	8	8	x		
1/11/2023	ALMUERZO	Plátano cocido con canela	Plátano	23	16,1	x			x	x		72	85,2	66,2	8	8	8	8	x		
1/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Pulpa de maracuyá	20	20	x		x			x	NA	2,1	4,2	7	7	7	7	x		
1/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	2,1	4,2	7	7	7	7	x		
1/11/2023	ALMUERZO	Uvas con yogurt	Yogurt	6	6	x		x			x	NA	4,2	3,9	7	7	7	7	x		
2/11/2023	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		NA	86,5	70,2	8	8	8	8	x		
2/11/2023	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pechuga de pollo	15	11,7	x			x	x		60	75,4	69,2	8	8	8	8	x		
2/11/2023	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	12	12	x			x	x		60	75,4	69,2	8	8	8	8	x		
2/11/2023	ALMUERZO	Arroz con perejil	Arroz	15	15		x		x	x		75	88,5	70,2	8	8	8	8	x		
2/11/2023	ALMUERZO	Verdura campesina	Verdura campesina	NA	NA	x			x	x		80	76,3	82,5	8	8	8	8	x		
2/11/2023	ALMUERZO	Papa criolla chorreada	Papa criolla	16	16	x			x	x		55	86,2	72,3	8	8	8	8	x		
2/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	0,5	1,8	7	7	7	7	x		
2/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	0,5	1,8	7	7	7	7	x		
2/11/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-15	-10	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
3/11/2023	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		110	88,5	73,2	8	8	8	8	x		
3/11/2023	ALMUERZO	Contramuslos de pollo en salsa blanca	Contramuslos de pollo	30,5	25,3	x			x	x		70	80,2	71,2	8	8	8	8	x		
3/11/2023	ALMUERZO	Tortilla de espinaca	Tortilla de espinaca	NA	NA	x			x	x		55	68,2	76,2	8	8	8	8	x		
3/11/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde	Arroz	15	15		x		x	x		75	79,2	82,2	8	8	8	8	x		
3/11/2023	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	16	16	x			x	x		55	89,5	80,2	8	8	8	8	x		
3/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Pulpa de mango	20	20	x		x			x	NA	1,2	4,1	7	7	7	7	x		
3/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	1,2	4,1	7	7	7	7	x		
3/11/2023	ALMUERZO	Melón tajado con leche condensada	Leche condensada	1,9	1,9	x		x			x	NA	5,2	3,9	7	7	7	7	x		
4/11/2023	ALMUERZO	Cazuela de frijoles	Frijoles	9	9	x			x	x		120	92,2	73,2	8	8	8	8	x		
4/11/2023	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne de res cadera	26	26	x			x	x		75	92,2	89,4	8	8	8	8	x		
4/11/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	86,5	76,2	8	8	8	8	x		
4/11/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	NA	NA	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
4/11/2023	ALMUERZO	Plátano maduro cocido	Plátano	23	16	x			x	x		68	67,5	85,4	8	8	8	8	x		
4/11/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	20	20	x		x			x	NA	1,2	2,8	7	7	7	7	x		
4/11/2023	ALMUERZO	Papaya con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	3,5	4,2	7	7	7	7	x		
7/11/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		110	84,2	76,3	8	8	8	8	x		
7/11/2023	ALMUERZO	Albondigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	24	24	x			x	x		85	88,2	73,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
7/11/2023	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetti	15	15		x		x	x		45	75,2	67,2	8	8	8	8	x		
7/11/2023	ALMUERZO	Tomate en rodajas connoregano	Tomate	29	24	x		x			x	NA	1,2	3,1	8	8	8	8	x		
7/11/2023	ALMUERZO	Papa sin cáscara dorada	Papa común	20	16	x			x	x		65	85,2	69,2	8	8	8	8	x		
7/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	2,5	3,5	7	7	7	7	x		
7/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	2,5	3,5	7	7	7	7	x		
7/11/2023	ALMUERZO	Papaya con yogurt	Yogurt	6	6	x		x			x	NA	2,3	4,1	7	7	7	7	x		
8/11/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		110	86,2	76,5	8	8	8	8	x		
8/11/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo asada con perejil	carne cerdo lomo	26	25	x			x	x		85	89,5	75,4	8	8	8	8	x		
8/11/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	86,5	79,5	8	8	8	8	x		
8/11/2023	ALMUERZO	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	NA	NA	x			x	x		85	5,2	3,4	8	8	8	8	x		
8/11/2023	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	20	16	x			x	x		45	86,5	91,2	8	8	8	8	x		
8/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Pulpa de fresa	20	20	x		x			x	NA	2,3	1,9	7	7	7	7	x		
8/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	2,3	1,9	7	7	7	7	x		
8/11/2023	ALMUERZO	Banano picado con crema de leche	Crema de leche	1,95	1,95	x		x			x	NA	3,5	2,1	7	7	7	7	x		
9/11/2023	ALMUERZO	Cazuela de arveja verde seca	Arveja verde seca	9	9	x			x	x		110	85,4	76,4	8	8	8	8	x		
9/11/2023	ALMUERZO	Contra msulo de pollo en salsa criolla	Contramuslo de pollo	30,5	25,3	x			x	x		75	79,5	85,5	8	8	8	8	x		
9/11/2023	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	11,5	11,5		x		x	x		75	89,5	67,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/11/2023	ALMUERZO	Ensalada de pepino, tomate y cillantro	Ensalada de pepino, tomate y cillantro	NA	NA	x		x			x	NA	2,3	4,5	8	8	8	8	x		
9/11/2023	ALMUERZO	Plátano frito en monedas	Plátano pintón	22,5	16,5	x			x	x		45	89,4	79,5	8	8	8	8	x		
9/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Pulpa de guanábana	20	20	x		x			x	NA	1,2	3,4	7	7	7	7	x		
9/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	1,2	3,4	7	7	7	7	x		
9/11/2023	ALMUERZO	Fresa	Fresa	15,5	15,5	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
10/11/2023	ALMUERZO	Sopa de cebada perlada	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		110	86,5	70,2	8	8	8	8	x		
10/11/2023	ALMUERZO	Hamburguesas de carne a las finas hierbas	Carne de res molida	24	24	x			x	x		65	90,2	79,1	8	8	8	8	x		
10/11/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	88,4	66,5	8	8	8	8	x		
10/11/2023	ALMUERZO	Guacamole	Guacamole	NA	NA	x		x			x	NA	4,5	4,1	9	9	9	9	x		
10/11/2023	ALMUERZO	Yuca dorada	yuca	20	16,1	x			x	x		NA	76,2	88,7	9	9	9	9	x		
10/11/2023	ALMUERZO	Jugo de feijoa	Pulpa de feijoa	20	20	x		x			x	NA	0,8	2,1	7	7	7	7	x		
10/11/2023	ALMUERZO	Manzana con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-15	-9	7	7	7	7	x		
11/11/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		120	85,5	78,6	8	8	8	8	x		
11/11/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	15	15		x		x	x		75	89,2	79,2	8	8	8	8	x		
11/11/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	NA	NA	x		x			x	NA	4,3	3,8	8	8	8	8	x		
11/11/2023	ALMUERZO	Carne de res cocida en trozos	Carne cadera res	26	25	x			x	x		82	86,2	74,1	8	8	8	8	x		
11/11/2023	ALMUERZO	Papa francesa	Papa común	20	16,1	x			x	x		43	89,3	76,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
11/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	2,1	4,6	7	7	7	7	x		
11/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	2,1	4,6	7	7	7	7	x		
11/11/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	30	19,9	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
14/11/2023	ALMUERZO	Mondongo	Menudo de res	3	3	x			x	x		120	85,6	76,5	8	8	8	8	x		
14/11/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	31	25,5	x			x	x		70	79,5	66,8	8	8	8	8	x		
14/11/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	80,2	76,2	8	8	8	8	x		
14/11/2023	ALMUERZO	Ensalada de pico de gallo	Ensalada de pico de gallo	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	4,1	8	8	8	8	x		
14/11/2023	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	20	16	x			x	x		65	86,2	70,1	8	8	8	8	x		
14/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	1,2	3,5	7	7	7	7	x		
14/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	1,2	3,5	7	7	7	7	x		
14/11/2023	ALMUERZO	Melón tajado con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-16	-10	7	7	7	7	x		
15/11/2023	ALMUERZO	Cazuela de lentejas	Lentejas	9	9	x			x	x		150	85,5	79,5	8	8	8	8	x		
15/11/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	26	25	x			x	x		95	78,5	69,5	8	8	8	8	x		
15/11/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	15	15		x		x	x		75	75,2	69,5	8	8	8	8	x		
15/11/2023	ALMUERZO	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	4,3	3,5	8	8	8	8	x		
15/11/2023	ALMUERZO	Papa en casquitos dorados	Papa común	16	16	x			x	x		62	87,1	78,9	8	8	8	8	x		
15/11/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	20	20	x		x			x	NA	1,2	3,2	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
15/11/2023	ALMUERZO	Manzana en cuadros con queso doble	Queso doble crema	5,3	5,3	x		x			x	NA	4,2	3,8	7	7	7	7	x		
16/11/2023	ALMUERZO	Ajiaco	Pechuga de pollo	0,8	0,76	x			x	x		130	88,5	79,5	8	8	8	8	x		
16/11/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo mechada en salsa criolla	Pechuga de pollo	29,5	23,6	x			x	x		65	89,4	76,5	8	8	8	8	x		
16/11/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	86,5	68,5	8	8	8	8	x		
16/11/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	19	14,5	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
16/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	2,8	3,9	7	7	7	7	X		
16/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	2,8	3,9	7	7	7	7	X		
16/11/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	40	23	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
17/11/2023	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		120	88,5	76,4	8	8	8	8	x		
17/11/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	26	26	x			x	x		85	86,5	78,5	8	8	8	8	x		
17/11/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	15	15		x		x	x		75	78,5	68,4	8	8	8	8	x		
17/11/2023	ALMUERZO	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NA	NA		x		x		x	NA	2,5	3,5	8	8	8	8	x		
17/11/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla dorada	16	16	x			x	x		NA	81,2	78,9	8	8	8	8	x		
17/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de mora	8	8	x		x			x	NA	3,2	4,5	7	7	7	7	x		
17/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de fresa	8	8	x		x			x	NA	3,2	4,5	7	7	7	7	x		
17/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Uva isabellina	7	7	x		x			x	NA	3,2	4,5	7	7	7	7	x		
17/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	3,2	4,5	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
17/11/2023	ALMUERZO	Banano picado con yogurth	Yogurt	6	6	x		x			x	NA	2,3	4,1	7	7	7	7	x		
18/11/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		110	85,4	76,2	8	8	8	8	x		
18/11/2023	ALMUERZO	Albondigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	24	24		x		x	x		85	86,5	76,4	8	8	8	8	x		
18/11/2023	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetti	14,5	14,5		x		x	x		45	86,2	76,2	8	8	8	8	x		
18/11/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	2,4	3,2	8	8	8	8	x		
18/11/2023	ALMUERZO	Plátano maduro melao	Plátano maduro	22,5	22,5	x			x	x		85	78,5	88,5	8	8	8	8	x		
18/11/2023	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa de maracuyá	20	20	x		x			x	NA	85,6	76,5	8	8	8	8	x		
18/11/2023	ALMUERZO	Papaya tajada con queso doble crema	Queso doble crema	5,25	5,25	x		x			x	NA	2,5	2,3	7	7	7	7	x		
2011/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	1	1	x			x	x		108	89,4	78,5	8	8	8	8	x		
2011/2023	ALMUERZO	Contramuslos de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	30,3	24,4	x			x	x		76	78,6	80,1	8	8	8	8	x		
2011/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	67,8	83,5	8	8	8	8	x		
2011/2023	ALMUERZO	Ensalada hawaina	Ensalada hawaina	NA	NA	x		x			x	NA	2,3	4,1	8	8	8	8	x		
2011/2023	ALMUERZO	Papa cocida con càscara	Papa comùn	15,5	15,5	x			x	x		87	89,5	72,3	8	8	8	8	x		
2011/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Pulpa de curuba	20	20	x		x			x	NA	2,7	3,5	7	7	7	7	x		
2011/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	2,7	3,5	7	7	7	7	x		
2011/2023	ALMUERZO	Melón picado conleche condensa	Leche condensada	2,1	2,1	x		x			x	NA	4,6	3.9	7	7	7	7	x		
21/11/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de trigo	Carne de res	1	1	x			x	x		120	89,7	74,7	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
21/11/2023	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne res cadera	25	25	x			x	x		90	88,1	76,3	8	8	8	8	x		
21/11/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde	Arroz	14	14		x		x	x		75	74,2	79,2	8	8	8	8	x		
21/11/2023	ALMUERZO	Aguacate en tajada	Aguacate	18,5	18,5	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		Intercambio de preparación autorizado por la referente de nutrición local
21/11/2023	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	17	15,07	x			x	x		69	88,5	69,3	8	8	8	8	x		
21/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Pulpa de guanabana	20	20	x		x			x	NA	1,2	3,6	7	7	7	7	x		
21/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	1,2	3,6	7	7	7	7	x		
22/11/2023	ALMUERZO	Cazuela de garbanzos	Garbanzos	9	9	x			x	x		130	89,5	76,4	8	8	8	8	x		
22/11/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	Sobrebarriga	25	23	x			x	x		85	79,5	81,5	8	8	8	8	x		
22/11/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Pap criolla	15,5	15,5	x			x	x		65	89,5	76,4	8	8	8	8	x		
22/11/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14	14		x		x	x		75	89,5	78,5	8	8	8	8	x		
22/11/2023	ALMUERZO	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NA	NA	x			x	x		85	89,5	68,5	8	8	8	8	x		
22/11/2023	ALMUERZO	Jugo de mango	Pulpa de mango	19	19	x		x			x	NA	1,2	3,8	7	7	7	7	x		
22/11/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5,1	5,1	x		x			x	NA	2,5	3,2	7	7	7	7	x		
23/11/2023	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res	1	1	x			x	x		120	86,5	76,5	8	8	8	8	x		
23/11/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo	30	23	x			x	x		85	89,2	76,5	8	8	8	8	x		
23/11/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	85,2	76,4	8	8	8	8	x		
23/11/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechua, tomate y cebolla	Ensalada de lechua, tomate y cebolla	NA	NA	x		x			x	NA	4,5	3,6	8	8	8	8	x		Autorizado el intercambio de preparacion la referente de nutrición local.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
23/11/2023	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	19,5	15,5	x			x	x		45	89	78	8	8	8	8	x		
23/11/2023	ALMUERZO	Jugo de guayaba	Pulpa de guayaba	19	19	x		x			x	NA	2,5	3,2	7	7	7	7	x		
23/11/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con queso doble crema	Queso doble crema	5,1	5,1	x		x			x	NA	1,2	4,5	7	7	7	7	x		
24/11/2023	ALMUERZO	Sopa de arracacha	Carne de res	1	1	x			x	x		120	86,5	79,8	8	8	8	8	x		
24/11/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo en salsa de piña	Carne de cerdo en salsa de piña	25	25		x		x	x		85	79,8	86,2	8	8	8	8	x		
24/11/2023	ALMUERZO	Tortilla de acelga	Tortilla de acelga	NA	NA	x			x	x		75	89,5	89,1	8	8	8	8	x		
24/11/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14	14		x		x	x		75	69,8	70,2	8	8	8	8	x		
24/11/2023	ALMUERZO	Plátano maduro con canela	Plátano	22	15,7	x			x	x		55	89,1	76,5	8	8	8	8	x		
24/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Pulpa de feijoa	19	19	x		x			x	NA	2,5	3,6	7	7	7	7	x		
24/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	2,5	3,6	7	7	7	7	x		
24/11/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	6,5	6,5	x		x			x	NA	4,2	3,6	7	7	7	7	x		
25/11/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		110	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
25/11/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	25	23	x			x	x		90	78,5	80,1	8	8	8	8	x		
25/11/2023	ALMUERZO	Arroz con zanahoria	Arroz	14	14		x		x	x		75	88,5	76,5	8	8	8	8	x		
25/11/2023	ALMUERZO	Ensalada de zanahoria rallada y manzana en trozos de crema de leche	Ensalada de zanahoria rallada y manzana en trozos de crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	3,2	1,8	8	8	8	8	x		
25/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19	19	x		x			x	NA	1,2	3,1	7	7	7	7	x		
25/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	1,2	3,1	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
25/11/2023	ALMUERZO	Fresas con helado	Helado	9	9,0		x		x		x	NA	-12	-11	7	7	7	7	x		
27/11/2023	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res	0,8	0,8	x	x		x	x		120	86,5	75,6	8	8	8	8	x		
27/11/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga de mechada	Sobrebarriga	25	24	x			x	x		82	92,1	79,2	8	8	8	8	x		
27/11/2023	ALMUERZO	Verduras cocidas con mayonesa fría	Verduras cocidas con mayonesa fría	NA	NA	x			x	x		52	5,9	4,5	8	8	8	8	x		
27/11/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14	14		x		x	x		75	86,5	79,2	8	8	8	8	x		
27/11/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	16	16	x			x	x		81	74,5	80,2	8	8	8	8	x		
27/11/2023	ALMUERZO	Sorbete tomate de árbol	Pulpa de tomate de árbol	19	19	x		x			x	NA	2,5	2,8	7	7	7	7	x		
27/11/2023	ALMUERZO	Sorbete tomate de árbol	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	2,5	2,8	7	7	7	7	x		
27/11/2023	ALMUERZO	Papaya con crema de leche	Crema de leche	1,8	1,8	x		x			x	NA	3,1	2,1	7	7	7	7	x		
28/11/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		124	74,7	74,8	8	8	8	8	x		
28/11/2023	ALMUERZO	Atún con tomate, cebolla y cilantro	atún en agua	23	23	x		x			x	NA	5,5	2,2	8	8	8	8	x		
28/11/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	88,1	88,9	8	8	8	8	x		
28/11/2023	ALMUERZO	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	NA	NA	x			x	x		72	77,1	69,1	8	8	8	8	x		
28/11/2023	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	17,5	15,4	x			x	x		69	64,5	65,7	8	8	8	8	x		
28/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19	19	x		x			x	NA	3,3	4,5	7	7	7	7	x		
28/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	3,3	4,5	7	7	7	7	x		
28/11/2023	ALMUERZO	Banano picado con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-14,8	-16,6	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
29/11/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de cebada	Carne de res	0,8	0,8	x		x		x		125	78,5	86,5	8	8	8	8	x		
29/11/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa naranja	Contramuslo de pollo	30	24,3	x			x	x		80	87,4	66,5	8	8	8	8	x		
29/11/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14	14		x		x	x		75	82,2	62,1	8	8	8	8	x		
29/11/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche	Ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	4,2	7	7	7	7	x		
29/11/2023	ALMUERZO	Plátano cocido con canela	Plátano	20	15,4	x			x	x		86	75,4	68,5	8	8	8	8	x		
29/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Pulpa de maracuyá	19	19	x		x			x	NA	1,2	5,3	7	7	7	7	x		
29/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	1,2	5,3	7	7	7	7	x		
29/11/2023	ALMUERZO	Uvas con yogurt	Yogurt	6	6	x		x			x	NA	6,2	3,5	7	7	7	7	x		
30/11/2023	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		120	79,8	79,3	8	8	8	8	x		
30/11/2023	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pechuga de pollo	15	11,8	x			x	x		95	88,9	70,7	8	8	8	8	x		
30/11/2023	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	12	12	x			x	x		95	88,9	70,7	8	8	8	8	x		
30/11/2023	ALMUERZO	Arroz con perejil	Arroz	14,25	14,25		x		x	x		75	89,1	81,6	8	8	8	8	x		
30/11/2023	ALMUERZO	Verdura campesina	Verdura campesina	NA	NA	x			x	x		84	90,4	68	8	8	8	8	x		
30/11/2023	ALMUERZO	Papa criolla chorreada	Papa criolla	16	16	x			x	x		86	89,9	70,3	8	8	8	8	x		
30/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19	19	x		x			x	NA	3,3	4,1	7	7	7	7	x		
30/11/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	3,3	4,1	7	7	7	7	x		
30/11/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-17,4	-14,4	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
2/10/2023	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		110	86,6	79,1	7	7	7	7	x		
2/10/2023	ALMUERZO	Sobrebarrig a mechada	Sobrebarriga	26	26	x			x	x		85	83,2	69,5	7	7	7	7	x		
2/10/2023	ALMUERZO	Verduras cocidas con mayonesa fria	Verduras cocidas con mayonesa fria	NA	NA	x			x	x		50	6,2	4,3	7	7	7	7	x		
2/10/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	15	15		x		x	x		75	81,2	87,4	8	8	8	8	x		
2/10/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	16	16	x			x	x		55	91,2	69,7	8	8	8	8	x		
2/10/2023	ALMUERZO	Sorbete tomate de árbol	Pulpa de tomate árbol	20	20	x		x			x	NA	3,2	2,1	7	7	7	7	x		
2/10/2023	ALMUERZO	Sorbete tomate de árbol	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	3,2	2,1	7	7	7	7	x		
2/10/2023	ALMUERZO	Fresas con crema de leche	Crema de leche	2	2	x		x			x	NA	1,5	4	7	7	7	7	x		
3/10/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		120	84,5	78,6	8	8	8	8	x		
3/10/2023	ALMUERZO	Artún con tomate, cebolla y cilantro	Artún con tomate, cebolla y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	3,2	8	8	8	8	x		
3/10/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15	x		x		x		75	86,2	74,5	8	8	8	8	x		
3/10/2023	ALMUERZO	Calabaza guisada	Calabaza guisada	NA	NA	x			x	x		68	70,4	66,5	8	8	8	8	x		
3/10/2023	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	18	16	x			x	x		89	86,2	74,2	8	8	8	8	x		
3/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	2,2	1,6	7	7	7	7	x		
3/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	2,2	1,6	7	7	7	7	x		
3/10/2023	ALMUERZO	Banano picado con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-17	-12	7	7	7	7	x		
4/10/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		108	78,5	69,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
4/10/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa naranja	Contarmuslo de pollo	30,5	25,5	x			x	x		89	78,6	88,7	8	8	8	8	x		
4/10/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	15	15		x		x	x		75	80,2	73,2	8	8	8	8	x		
4/10/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, manzana, fresa y crema de leche	Ensalada lechuga, manzana, fresa y crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	4,1	3,8	8	8	8	8	x		
4/10/2023	ALMUERZO	Plátano cocido con canela	Plátano maduro	22,5	16,1	x			x	x		85	78,4	69,5	8	8	8	8	x		
4/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de maracuya	Pulpa maracuyá	20	20	x		x			x	NA	0,5	1,5	7	7	7	7	x		
4/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de maracuya	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	0,5	1,5	7	7	7	7	x		
4/10/2023	ALMUERZO	Pera con yogurth	Yogurt	6	6	x		x			x	NA	2,5	3,4	8	8	8	8	x		
5/10/2023	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		112	86,4	74,1	8	8	8	8	x		
5/10/2023	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pechuga de pollo	15	15	x			x	x		65	79,6	80,4	8	8	8	8	x		
5/10/2023	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	12	12	x			x	x		65	79,6	80,4	8	8	8	8	x		
5/10/2023	ALMUERZO	Arroz con perejil	Arroz	15	15		x		x	x		75	91,2	78,5	8	8	8	8	x		
5/10/2023	ALMUERZO	Verdura campesina	Verdura campesina	NA	NA	x			x	x		55	76,5	84,5	8	8	8	8	x		
5/10/2023	ALMUERZO	Papa criolla chorreada	Papa criolla	16	16	x			x	x		50	86,7	91,2	8	8	8	8	x		
5/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	1,2	3,7	7	7	7	7	x		
5/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	1,2	3,7	7	7	7	7	x		
5/10/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-16	-11	7	7	7	7	x		
6/10/2023	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		121	87,2	69,8	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
6/10/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa blanca	Contramuslo de pollo	30,5	25,1	x			x	x		80	75,5	80,4	8	8	8	8	x		
6/10/2023	ALMUERZO	Tortilla de espinaca	Tortilla de espinaca	NA	NA	x			x	x		65	89,4	71,5	8	8	8	8	x		
6/10/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	15	15		x		x	x		75	89,5	73,2	8	8	8	8	x		
6/10/2023	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	16	16	x			x	x		65	78,5	84,1	8	8	8	8	x		
6/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Pulpa de mango	20	20	x		x			x	NA	1,4	3,7	7	7	7	7	x		
6/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	1,4	3,7	7	7	7	7	x		
6/10/2023	ALMUERZO	Melón tajado con leche condensada	Leche condensada	2	2	x		x			x	NA	4,3	4,2	7	7	7	7	x		
7/10/2023	ALMUERZO	Cazuela de frijoles	Frijoles	9	9	x			x	x		120	86,5	74,1	7	7	7	7	x		
7/10/2023	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne cadera de res	26	26	x			x	x		65	86,4	76,1	7	7	7	7	x		
7/10/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	86,2	79,2	8	8	8	8	x		
7/10/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
7/10/2023	ALMUERZO	Plátano maduro cocido	Plátano maduro	22,5	16,1	x			x	x		76	86,2	76,5	7	7	7	7	x		
7/10/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	20	20	x		x			x	NA	1,2	2,8	7	7	7	7	x		
7/10/2023	ALMUERZO	Papaya en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	5,5	5,5	x		x			x	NA	3,2	4,6	7	7	7	7	x		
9/10/2023	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		110	85,4	76,4	8	8	8	8	x		
9/10/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo	29	23	x			x	x		85	74,1	80,2	8	8	8	8	x		
9/10/2023	ALMUERZO	Arroz atomatado	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	89,2	72,1	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
9/10/2023	ALMUERZO	Ensalada espinaca, manzana y miel	Ensalada espinaca, manzana y miel	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	4,1	8	8	8	8	x		
9/10/2023	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano	22	15,7	x			x		x	65	78,5	66,7	8	8	8	8	x		
9/10/2023	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa de maracuyá	20	20	x		x			x	NA	1,2	3,5	7	7	7	7	x		
9/10/2023	ALMUERZO	Fresas con queso doble crema	Queso doble crema	5,2	5,2	x		x			x	NA	3,2	3,6	7	7	7	7	x		
10/10/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		110	90,4	88,6	8	8	8	8	x		
10/10/2023	ALMUERZO	Albóndigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	23	23	x			x	x		76	89,1	73,2	8	8	8	8	x		
10/10/2023	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetti	14,5	14,5	x		x		x		50	76,2	88,5	8	8	8	8	x		
10/10/2023	ALMUERZO	Tomate en rodajas con oregano	Tomate	29	23	x		x			x	NA	5,2	4,2	8	8	8	8	x		
10/10/2023	ALMUERZO	Papa sin cáscara dorada	Papa común	20	15,6	x			x	x		80	75,2	69,2	8	8	8	8	x		
10/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	2,5	3,5	7	7	7	7	x		
10/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	61	61	x		x			x	NA	2,5	3,5	7	7	7	7	x		
10/10/2023	ALMUERZO	Papaya en cuadros con yogurt	Yogurt	6	6	x		x			x	NA	5,2	4	7	7	7	7	x		
11/10/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		110	88,6	79,5	8	8	8	8	x		
11/10/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo asada con perejil	Carne de cerdo lomo	25	25	x			x	x		80	75,4	68,5	8	8	8	8	x		
11/10/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	86,5	78,6	8	8	8	8	x		
11/10/2023	ALMUERZO	Ensalada fría de remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fría de remolacha, zanahoria y mayonesa	NA	NA	x			x	x		120	6,2	5,1	7	7	7	7	x		
11/10/2023	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	20	15,6	x			x	x		50	90,2	89,1	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
11/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Pulpa de fresa	20	20	x		x			x	NA	1,2	4,5	7	7	7	7	x		
11/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Leche entera	61	61	x		x			x	NA	1,2	4,5	7	7	7	7	x		
11/10/2023	ALMUERZO	Banano picado con crema de leche	Crema de leche	1,74	1,74	x		x			x	NA	3,5	4,2	7	7	7	7	x		
12/10/2023	ALMUERZO	Cazuela de arveja verde seca	Arveja verde seca	9	9	x			x	x		120	88,5	76,4	8	8	8	8	x		
12/10/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa criolla	Contramuslo de pollo	30	30	x			x	x		60	90,1	79,2	8	8	8	8	x		
12/10/2023	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	76,5	89,4	8	8	8	8	x		
12/10/2023	ALMUERZO	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	1,8	2,5	8	8	8	8	x		
12/10/2023	ALMUERZO	Plátano maduro frito en monedas	Plátano maduro frito en monedas	22	16	x			x	x		50	86,5	70,2	8	8	8	8	x		
12/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Pulpa de guanábana	20	20	x		x			x	NA	1,2	3,2	7	7	7	7	x		
12/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Leche entera	61	61	x		x			x	NA	1,2	3,2	7	7	7	7	x		
12/10/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	35	35	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
13/10/2023	ALMUERZO	Sopa de cebada perlada	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		110	89,5	72,2	8	8	8	8	x		
13/10/2023	ALMUERZO	Hamburguesa de carne a las finas hierbas	Carne de res molida	25	25	x			x	x		70	76,5	84,5	8	8	8	8	x		
13/10/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	86,5	76,5	8	8	8	8	x		
13/10/2023	ALMUERZO	Guacamole	Guacamole	NA	NA	x		x			x	NA	3,5	2,1	8	8	8	8	x		
13/10/2023	ALMUERZO	Yuca dorada	yuca	20	16	x			x	x		60	78,5	65,1	8	8	8	8	x		
13/10/2023	ALMUERZO	Jugo de feijoa	Pulpa de feijoa	20	20	x		x			x	NA	2,2	1,1	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
14/10/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		110	88,6	76,5	8	8	8	8	x		
14/10/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	76,85	81,2	8	8	8	8	x		
14/10/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada lechuga, tomate y cebolla cabezona	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	4,2	8	8	8	8	X		
14/10/2023	ALMUERZO	Carne de res cocida en trozos	Carne de res cadera	25,4	25,4	x			x	x		79	84,2	69,1	8	8	8	8	x		
14/10/2023	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano pintón	22	16	x			x	x		40	78,5	69,5	8	8	8	8	x		
14/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	2,1	3,5	7	7	7	7	x		
14/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	61	61	x		x			x	NA	2,1	3,5	7	7	7	7	x		
14/10/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	29	19,4	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
17/10/2023	ALMUERZO	Mondongo	Menudo de res	3	3	x			x	x		105	85,6	76,4	8	8	8	8	x		
17/10/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	30,5	25,8	x			x	x		70	74,2	86,5	8	8	8	8	x		
17/10/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz blanco	14,5	14,5		x		x	x		75	81,5	74	8	8	8	8	x		
17/10/2023	ALMUERZO	Ensalada de pico de gallo	Ensalada de pico de gallo	NA	NA	x		x			x	NA	3,2	4,2	8	8	8	8	x		
17/10/2023	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	20	16	x			x	x		45	91,2	89,4	8	8	8	8	x		
17/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	2,3	4,1	7	7	7	7	x		
17/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	2,3	4,1	7	7	7	7	x		
17/10/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-14	-9	7	7	7	7	x		
18/10/2023	ALMUERZO	Cazuela de lentejas	Lentejas	9	9	x			x	x		90	85,4	76,4	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
18/10/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa	Sobrebarriga	26	25,4	x			x	x		75	89,1	69,2	8	8	8	8	x		
18/10/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	80,5	72,3	8	8	8	8	x		
18/10/2023	ALMUERZO	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	4,2	2,8	8	8	8	8	x		
18/10/2023	ALMUERZO	Papa en casquitos dorados (con cáscara)	Papa en casquitos dorados (con cáscara)	16	16	x			x	x		40	90,12	88,3	8	8	8	8	x		
18/10/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	20	20	x		x			x	NA	2,5	2,6	7	7	7	7	x		
18/10/2023	ALMUERZO	Melón en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	2,5	3,6	7	7	7	7	x		
19/10/2023	ALMUERZO	Ajiaco	Pechuga de pollo	0,88	0,75	x			x	x		100	88,4	78,6	8	8	8	8	x		
19/10/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo mechada en salsa criolla	Pechuga de pollo	29,5	23,5	x			x	x		65	76,5	81,5	8	8	8	8	x		
19/10/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	86,2	76,2	8	8	8	8	x		
19/10/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	19	14,5	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
19/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	1,2	3,7	7	7	7	7	x		
19/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	1,2	3,7	7	7	7	7	x		
19/10/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	41	41	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
20/10/2023	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	1	1	x			x	x		123	76,2	84,1	8	8	8	8	x		
20/10/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	26	25	x			x	x		80	80,2	67,5	8	8	8	8	x		
20/10/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	78,6	82,3	8	8	8	8	x		
20/10/2023	ALMUERZO	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NA	NA	x		x			x	NA	2,2	3,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
20/10/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	16	16	x			x	x		55	88,4	76,4	8	8	8	8	x		
20/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de fresa	7	7	x		x			x	NA	1,2	4,5	7	7	7	7	x		
20/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de mora	7	7	x		x			x	NA	1,2	4,5	7	7	7	7	x		
20/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa uva	5	5	x		x			x	NA	1,2	4,5	7	7	7	7	x		
20/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	1,2	4,5	7	7	7	7	x		
20/10/2023	ALMUERZO	Banano con yogurth	Yogurth	6	6	x		x			x	NA	4,2	3,1	7	7	7	7	x		
21/10/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	carne de res	1	1	x			x	x		95	79,5	68,5	8	8	8	8	x		
21/10/2023	ALMUERZO	Albondigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	26	26	x		x		x		70	80,2	74,2	8	8	8	8	x		
21/10/2023	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetti	14,5	14,5		x	x		x		40	74,5	66,5	8	8	8	8	x		
21/10/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, toamte, aguacate y cilantro	Ensalada lechuga, toamte, aguacate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	2,2	1,2	8	8	8	8	x		
21/10/2023	ALMUERZO	Plátano maduro melao	Plátano maduro	22,5	16	x			x	x		55	75,4	80,1	8	8	8	8	x		
21/10/2023	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa de maracuyá	20	20	x		x			x	NA	3,2	4,2	7	7	7	7	x		
21/10/2023	ALMUERZO	Papaya tajada con queso doble crerma	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	3,2	4,2	7	7	7	7	x		
23/10/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		95	78,5	80,2	8	8	8	8	x		
23/10/2023	ALMUERZO	Pierna de pollo a las finas hierbas	Contramuslos de pollo	30,5	25	x			x	x		60	85,6	70,2	8	8	8	8	x		
23/10/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	74,2	68,2	8	8	8	8	x		
23/10/2023	ALMUERZO	Ensalada hawiana	Ensalada hawiana	NA	NA	x		x			x	NA	2,1	4,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
23/10/2023	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	16	16	x			x	x		55	78,5	69,5	8	8	8	8	x		
23/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Pulpa curuba	20	20	x		x			x	NA	3,2	2,1	7	7	7	7	x		
23/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	3,2	2,1	7	7	7	7	x		
23/10/2023	ALMUERZO	Melón picado con leche condensada	Leche condensada	1,9	1,9	x		x			x	NA	5,1	4,3	7	7	7	7	x		
24/10/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de trigo	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		110	86,2	76,5	8	8	8	8	x		
24/10/2023	ALMUERZO	Carne res asada	Carne res asada	26	25	x			x	x		180	75,5	68,9	8	8	8	8	x		
24/10/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde	Arroz blanco	14,5	14,5		x		x	x		75	82,1	74,2	8	8	8	8	x		
24/10/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, tomate y cebolla	Ensalada lechuga, tomate y cebolla	NA	NA	x		x			x	NA	4,5	3,6	8	8	8	8	x		
24/10/2023	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	18	15,9	x			x	x		65	85,4	70,2	8	8	8	8	x		
24/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Pulpa de guanábana	20	20	x		x			x	NA	0,8	3,1	7	7	7	7	x		
24/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	0,8	3,1	7	7	7	7	x		
24/10/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	40	40	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
25/10/2023	ALMUERZO	Cazuela de garbanzos	Garbanzos	9	9	x			x	x		110	86,5	74,5	8	8	8	8	x		
25/10/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	Sobrebarriga de res	26	25,6	x			x	x		180	75,4	69,8	8	8	8	8	x		
25/10/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	16	16	x			x	x		45	85,5	79,3	8	8	8	8	x		
25/10/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	89,2	80,1	8	8	8	8	x		
25/10/2023	ALMUERZO	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NA	NA	x			x	x		45	75,5	68,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
25/10/2023	ALMUERZO	Jugo de mango	Pulpa de mango	20	20,0	x		x			x	NA	1,2	3,2	7	7	7	7	x		
25/10/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5,25	5,25	x		x			x	NA	2,5	3,2	7	7	7	7	x		
26/10/2023	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		NA	86,5	76,5	8	8	8	8	x		
26/10/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo	30,8	23,8	x			x	x		68	79,5	69,2	8	8	8	8	x		
26/10/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	81,2	76,5	8	8	8	8	x		
26/10/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	19	15	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
26/10/2023	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	20	15,8	x			x	x		55	90,2	89,2	8	8	8	8	x		
26/10/2023	ALMUERZO	Jugo de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	2,3	4,5	7	7	7	7	X		
26/10/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con queso doble crema	Queso doble crema	9	9	x		x			x	NA	2,3	4,2	7	7	7	7	x		
27/10/2023	ALMUERZO	Sopa de arracacha	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		98	66,3	71,8	8	8	8	8	x		
27/10/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo en salsa de piña	Carne de cerdo	26	26	x			x	x		88	83,3	78,3	8	8	8	8	x		
27/10/2023	ALMUERZO	Tortilla de acelga	Tortilla de acelga	NA	NA	x			x	x		61	81,5	73,1	8	8	8	8	x		
27/10/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	81,7	81,3	8	8	8	8	x		
27/10/2023	ALMUERZO	Plátano maduro cocido con canela	Plátano maduro	22,5	16	x			x	x		70	87,5	69,2	8	8	8	8	x		
27/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Pulpa de feijoa	20	20	x		x			x	NA	4,2	2,3	7	7	7	7	x		
27/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	4,2	2,3	7	7	7	7	x		
27/10/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5,75	5,75	x		x			x	NA	3,9	4,6	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
28/10/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		110	75,5	68,5	8	8	8	8	x		
28/10/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	26	26	x			x	x		87	80,2	76,3	8	8	8	8	x		
28/10/2023	ALMUERZO	Arroz con zanahoria	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	85,2	70,1	8	8	8	8	x		
28/10/2023	ALMUERZO	Ensalada de zanahoria rallada y manzana en trozos con crema de leche	Ensalada de zanahoria rallada y manzana en trozos con crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	4,2	8	8	8	8	x		
28/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	1,2	3,8	7	7	7	7	x		
28/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	leche entera	62	62	x		x			x	NA	1,2	3,8	7	7	7	7	x		
28/10/2023	ALMUERZO	Fresas con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-15,2	-12,1	8	8	8	8	x		
30/10/2023	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne res	0,8	0,8	x			x	x		110	68,5	74,1	8	8	8	8	x		
30/10/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga res	26	26	x			x	x		95	92,1	88,7	8	8	8	8	x		
30/10/2023	ALMUERZO	Verduras cocidas con mayonesa	Verduras cocidas con mayonesa	NA	NA	x			x	x		55	5,8	4,6	8	8	8	8	x		
30/10/2023	ALMUERZO	Arroz co cilantro	Arroz	15	15		x		x	x		75	85,2	73,6	8	8	8	8	x		
30/10/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	16	16	x			x	x		60	87,2	76,2	8	8	8	8	x		
30/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de tomate árbol	Pulpa de tomate de árbol	20	20	x		x			x	NA	0,9	2,1	7	7	7	7	x		
30/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de tomate árbol	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	0,9	2,1	7	7	7	7	x		
30/10/2023	ALMUERZO	Fresas con crema	Crema de leche	1,9	1,9	x		x			x	NA	3,6	4,9	7	7	7	7	x		
31/10/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		110	82,3	78,5	8	8	8	8	x		
31/10/2023	ALMUERZO	Atún con tomate, cebolla y cilantro	Atún	24	24	x		x			x	NA	3	2,7	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
31/10/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	89,8	65,1	8	8	8	8	x		
31/10/2023	ALMUERZO	Calabaza guisada con arveja verde y perejil	Calabaza guisada con arveja verde y perejil	NA	NA	x			x	x		68	83,1	84,4	8	8	8	8	x		
31/10/2023	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	18	16	x			x	x		62	69,2	76,6	8	8	8	8	x		
31/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	1,6	3,9	7	7	7	7	x		
31/10/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	62	62	x		x			x	NA	1,6	3,9	7	7	7	7	x		
31/10/2023	ALMUERZO	Melón picado con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-21,7	-15,4	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
1/09/2023	ALMUERZO	Sopa de arracha	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		125	89,5	74,5	8	8	8	8	x		
1/09/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo	Lomo cerdo	26,5	26,5	x			x	x		76	89,1	75,5	8	8	8	8	x		
1/09/2023	ALMUERZO	Tortilla de acelgas	Tortilla de acelgas	NA	NA	x			x	x		56	74,5	89,4	8	8	8	8	x		
1/09/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	15	15		x		x	x		75	81,2	76,6	8	8	8	8	x		
1/09/2023	ALMUERZO	Plátano maduro cocido con canela	Plátano	23	16,5	x			x	x		69	78,9	68,5	8	8	8	8	x		
1/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Leche entera	69	69	x			x		x	NA	4,5	3,5	8	8	8	8	x		
1/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Pulpa feijoa	20	20	x			x		x	NA	4,5	3,5	8	8	8	8	x		
1/09/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5,5	5,5	x		x			x	NA	4,5	2,8	7	7	7	7	x		
2/09/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		132	87,4	78,6	8	8	8	8	x		
2/09/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	27	27		x		x	x		85	78,9	69,5	8	8	8	8	x		
2/09/2023	ALMUERZO	Arroz con zanahoria	Arroz	15	15		x		x	x		75	86,5	78,5	8	8	8	8	x		
2/09/2023	ALMUERZO	Ensalada zanahoria rallada y manzana en trozos con crema de leche	Ensalada zanahoria rallada y manzana en trozos con crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	1,5	2,9	8	8	8	8	x		
2/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	70	70	x		x			x	NA	0,6	1,7	7	7	7	7	x		
2/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	0,6	1,7	7	7	7	7	x		
2/09/2023	ALMUERZO	Fresas con helado	Helado	5,5	5,5		x		x		x	NA	-12	-11,2	9	9	9	9	x		
4/09/2023	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res	0,75	7,5	x			x	x		120	86,4	78,4	8	8	8	8	x		
4/09/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	26	26	x			x	x		85	95,4	86,7	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
4/09/2023	ALMUERZO	Verduras cocidas con mayonesa fría	Verduras cocidas con mayonesa fría	NA	NA	x			x	x		65	85,4	76,5	8	8	8	8	x		
4/09/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	78,5	86,4	8	8	8	8	x		
4/09/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	16	16	x			x	x		80	89,4	68,4	8	8	8	8	x		
4/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	leche entera	70	70	x			x		x	NA	1,6	2,5	7	7	7	7	x		
4/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Pulpa tomate árbol	20	20	x			x		x	NA	1,6	2,5	7	7	7	7	x		
4/09/2023	ALMUERZO	Fresas con crema de leche	Crema de leche	1,9	1,9	x		x			x	NA	2,5	4,7	7	7	7	7	x		
5/09/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		120	76,5	84,6	8	8	8	8	x		
5/09/2023	ALMUERZO	Atún con tomate, cebolla y cilantro	Atún	23,4	23,4	x		x			x	NA	4,5	4,8	8	8	8	8	x		
5/09/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	86,5	74,2	8	8	8	8	x		
5/09/2023	ALMUERZO	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	NA	NA	x			x	x		55	78,9	64,5	8	8	8	8	x		
5/09/2023	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	18	15,8	x			x	x		75	87,4	75,4	8	8	8	8	x		
5/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	70	70	x		x			x	NA	1,7	2,1	7	7	7	7	x		
5/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa mora	20	20	x		x			x	NA	1,7	2,1	7	7	7	7	x		
5/09/2023	ALMUERZO	Banano picado con helado	Helado	5,5	5,5		x		x		x	NA	-11,2	-10,5	7	7	7	7	x		
6/09/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de cebada	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		125	86,5	74,5	7	7	7	7	x		
6/09/2023	ALMUERZO	Contramuslos de pollo en salsa naranja	Contramuslos de pollo	30,5	30,5	x			x	x		95	88,7	69,5	8	8	8	8	x		
6/09/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14,5	14,5	x			x	x		86	75,6	72,1	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
6/09/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, manzana, fresa y crema de leche	Ensalada lechuga, manzana, fresa y crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	3,2	8	8	8	8	x		
6/09/2023	ALMUERZO	Plátano cocido con canela	Plátano	23	23	x			x	x		86	84,5	74,5	8	8	8	8	x		
6/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Leche entera	70	70	x		x			x	NA	2,5	2,3	7	7	7	7	x		
6/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Pulpa de maracuyá	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
6/09/2023	ALMUERZO	Pera con yogurt	Yogurt	6	6	x		x			x	NA	2,5	3,6	7	7	7	7	x		
7/09/2023	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		120	85,4	73,2	8	8	8	8	x		
7/09/2023	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pechuga de pollo	15	11,6	x			x	x		90	85,6	70,3	8	8	8	8	x		
7/09/2023	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	12	12	x			x	x		90	85,6	70,3	NA	NA	NA	NA	NA		
7/09/2023	ALMUERZO	Arroz con perjil	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	75,4	68,1	8	8	8	8	x		
7/09/2023	ALMUERZO	Verdura campesina	Verdura campesina	NA	NA	x			x	x		79	86,5	74,5	8	8	8	8	x		
7/09/2023	ALMUERZO	Papa criolla chorreada	Papa criolla	16	16	x			x	x		85	86,7	78,4	8	8	8	8	x		
7/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	70	70	x		x			x	NA	2,5	3,5	8	8	8	8	x		
7/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	2,5	3,5	8	8	8	8	x		
7/09/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	5	5		x		x		x	NA	2,1	3,8	7	7	7	7	NA		
8/09/2023	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		120	85,4	76,4	8	8	8	8	NA		
8/09/2023	ALMUERZO	Contramuslos en salsa naranja	Contramuslos	30,5	25,1	x			x	x		75	70,1	73,2	8	8	8	8	x		
8/09/2023	ALMUERZO	Tortilla de espinaca	Tortilla de espinaca	NA	NA	x			x	x		85	85,7	68,7	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
8/09/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	86,5	70,2	8	8	8	8	x		
8/09/2023	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	16	16	x			x	x		85	80,2	79,4	8	8	8	8	x		
8/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Leche entera	70	70	x		x			x	NA	2,1	3,4	7	7	7	7	x		
8/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Pulpa de mango	20	20	x		x			x	NA	2,1	3,4	7	7	7	7	x		
8/09/2023	ALMUERZO	Melón tajado con leche condensada	Leche condensada	1,9	1,9	x		x			x	NA	2,5	3,2	7	7	7	7	x		
9/09/2023	ALMUERZO	Cazuela de frijoles	Frijoles	9	9	x			x	x		150	88,5	78,5	8	8	8	8	x		
9/09/2023	ALMUERZO	Carne res asada	Carne res cadera	26	26	x			x	x		75	86,4	78	8	8	8	8	x		
9/09/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	76,2	80,2	8	8	8	8	x		
9/09/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	20	14,6	x		x			x	NA	Amb	Amb	9	9	9	9	x		
9/09/2023	ALMUERZO	Plátano maduro cocido	Plátano	23	16	x			x	x		80	89,2	71,2	8	8	8	8	x		
9/09/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	20	20	x		x			x	NA	1,3	2,1	7	7	7	7	x		
9/09/2023	ALMUERZO	Papaya con queso doble crema	Queso doble crema	5,5	5,5	x		x			x	NA	2,3	4,1	7	7	7	7	x		
11/09/2023	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		125	70,5	82,1	8	8	8	8	x		
11/09/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pachuga de pollo	29	22,9	x			x	x		95	87,5	79,2	8	8	8	8	x		
11/09/2023	ALMUERZO	Arroz atomatado	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	89,4	70,2	8	8	8	8	x		
11/09/2023	ALMUERZO	Ensalada espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada espinaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	2,4	1,8	8	8	8	8	x		
11/09/2023	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano	22	22	x			x	x		75	86,3	69,3	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
11/09/2023	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa maracuyá	20	20	x		x			x	NA	1,2	3,7	7	7	7	7	x		
11/09/2023	ALMUERZO	Fresas con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	4,2	5,1	7	7	7	7	x		
12/09/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		120	85,4	78	8	8	8	8	x		
12/09/2023	ALMUERZO	Albondigas en salsa bolognesa	Carne res molida	23	23		x		x	x		85	90,2	88,4	8	8	8	8	x		
12/09/2023	ALMUERZO	Spagueti	Spagueti	14,25	14,25		x		x	x		55	78,5	73,2	8	8	8	8	x		
12/09/2023	ALMUERZO	Tomate en rodajas con orégano	Tomate en rodajas con orégano	NA	NA	x		x			x	NA	5,6	3,9	8	8	8	8	x		
12/09/2023	ALMUERZO	Papa sin cáscara dorada	Papa común	19,5	15,5	x			x	x		70	86,5	91,2	8	8	8	8	x		
12/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	1,2	3,5	8	8	8	8	x		
12/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	1,2	3,5	8	8	8	8	x		
12/09/2023	ALMUERZO	Papaya con yogurt	Yogurt	6	6	x		x			x	NA	4,5	3,9	7	7	7	7	x		
13/09/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		120	86,5	79,4	8	8	8	8	x		
13/09/2023	ALMUERZO	Carne cerdo asada con perejil	Carne de cerdo	26	26	x			x	x		85	90,5	88,5	8	8	8	8	x		
13/09/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	88,5	80,5	8	8	8	8	x		
13/09/2023	ALMUERZO	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fria de remolacha, zanahoria y mayonesa	NA	NA	x			x	x		85	6,2	4,2	8	8	8	8	x		
13/09/2023	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	19,5	15,5	x			x	x		68	80,5	74,3	8	8	8	8	x		
13/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Pulpa de fresa	20	20	x		x			x	NA	2,5	2,8	7	7	7	7	x		
13/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	2,5	2,8	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
13/09/2023	ALMUERZO	Banano picado con crema de leche	Crema de leche	2,61	2,61	x		x			x	NA	1,5	2,5	7	7	7	7	x		
14/09/2023	ALMUERZO	Cazuela arveja verde	Arveja verde seca	9	9	x			x	x		135	89,4	76,4	8	8	8	8	x		
14/09/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa blanca	Contramuslo de pollo	30	30	x			x	x		86	75,4	69,7	8	8	8	8	x		
14/09/2023	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	11	11		x		x	x		75	86,4	78,4	8	8	8	8	x		
14/09/2023	ALMUERZO	Ensalada pepino, tomate y cilantro	Ensalada pepino, tomate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	4,2	3,6	8	8	8	8	x		
14/09/2023	ALMUERZO	Plátano maduro frito en monedas	Plátano maduro	22	15,6	x			x	x		85	76,5	88,7	8	8	8	8	x		
14/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de gunabana	Pulpa de guanabana	20	20	x		x			x	NA	1,5	3,7	7	7	7	7	x		
14/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de gunabana	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	1,5	3,7	7	7	7	7	x		
14/09/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	35	35	x		x			x	NA	Amb	Amb	8	8	8	8	x		
15/09/2023	ALMUERZO	Sopa cebada perlada	Carne de res sopas	0,75	0,75	x			x	x		125	78,5	79,5	8	8	8	8	x		
15/09/2023	ALMUERZO	Hamburguesas de carne a las finas hierbas	Carne de res molida	23	23	x			x	x		82	79,5	85,5	8	8	8	8	x		
15/09/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,5	14,5	x			x	x		110	81,2	76,6	8	8	8	8	x		
15/09/2023	ALMUERZO	Guacamole	Guacamole	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	4,5	8	8	8	8	x		
15/09/2023	ALMUERZO	Yuca dorada	Yuca	20	15,6	x			x	x		95	85,7	78,5	8	8	8	8	x		
15/09/2023	ALMUERZO	Jugo de feijoa	Pulpa de feijoa	20	20	x		x			x	NA	1,2	2,3	7	7	7	7	x		
15/09/2023	ALMUERZO	Fresas con helado	Helado	-12	-11		x		x		x	NA	-11	-15	7	7	7	7	x		
16/09/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		124	86,5	78,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
16/09/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	74,2	76,5	8	8	8	8	x		
16/09/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, tomate, y cebolla cabezona	Ensalada lechuga, tomate, y cebolla cabezona	NA	NA	x		x			x	NA	5,1	3,2	8	8	8	8	x		
16/09/2023	ALMUERZO	Carne res cocida en trozos	Carne de res cadera	25,5	25,5	x			x	x		87	89,5	79,8	8	8	8	8	x		
16/09/2023	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano	22	15,5	x			x	x		55	90,2	89,4	8	8	8	8	x		
16/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	2,4	1,9	7	7	7	7	x		
16/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	leche entera	68	68	x		x			x	NA	2,4	1,9	7	7	7	7	x		
16/09/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	35	35	x		x			x	NA	Amb	Amb	9	9	9	9	x		
18/09/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de maíz	Carne de res sopas	1	1	x			x	x		125	85,6	74,5	8	8	8	8	x		
18/09/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo guisada	Carne cerdo lomo	25,25	25,25	x			x	x		68	78,9	86,5	8	8	8	8	x		
18/09/2023	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	11	11		x		x	x		75	72,5	81,2	8	8	8	8	x		
18/09/2023	ALMUERZO	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	1,3	8	8	8	8	x		
18/09/2023	ALMUERZO	Patacon de plátano maduro	Plátano	23	15,3	x			x	x		72	89,4	70,2	8	8	8	8	x		
18/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Pulpa de tomate de árbol	20	20	x		x			x	NA	2,5	3,2	7	7	7	7	x		
18/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Leche entera	66	66	x		x			x	NA	2,5	3,2	7	7	7	7	x		
18/09/2023	ALMUERZO	Tajada de melón	Melón	24	14	x		x			x	NA	Amb	Amb	9	9	9	9	x		
19/09/2023	ALMUERZO	Mondongo	Menudo de res	3	3	x			x	x		120	84,5	79,5	8	8	8	8	x		
19/09/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo	Contramuslos de pollo	30,5	30,5	x			x	x		76	79,5	69,8	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/09/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	89,1	76,2	8	8	8	8	x		
19/09/2023	ALMUERZO	Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	4,3	8	8	8	8	x		
19/09/2023	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	20	15,5	x			x	x		45	88,9	90,2	8	8	8	8	x		
19/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa mora	20	20	x		x			x	NA	1,8	0,8	7	7	7	7	x		
19/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	66	66	x		x			x	NA	1,8	0,8	7	7	7	7	x		
19/09/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	5	5		x		x		x	NA	-15	-12	7	7	7	7	x		
20/09/2023	ALMUERZO	Cazuela de lentejas	Lentejas	9	9	x			x	x		90	86,5	68,7	8	8	8	8	x		
20/09/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	25	25	x			x	x		80	74,5	79,1	8	8	8	8	x		
20/09/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14	14		x		x	x		75	81,2	84,4	8	8	8	8	x		
20/09/2023	ALMUERZO	Ensalada espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada espinaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	5,1	4,7	8	8	8	8	x		
20/09/2023	ALMUERZO	Papa en casquitos dorados	Papa común	16	16	x			x	x		70	90,1	87,2	8	8	8	8	x		
20/09/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	19	19	x		x			x	NA	1,2	2,5	7	7	7	7	x		
20/09/2023	ALMUERZO	Banano con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	4,3	3,4	7	7	7	7	x		
21/09/2023	ALMUERZO	Ajiaco	Pechuga de pollo	0,8	0,7	x			x	x		120	80,2	79,5	8	8	8	8	x		
21/09/2023	ALMUERZO	Pechuga pollo mechada en salsa criolla	Pechuga de pollo	30	22,3	x			x	x		65	79,2	70,1	8	8	8	8	x		
21/09/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	85,4	74,5	8	8	8	8	x		
21/09/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	19	19	x		x			x	NA	Amb	Amb	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
21/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	leche entera	66	66	x		x			x	NA	1,5	2,3	7	7	7	7	x		
21/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19	19	x		x			x	NA	1,5	2,3	7	7	7	7	x		
21/09/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	35	35	x		x			x	NA	Amb	Amb	9	9	9	9	x		
22/09/2023	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	1	1	x			x	x		120	79,5	69,5	8	8	8	8	x		
22/09/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	25	25	x			x	x		80	75,5	81,2	8	8	8	8	x		
22/09/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14	14		x		x	x		75	69,8	74,1	8	8	8	8	x		
22/09/2023	ALMUERZO	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NA	NA	x		x			x	NA	2,4	3,5	8	8	8	8	x		
22/09/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	16	16	x			x	x		78	81,2	76,5	8	8	8	8	x		
22/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de mora	7	x	x			x		x	NA	0,8	2,8	8	8	8	8	x		
22/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de fresa	7	x	x			x		x	NA	0,8	2,8	8	8	8	8	x		
22/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de uva	5	x	x			x		x	NA	0,8	2,8	8	8	8	8	x		
22/09/2023	ALMUERZO	Leche entera	Leche entera	66	x	x			x		x	NA	0,8	2,8	8	8	8	8	x		
22/09/2023	ALMUERZO	Pera picada con yogurt	Yogurt	6	6	x		x			x	NA	2,5	3,8	7	7	7	7	x		
23/09/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	1	1	x			x	x		120	88,8	76,5	8	8	8	8	x		
23/09/2023	ALMUERZO	Albondigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	23	23	x			x	x		85	69,5	81,2	8	8	8	8	x		
23/09/2023	ALMUERZO	Spagueti	Spagueti	14	14		x		x	x		51	76,5	80,2	8	8	8	8	x		
23/09/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	4,2	3,9	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
23/09/2023	ALMUERZO	Plátano maduro melao	Plátano maduro	23	15,5	x			x	x		68	86,5	69,7	9	9	9	9	x		
23/09/2023	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa de maracuyá	19	19	x		x			x	NA	1,2	2,8	7	7	7	7	x		
23/09/2023	ALMUERZO	Papaya con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	3,9	2,8	7	7	7	7	x		
25/09/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		120	85,4	76,4	7	7	7	7	x		
25/09/2023	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne de res cadera	25,5	25,5	x			x	x		75	79,5	86,1	8	8	8	8	x		
25/09/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,25	14,25		x		x	x		75	86,4	76,5	8	8	8	8	x		
25/09/2023	ALMUERZO	Ensalada hawaina	Ensalada hawaina	NA	NA	x		x			x	NA	3,8	3,1	8	8	8	8	x		
25/09/2023	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	16	16	x			x	x		73	86,7	75,4	8	8	8	8	x		
25/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	0,9	2,7	7	7	7	7	x		
25/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	0,9	2,7	7	7	7	7	x		
25/09/2023	ALMUERZO	Melón picado con leche condensada	Leche condensada	2	2	x		x			x	NA	5,1	3,9	7	7	7	7	x		
26/09/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de trigo	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		110	86,4	78,4	8	8	8	8	x		
26/09/2023	ALMUERZO	Contramuslos de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	30	25	x			x	x		78	84,4	76,5	8	8	8	8	x		
26/09/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde	Arroz	10,25	10,25		x		x	x		75	78,4	67,5	8	8	8	8	x		
26/09/2023	ALMUERZO	Ensalad de lechuga, tomate y cebolla	Ensalad de lechuga, tomate y cebolla	NA	NA	x		x			x	NA	2,8	1,9	8	8	8	8	x		
26/09/2023	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	17,5	15,7	x			x	x		78	78,4	70,2	8	8	8	8	x		
26/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Leche entera	68	68	x		x		x		NA	1,6	3,1	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
26/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Pulpa de guanábana	20	20	x		x			x	NA	1,6	3,1	8	8	8	8	x		
26/09/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	38	38	x		x			x	NA	Amb	Amb	8	8	8	8	x		
27/09/2023	ALMUERZO	Cazuela de garbanzos	Garbanzos	9	9	x			x	x		125	71,2	80,5	8	8	8	8	x		
27/09/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	Sobrebarriga	25,5	25,5	x			x	x		80	84,1	76,8	8	8	8	8	x		
27/09/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	16	16	x			x	x		68	83,2	76,3	8	8	8	8	x		
27/09/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14,25	14,25		x		x	x		75	76,3	69,1	8	8	8	8	x		
27/09/2023	ALMUERZO	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NA	NA	x			x	x		55	80,2	76,4	8	8	8	8	x		
27/09/2023	ALMUERZO	Jugo de mango	Pulpa de mango	20	20	x		x			x	NA	2,5	3,2	8	8	8	8	x		
27/09/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	4,2	3,7	8	8	8	8	x		
28/09/2023	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		115	79,8	65,6	8	8	8	8	x		
28/09/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo	30	30	x			x	x		85	72,5	71,8	8	8	8	8	x		
28/09/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,25	14,25		x		x	x		75	90,2	88,8	8	8	8	8	x		
28/09/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	19	14,6	x		x			x	NA	Amb	Amb	9	9	9	9	x		
28/09/2023	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	20	15,6	x			x	x		55	74,3	82	8	8	8	8	x		
28/09/2023	ALMUERZO	Jugo de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	1,3	6,9	7	7	7	7	x		
28/09/2023	ALMUERZO	Manzana con queso doble crema	Queso doble crema	5,2	5,2	x		x			x	NA	11,3	4,9	7	7	7	7	x		
29/09/2023	ALMUERZO	Sopa de arracacha	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		120	85,4	70,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
29/09/2023	ALMUERZO	Carne cerdo en salsa de piña	Carne de cerdo lomo	25,5	25,5	x			x	x		85	86,5	75,4	8	8	8	8	x		
29/09/2023	ALMUERZO	Tortilla de acelga	Tortilla de acelga	22	19	x			x	x		68	76,5	68,2	8	8	8	8	x		
29/09/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14,25	14,25		x		x	x		75	84,1	83,2	8	8	8	8	x		
29/09/2023	ALMUERZO	Plátano maduro cocido con canela	Plátano maduro cocido con canela	22	15,7	x			x	x		80	75,2	81,2	8	8	8	8	x		
29/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Pulpa de feijoa	20	20	x		x			x	NA	5,6	2,3	7	7	7	7	x		
29/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Leche entera	68	38	x		x			x	NA	5,6	2,3	7	7	7	7	x		
29/09/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	4,3	2,5	7	7	7	7	x		
30/09/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		120	84,2	75,5	8	8	8	8	x		
30/09/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa	Sobrebarriga	25,5	25,5	x			x	x		60	85,5	76,4	8	8	8	8	x		
30/09/2023	ALMUERZO	Arroz con zanahoria	Arroz	14,25	14,25		x		x	x		65	87,6	74,5	8	8	8	8	x		
30/09/2023	ALMUERZO	Ensalada de zanhoria rallada y manzana en trozos con crema de leche	Ensalada de zanhoria rallada y manzana en trozos con crema de leche	NA	NA	x			x		x	NA	3,2	2,1	7	7	7	7	x		
30/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	1,2	4,2	7	7	7	7	x		
30/09/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	1,2	4,2	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	Sopa de cuchuco de trigo	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		128	88,5	87,8	8	8	8	8	x		
1/08/2023	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne de res cadera	26	26	x			x	x		81	79,2	80,2	8	8	8	8	x		
1/08/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	86,2	74,5	8	8	8	8	x		
1/08/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	NA	NA	x		x			x	NA	4,5	2,4	8	8	8	8	x		
1/08/2023	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	17,5	15	x			x	x		63	86,5	78,5	8	8	8	8	x		
1/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Pulpa guanabana	20	20	x		x			x	NA	1,2	2,4	8	8	8	8	x		
1/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Leche entera	67	67	x		x			x	NA	1,2	2,4	8	8	8	8	x		
1/08/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	35	35	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
2/08/2023	ALMUERZO	Cazuela de garbanzos	Garbanzos	9	9	x			x	x		135	86,5	78,5	8	8	8	8	x		
2/08/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	Sobrebarriga	26	26	x			x	x		85	89,4	74,5	8	8	8	8	x		
2/08/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	16	16	x			x	x		70	89,5	71,2	8	8	8	8	x		
2/08/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	78,5	89,4	8	8	8	8	x		
2/08/2023	ALMUERZO	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NA	NA	x			x	x		78	85,4	69,4	7	7	7	7	x		
2/08/2023	ALMUERZO	Jugo de mango	Pulpa de mango	20	20	x		x			x	NA	1,5	2,3	8	8	8	8	x		
2/08/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5,1	5,1	x		x			x	NA	2,5	4,1	9	9	9	9	x		
3/08/2023	ALMUERZO	Sopa conchitas	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		130	85,5	78,5	8	8	8	8	x		
3/08/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gra tinada	Pechuga de pollo	30	23	x			x	x		85	78,5	81,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
3/08/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	85,5	75,5	8	8	8	8	x		
3/08/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	19	14,5	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
3/08/2023	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	20	15,5	x			x	x		NA	85,5	78,5	8	8	8	8	x		
3/08/2023	ALMUERZO	Jugo de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	3,1	2,5	7	7	7	7	x		
3/08/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con queso doble crema	Manzana tajada con queso doble crema	18	16	x		x			x	NA	4,5	3,8	7	7	7	7	x		
4/08/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo en salsa de piña	Carne lomo cerdo	26	26	x			x	x		85	86,5	74,2	9	9	9	9	x		
4/08/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	78,5	98,5	8	8	8	8	x		
4/08/2023	ALMUERZO	Tortilla acelga	Tortilla acelga	NA	NA	x			x	x		65	89,5	78,5	8	8	8	8	x		
4/08/2023	ALMUERZO	Plátano maduro cocido con canela	Plátano maduro	22	16	x			x	x		76	91,2	68,4	8	8	8	8	x		
4/08/2023	ALMUERZO	Sopa de arracacha	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		125	89,6	75,4	8	8	8	8	x		
4/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Pulpa de feijoa	20	20	x		x			x	NA	2,5	1,5	7	7	7	7	x		
4/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Leche entera	67	67	x		x			x	NA	2,5	1,5	7	7	7	7	x		
4/08/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5,1	5,1	x		x			x	NA	2,5	4,5	8	8	8	8	x		
5/08/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	26	26	x			x	x		75	85,5	78,5	9	9	9	9	x		
5/08/2023	ALMUERZO	Arroz con zanahoria	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	74,2	69,8	9	9	9	9	x		
5/08/2023	ALMUERZO	Ensalada zanahoria rallada y manzana en trozos con crema de leche	Ensalada zanahoria rallada y manzana en trozos con crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	1,3	2,3	8	8	8	8	x		
5/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	2,5	4,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
5/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	67	67	x		x		x		NA	2,5	4,5	8	8	8	8	x		
5/08/2023	ALMUERZO	Fresas con helado	Helado	5,1	5,1		x		x		x	NA	-12	-8	7	7	7	7	x		
8/08/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		130	85,2	63,4	8	8	8	8	x		
8/08/2023	ALMUERZO	Atún con tomate, cebolla y cilantro	Atún	23	23	x		x			x	NA	5,5	3,2	8	8	8	8	x		
8/08/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	86,5	75,4	8	8	8	8	x		
8/08/2023	ALMUERZO	Calabaza guisada con arveja verde	Calabaza guisada con arveja verde	NA	NA	x			x	x		80	78,5	85,4	8	8	8	8	x		
8/08/2023	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	17,5	15,3	x			x	x		75	74,5	69,5	8	8	8	8	x		
8/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	1,2	3,2	7	7	7	7	x		
8/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	1,2	3,2	7	7	7	7	x		
8/08/2023	ALMUERZO	Banano picado con helado	Helado	5,1	5,1		x		x		x	NA	-14	-11	7	7	7	7	x		
9/08/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de cebada	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		125	86,5	78,4	8	8	8	8	x		
9/08/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa de naranja	Contramuslo de pollo	30	24,8	x			x	x		85	89,4	78,5	9	9	9	9	x		
9/08/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	89,5	74,6	9	9	9	9	x		
9/08/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, manzana, fresa y crema de leche	Ensalada lechuga, manzana, fresa y crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	3,8	2,5	8	8	8	8	x		
9/08/2023	ALMUERZO	Plátano cocido con canela	Plátano maduro	22	15,6	x			x	x		75	86,5	78,5	8	8	8	8	x		
9/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	2,5	3,6	7	7	7	7	x		
9/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Pulpa de maracuyá	20	20	x		x			x	NA	2,5	3,6	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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 patacón	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		130	86,5	74,1	8	8	8	8	x		
10/08/2023	ALMUERZO	Mix de pollo con pájarilla	Pajarilla	12	12	x			x	x		75	78,5	66,5	8	8	8	8	x		
10/08/2023	ALMUERZO	Mix de pollo con pájarilla	Pechuga de pollo	15	11,4	x			x	x		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
10/08/2023	ALMUERZO	Arroz con perejil	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	82,5	79,5	8	8	8	8	x		
10/08/2023	ALMUERZO	Verdura campesina	Verdura campesina	NA	NA	x			x	x		68	78,2	70,2	8	8	8	8	x		
10/08/2023	ALMUERZO	Papa criolla chorreada	Papa criolla	15,5	15,5	x			x	x		80	90,2	76,5	8	8	8	8	x		
10/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	2,5	5,2	7	7	7	7	X		
10/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	2,5	5,2	7	7	7	7	x		
10/08/2023	ALMUERZO	Manzana tajada cn helado	Helado	5,1	5,1		x		x		x	NA	-12	-7	7	7	7	7	x		
11/08/2023	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		110	89,6	68,4	8	8	8	8	x		
11/08/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa blanca	Contramuslo de pollo	30	24,8	x			x	x		70	85,3	70,2	8	8	8	8	x		
11/08/2023	ALMUERZO	Tortilla de espianaca	Tortilla de espianaca	NA	NA	x			x	x		65	79,5	67,5	8	8	8	8	x		
11/08/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	81,2	67,5	8	8	8	8	x		
11/08/2023	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	15,5	15,5	x			x	x		68	78,5	79,5	8	8	8	8	x		
11/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	1,2	3,5	8	8	8	8	x		
11/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Pulpa de mango	20	20	x		x			x	NA	1,2	3,5	8	8	8	8	x		
11/08/2023	ALMUERZO	Melón tajado con leche condensada	Leche condensada	2	2	x		x			x	NA	5,2	4,9	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
12/08/2023	ALMUERZO	Cazuela de frijoles	Frijoles	9	9	x			x	x		120	89,5	78,5	8	8	8	8	x		
12/08/2023	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne de res cadera	25	25	x			x	x		85	75,4	68,5	8	8	8	8	x		
12/08/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	86,5	72,2	8	8	8	8	x		
12/08/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	19	14,5	x		x		x		NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
12/08/2023	ALMUERZO	Plátano maduro cocido	Plátano maduro	21,5	15,6	x			x	x		75	86,2	70,2	8	8	8	8	x		
12/08/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	20	20	x		x			x	NA	2,3	1,2	7	7	7	7	x		
12/08/2023	ALMUERZO	Papaya en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	5,2	5,2	x		x			x	NA	0,5	2,3	7	7	7	7	x		
14/08/2023	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,75	0,75		x		x	x		130	86,5	78,5	8	8	8	8	x		
14/08/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo	30	23,8	x			x	x		85	92,1	87,5	8	8	8	8	x		
14/08/2023	ALMUERZO	Arroz atomatado	Arroz	15	15		x		x	x		75	75,5	76,2	8	8	8	8	x		
14/08/2023	ALMUERZO	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	1,3	8	8	8	8	x		
14/08/2023	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano maduro	22,5	16,1	x			x	x		45	86,7	79,5	8	8	8	8	x		
14/08/2023	ALMUERZO	Jugo de maracuya	Pulpa de maracuyá	20	20	x		x			x	NA	1,2	0,5	7	7	7	7	x		
14/08/2023	ALMUERZO	Fresas con queso doble crema	Queso doble crema	5,35	5,35	x		x			x	NA	3,2	4,1	7	7	7	7	x		
14/08/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		125	89,5	71,2	8	8	8	8	x		
14/08/2023	ALMUERZO	Albóndigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	24	24	x			x	x		75	68,9	70,2	8	8	8	8	x		
14/08/2023	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetti	15	15		x		x	x		55	86,5	69,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	Tomate en rodjas con oregano	Tomate	29,5	23,5	x		x			x	NA	2,5	3,4	8	8	8	8	x		
15/08/2023	ALMUERZO	Papa sin cáscara dorada	Papa común	20,5	16	x			x	x		70	89,6	78,5	8	8	8	8	x		
15/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	69	69	x		x			x	NA	1,5	2,6	8	8	8	8	x		
15/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	1,5	2,6	8	8	8	8	x		
15/08/2023	ALMUERZO	Papaya en cuadros con yogurt	Yogurt	5,3	5,3	x		x			x	NA	2,3	3,5	7	7	7	7	x		
16/08/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		130	86,5	75,4	8	8	8	8	x		
16/08/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo asada con perejil	Carne cerdo lomo	26	26	x			x	x		70	69,8	71,5	8	8	8	8	x		
16/08/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	75,6	75,4	8	8	8	8	x		
16/08/2023	ALMUERZO	Ensalada fria remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fria remolacha, zanahoria y mayonesa	NA	NA	x			x	x		80	5,6	4,9	8	8	8	8	x		
16/08/2023	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	20	16	x			x	x		55	94,5	88,9	8	8	8	8	x		
16/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Leche entera	69	69	x		x			x	NA	2,1	3,5	7	7	7	7	x		
16/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Pulpa de fresa	20	20	x		x			x	NA	2,1	3,5	7	7	7	7	x		
16/08/2023	ALMUERZO	Fresas con helado	Helado	5,5	5,5		x		x		x	NA	-11	-9	7	7	7	7	x		
17/08/2023	ALMUERZO	Cazuela arveja verde seca	Arveja verde seca	9	9	x			x	x		110	78,5	84,2	8	8	8	8	x		
17/08/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa criolla	Contramuslo de pollo	30,5	25,5	x			x	x		85	82,5	69,4	8	8	8	8	x		
17/08/2023	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	11,5	11,5		x		x	x		75	70,5	66,5	8	8	8	8	x		
17/08/2023	ALMUERZO	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	4,1	3,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	Pera tajada	Pera	25	17	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
17/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Leche entera	69	69	x		x			x	NA	2,1	3,8	7	7	7	7	x		
17/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Pulpa de guanábana	20	20	x		x			x	NA	2,1	3,8	7	7	7	7	x		
18/08/2023	ALMUERZO	Sopa de cebada perlada	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		125	88,7	72,3	8	8	8	8	x		
18/08/2023	ALMUERZO	Hamburguesas de carne a las finas hierbas	Carne de res molida	24	24		x		x	x		89	79,5	88,5	8	8	8	8	x		
18/08/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	87,5	79,5	8	8	8	8	x		
18/08/2023	ALMUERZO	Guacamole	Guacamole	NA	NA	x		x			x	NA	4,2	3,9	9	9	9	9	x		
18/08/2023	ALMUERZO	Yuca dorada	Yuca	20,5	16,1	x			x	x		80	85,4	76,2	8	8	8	8	x		
18/08/2023	ALMUERZO	Jugo de feijoa	Pula de feijoa	20	20	x		x			x	NA	0,5	1,9	7	7	7	7	x		
18/08/2023	ALMUERZO	Banano con crema de leche	Crema de leche	1,9	1,9	x		x			x	NA	4,1	3,5	7	7	7	7	x		
19/08/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		135	86,5	75,4	8	8	8	8	x		
19/08/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	15	15		x		x	x		75	79,5	69,4	8	8	8	8	x		
19/08/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada lechuga, tomate y cebolla cabezona	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	4,2	8	8	8	8	x		
19/08/2023	ALMUERZO	Carne de res cocida en trozos	Carne res cadera	27	27	x			x	x		90	81,2	76,4	8	8	8	8	x		
19/08/2023	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano	23	16	x			x	x		55	90,1	70,3	8	8	8	8	x		
19/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	70	70	x		x			x	NA	2,1	1,6	7	7	7	7	x		
19/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	2,1	1,6	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/08/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	34	34	x		x			x	NA	Ambiente	Ambiente	9	9	9	9	x		
22/08/2023	ALMUERZO	Mondongo	Menudo	3	3	x			x	x		136	89,5	75,5	8	8	8	8	x		
22/08/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo	31	25,7	x			x	x		85	86,5	74,5	8	8	8	8	x		
22/08/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	86,4	73,1	8	8	8	8	x		
22/08/2023	ALMUERZO	Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	NA	NA	x		x			x	NA	2,4	3,5	8	8	8	8	x		
22/08/2023	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	20,5	16,5	x			x	x		85	89,2	76,2	8	8	8	8	x		
22/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	70	70	x		x			x	NA	1,4	2,7	7	7	7	7	x		
22/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	1,4	2,7	7	7	7	7	x		
23/08/2023	ALMUERZO	Cazuela de lentejas	Lentejas	9	9	x			x	x		85	76,5	69,1	8	8	8	8	x		
23/08/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	26,5	26,5	x			x	x		96	86,4	74,2	8	8	8	8	x		
23/08/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	15	15		x		x	x		75	86,4	79,3	8	8	8	8	x		
23/08/2023	ALMUERZO	Ensalada espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada espinaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	3,6	4,1	8	8	8	8	x		
23/08/2023	ALMUERZO	Papa en casquitos dorados	Papa común	16,5	16,5	x			x	x		76	90,2	68,5	8	8	8	8	x		
23/08/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	20	20	x		x			x	NA	2,4	3,5	8	8	8	8	x		
23/08/2023	ALMUERZO	Melón en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	5,3	5,3	x		x			x	NA	3,4	2,1	7	7	7	7	x		
24/08/2023	ALMUERZO	Ajiaco	Pechuga de pollo	0,9	0,77	x			x	x		125	87,4	83,1	8	8	8	8	x		
24/08/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo mechada en salsa criolla	Pechuga de pollo	31	23,95	x			x	x		82	76,4	73,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
24/08/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	86,4	78,4	8	8	8	8	x		
24/08/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	3,6	2,9	8	8	8	8	x		Intercambio autorizado por Nutricionista local
24/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	70	70	x		x			x	NA	0,8	1,4	7	7	7	7	x		
24/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	0,8	1,4	7	7	7	7	x		
24/08/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	38	38	x		x			x	NA	Ambiente	Am,biente	9	9	9	9	x		
25/08/2023	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	1	1	x			x	x		123	85,4	76,4	9	9	9	9	x		
25/08/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	26,5	26,5	x			x	x		90	78,4	69,2	9	9	9	9	x		
25/08/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	15	15		x		x	x		75	78,5	69,7	9	9	9	9	x		
25/08/2023	ALMUERZO	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NA	NA	x		x			x	NA	1,5	1,8	9	9	9	9	x		
25/08/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	16,5	16,5	x			x	x		80	78,5	78,4	9	9	9	9	x		
25/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de fresa	8	8	x		x			x	NA	1,8	1,4	7	7	7	7	x		
25/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de mora	8	8	x		x			x	NA	1,8	1,4	7	7	7	7	x		
25/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de uva	6	6	x		x			x	NA	1,8	1,4	7	7	7	7	x		
25/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Leche entera	70	70	x		x			x	NA	1,8	1,4	7	7	7	7	x		
25/08/2023	ALMUERZO	Banano picado con yogurt	Yogurt	6	6	x		x			x	NA	4,5	3,8	7	7	7	7	x		
26/08/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	1	1	x		x		x		125	89,4	78,4	8	8	8	8	x		
26/08/2023	ALMUERZO	Albondigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	24	24		x		x	x		80	78,4	81	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
26/08/2023	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetti	15	15		x		x	x		40	74,5	82,4	8	8	8	8	x		
26/08/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, tmate, aguacate y cilantro	Ensalada lechuga, tmate, aguacate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	1,2	3,4	8	8	8	8	x		
26/08/2023	ALMUERZO	Plátano maduro melao	Plátano maduro	23	23	x			x	x		85	89,4	76,4	8	8	8	8	x		
26/08/2023	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa de maracuyá	20	20	x		x			x	NA	2,3	1,8	7	7	7	7	x		
26/08/2023	ALMUERZO	Papaya tajada con queso doble crema	Queso doble crema	6,8	6,8	x		x			x	NA	4,1	3,6	7	7	7	7	x		
28/08/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	1	1	x			x	x		130	86,5	74,5	8	8	8	8	x		
28/08/2023	ALMUERZO	Contramuslos de pollo a las finas hierbas	Contramuslos	31	25,6	x			x	x		80	75,5	69,5	8	8	8	8	x		
28/08/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	89,1	68,4	8	8	8	8	x		
28/08/2023	ALMUERZO	Ensalada hawaina	Ensalada hawaina	NA	NA	x		x			x	NA	3,2	4,1	8	8	8	8	x		
28/08/2023	ALMUERZO	Papa cocida con cascara	Papa común	16,5	16,5	x			x	x		90	88,5	76,4	8	8	8	8	x		
28/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba-tomate árbol	Pulpa de curuba	12	12	x		x			x	NA	1,2	3,9	7	7	7	7	x		
28/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba-tomate árbol	Pulpa tomate árbol	8	8	x		x			x	NA	1,2	3,9	7	7	7	7	x		
28/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba-tomate árbol	Leche entera	70	70	x		x			x	NA	1,2	3,9	7	7	7	7	x		
28/08/2023	ALMUERZO	Melón picado con leche condensada	Leche condensada	1,9	1,9	x		x			x	NA	4,3	4,1	7	7	7	7	x		
29/08/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de trigo	Carne de res	1	1	x			x	x		125	89,4	78,5	8	8	8	8	x		
29/08/2023	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne de res cadera	27	27	x			x	x		85	78,1	80,2	8	8	8	8	x		
29/08/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde	Arroz	15	15		x		x	x		75	74,2	69,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
29/08/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	NA	NA	x		x			x	NA	2,1	3,2	8	8	8	8	x		
29/08/2023	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	18	16,3	x			x	x		76	86,2	70,2	8	8	8	8	x		
29/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	70	70	x		x			x	NA	0,8	2,3	7	7	7	7	x		
29/08/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	0,8	2,3	7	7	7	7	x		
29/08/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	36	36	x		x			x	NA	Ambiente	Ambiente	9	9	9	9	x		
30/08/2023	ALMUERZO	Cazuela de garbanzo	Garbanzo	9	9	x			x	x		130	91,2	88,6	8	8	8	8	x		
30/08/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	Sobrebarriga	27	27	x			x	x		74	88,2	76,4	8	8	8	8	x		
30/08/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	16,5	16,5	x			x	x		70	80,2	76,2	8	8	8	8	x		
30/08/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	15	15		x		x	x		75	86,5	74,2	8	8	8	8	x		
30/08/2023	ALMUERZO	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NA	NA	x			x	x		72	81,2	67,5	8	8	8	8	x		
30/08/2023	ALMUERZO	Jugo de mango	Pulpa de mango	20	20	x		x			x	NA	1,2	1,4	8	8	8	8	x		
30/08/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	2,4	3,8	7	7	7	7	x		
31/08/2023	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res	1	1	x		x		x		110	88,7	71,2	8	8	8	8	x		
31/08/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo	31	24	x			x	x		85	74,2	88,1	8	8	8	8	x		
31/08/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15	x			x	x		75	82,1	74,5	8	8	8	8	x		
31/08/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	20	16,4	x		x			x	NA	Ambiente	Ambiente	9	9	9	9	x		
31/08/2023	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	21	16,2	x			x	x		55	90,2	89,4	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	Jugo de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	2,4	2,3	7	7	7	7	x		
31/08/2023	ALMUERZO	Manzana con queso doble crema	Queso doble crema	5,5	5,5	x		x			x	NA	4,2	3,5	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
1/07/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	0,68	0,68	x			x	x		120	88,5	87,8	8	8	8	8	x		
1/07/2023	ALMUERZO	Albondigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	22	22	x			x	x		85	79,2	80,2	8	8	8	8	x		
1/07/2023	ALMUERZO	spaguetti	Spaguetti	13,5	13,5		x		x	x		50	86,2	74,5	8	8	8	8	x		
1/07/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	3,5	4,6	8	8	8	8	x		
1/07/2023	ALMUERZO	Plátano maduro melao	Plátano maduro	21	14,5	x			x	x		70	81,2	74,2	8	8	8	8	x		
1/07/2023	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa de maracuyá	19	19	x		x			x	NA	3,4	2,5	8	8	8	8	x		
1/07/2023	ALMUERZO	Papaya tajada con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	3,5	4,1	8	8	8	8	x		
4/07/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de trigo	Carne de res	0,67	0,67	x			x	x		130	88,5	74,5	8	8	8	8	x		
4/07/2023	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne res cadera	23,5	23,5	x			x	x		75	89,5	78,5	8	8	8	8	x		
4/07/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde	Arroz	13,5	13,5		x		x	x		75	87,5	81,2	8	8	8	8	x		
4/07/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomaten y cebolla	Ensalada de lechuga, tomaten y cebolla	NA	NA	x		x			x	NA	1,2	4,5	8	8	8	8	x		
4/07/2023	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	16	14,5	x			x	x		70	85,4	71,2	8	8	8	8	x		
4/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Leche entera	63	63	x		x			x	NA	3,6	2,8	7	7	7	7	x		
4/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Pulpa de guanábana	18	18	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
4/07/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	38	38	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
5/07/2023	ALMUERZO	Cazuela de garbanzos	Garbanzos	8	8	x			x	x		140	83,2	70,2	8	8	8	8	x		
5/07/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	Sobrebarriga	23,5	23,5	x			x	x		75	86,4	78,3	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
5/07/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	15	15	x			x	x		85	86,7	73,2	8	8	8	8	x		
5/07/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	13,5	13,5		x		x	x		75	90,2	69,5	8	8	8	8	x		
5/07/2023	ALMUERZO	Verduras salteadas en julianas	Verduras slateadas en julianas	NA	NA	x			x	x		45	80,2	74,2	8	8	8	8	x		
5/07/2023	ALMUERZO	Jugo de mango	Pulpa de mango	18	18	x		x			x	NA	1,2	4,2	7	7	7	7	x		
5/07/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	3,5	5,2	7	7	7	7	x		
6/07/2023	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res	0,67	0,67	x			x	x		120	89,7	78,6	8	8	8	8	x		
6/07/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo	31	31	x			x	x		75	87,5	81,3	8	8	8	8	x		
6/07/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13,5	13,5		x		x	x		75	87,6	73,5	8	8	8	8	x		
6/07/2023	ALMUERZO	Tortilla de acelga	Tortilla acelga	21	21	x			x	x		55	70,1	81,5	8	8	8	8	x		
6/07/2023	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	18,5	14,5	x			x	x		45	92,1	88,3	8	8	8	8	x		
6/07/2023	ALMUERZO	Jugo de guayaba	Pulpa de guayaba	18	18	x		x			x	NA	3,1	2,5	7	7	7	7	x		
6/07/2023	ALMUERZO	Manzana con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	4,1	3,8	7	7	7	7	x		
7/07/2023	ALMUERZO	Sopa de arracacha	Carne de res	0,67	0,67	x			x	x		128	88,6	70,2	8	8	8	8	x		
7/07/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo en salsa de piña	Carne de cerdo	23,5	23,5	x			x	x		79	76,3	83,4	8	8	8	8	x		
7/07/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	NA	NA	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
7/07/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	13,5	13,5		x		x	x		75	78,4	68,3	9	9	9	9	x		
7/07/2023	ALMUERZO	Plátano maduro cocido con canela	Plátano	21	21	x			x	x		54	94,6	89,8	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
7/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Leche	63	63	x		x			x	NA	1,5	0,8	7	7	7	7	x		
7/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Pulpa de feijoa	18	18	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
7/07/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	5	4,1	7	7	7	7	x		
8/07/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		129	89,6	78,6	8	8	8	8	x		
8/07/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	23	23,5	x			x	x		89	88,2	74,3	8	8	8	8	x		
8/07/2023	ALMUERZO	Arroz con zanahoria	Arroz	13,5	13,5		x		x	x		75	89,1	68,2	8	8	8	8	x		
8/07/2023	ALMUERZO	Ensalada de zanahoria rallada y manzana en trozos con crema de leche	Ensalada de zanahoria rallada y manzana en trozos con crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	3,8	2,7	8	8	8	8	x		
8/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	63	63	x		x			x	NA	1,2	2,3	7	7	7	7	x		
8/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	18	18	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
8/07/2023	ALMUERZO	Melón con helado	Helado	4,5	4,5		x		x		x	NA	-12	-8	7	7	7	7	x		
9/07/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	27	27	x			x	x		90	87,4	75,5	8	8	8	8	x		
10/07/2023	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res sopa	0,8	0,8	x			x	x		12	78,5	74,5	8	8	8	8	x		
10/07/2023	ALMUERZO	Verduras cocidas con mayonesa fria	Verduras cocidas con mayonesa fria	NA	NA	x			x	x		50	5,2	3,4	8	8	8	8	x		
10/07/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	89,5	75,4	8	8	8	8	x		
10/07/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	papa criolla	16	16	x			x	x		85	90,2	68,4	8	8	8	8	x		
10/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	2,3	1,5	7	7	7	7	X		
10/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de tomate de árbol	Pulpa de tomate de árbol	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	X		

RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
10/07/2023	ALMUERZO	Fresas cn crema de leche	Crema de leche	1,8	1,8	x		x			x	NA	2,5	4,5	7	7	7	7	X		
11/07/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		130	85,4	76,5	8	8	8	8	x		
11/07/2023	ALMUERZO	Atún con tomate, cebolla y cilantro	Atún con tomate, cebolla y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	3,2	4,1	8	8	8	8	x		
11/07/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	84,1	79,5	8	8	8	8	x		
11/07/2023	ALMUERZO	Calabaza guisada con arveja verde	Calabaza guisada con arveja verde	NA	NA	X			X	X		70	81,5	69,4	8	8	8	8	X		
11/07/2023	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	17,5	16	x			x	x		85	75,4	70,2	8	8	8	8	x		
11/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	1,5	2,1	7	7	7	7	x		
11/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
11/07/2023	ALMUERZO	Banano picado con helado	Helado	4,6	4,6		x		x		x	NA	-12	-10	7	7	7	7	x		
12/07/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de cebada	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		125	88,5	72,1	8	8	8	8	x		
12/07/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa de naranja	Contramuslo de polllo	30	30	x			x	x		72	88,6	74,5	8	8	8	8	x		
12/07/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	76,5	68,5	8	8	8	8	x		
12/07/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche	Ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	5,2	8	8	8	8	X		
12/07/2023	ALMUERZO	Plátano cocido con canela	Plátano	22	15,6	x			x	x		85	85,5	78,6	8	8	8	8	x		
12/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	0,5	1,2	7	7	7	7	x		
12/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Pulpa de maracuyá	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
12/07/2023	ALMUERZO	Pera con yogurt	Yogurt	5	5			x			x	NA	4,5	5,2	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
13/07/02023	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		130	84,2	74,5	8	8	8	8	x		
13/07/02023	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pechuga de pollo	15	11,5	x			x	x		85	70,2	86,2	8	8	8	8	x		
13/07/02023	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	12	12	x			x	x		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
13/07/02023	ALMUERZO	Arroz con perejil	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	79,5	88,2	8	8	8	8	x		
13/07/02023	ALMUERZO	Verdura campesina	Verdura campesina	NA	NA	x			x	x		68	81,2	68,5	8	8	8	8	x		
13/07/02023	ALMUERZO	Papa criolla chorreada	Papa criolla	16	16	x			x	x		80	83,2	75,6	8	8	8	8	x		
13/07/02023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	1,2	3,1	7	7	7	7	x		
13/07/02023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
13/07/02023	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	5	5		x		x		x	NA	-12	-13	7	7	7	7	x		
14/07/2023	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		125	86,5	74,2	8	8	8	8	x		
14/07/2023	ALMUERZO	Pierna de pollo en salsa blanca	Contramuslos de pollo	30	25	x			x	x		85	72,5	76	8	8	8	8	x		
14/07/2023	ALMUERZO	Tortilla de espinacas	Tortilla de espinacas	NA	NA	x			x	x		65	76,8	86,5	8	8	8	8	x		
14/07/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	86,5	74,5	8	8	8	8	x		
14/07/2023	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	16	16	x			x	x		82	78,5	69,5	8	8	8	8	x		
14/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Leche entera	70	70	x		x			x	NA	1,2	3,2	7	7	7	7	x		
14/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Pulpa de mango	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
14/07/2023	ALMUERZO	Melón con leche condensada	Melón Condensada	2,25	2,25	x		x			x	NA	5,2	4,7	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
15/07/2023	ALMUERZO	Cazuela de frijoles	Frijoles	9	9	x			x	x		140	75,6	84,2	8	8	8	8	x		
15/07/2023	ALMUERZO	Carne de res asada porción sin fraccionar	Carne de res cadera	26	26	x			x	x		75	89,6	68,4	8	8	8	8	x		
15/07/2023	ALMUERZO	arroz blanco	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	75,4	70,2	8	8	8	8	x		
15/07/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	19	14,6	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
15/07/2023	ALMUERZO	Plátano maduro cocido	Plátano	22,5	16	x			x	x		78	86,8	72,3	8	8	8	8	x		
15/07/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	20	20	x			x		x	NA	1,4	2,1	7	7	7	7	x		
15/07/2023	ALMUERZO	Papaya en cuadrados con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x			x		x	NA	4,5	3,3	7	7	7	7	x		
17/07/2023	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res sopa	0,75	0,75	x			x	x		123	86,3	71,2	8	8	8	8	x		
17/07/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo	30	23,6	x			x	x		70	85,2	76,5	8	8	8	8	x		
17/07/2023	ALMUERZO	Arroz atomatado	Arroz	15	15		x		x	x		75	78,6	81,2	8	8	8	8	x		
17/07/2023	ALMUERZO	Ensalada espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada espinaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	2,2	1,5	8	8	8	8	x		
17/07/2023	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano	22,5	16	x			x	x		NA	85,6	78,5	8	8	8	8	x		
17/07/2023	ALMUERZO	Jug de maracuyá	Pulpa de maracuya	20	20	x		x			x	NA	1,4	2,9	7	7	7	7	x		
17/07/2023	ALMUERZO	Fresas con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	3,6	4,5	7	7	7	7	x		
18/07/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Arroz	5,5	5,5		x		x	x		75	86,5	74,5	8	8	8	8	x		
18/07/2023	ALMUERZO	Albondigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	24	24		x		x	x		85	88,2	81,2	8	8	8	8	x		
18/07/2023	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetii	15	15		x		x	x		45	78,5	70,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	Tomate en rodajas con orégano	Tomate en rodajas con orégano	NA	NA	x		x			x	NA	2,3	4,5	8	8	8	8	x		
18/07/2023	ALMUERZO	Papa sin cáscara dorada	Papa común	20	16	x			x	x		55	89,2	78,2	8	8	8	8	x		
18/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	72	72	x		x			x	NA	0,5	1,6	7	7	7	7	x		
18/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
18/07/2023	ALMUERZO	Papaya en cuadros con yogurth	Yogurt	6	6	x		x			x	NA	2,5	3,2	7	7	7	7	x		
19/07/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		115	74,2	72,3	8	8	8	8	x		
19/07/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo asada con perejil	Carne lomo de cerdo	26	26	x			x	x		85	87,5	69,5	8	8	8	8	x		
19/07/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	84,5	78,5	8	8	8	8	x		
19/07/2023	ALMUERZO	Ensalada fría de remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fría de remolacha, zanahoria y mayonesa	NA	NA	x			x	x		90	5,5	4,6	8	8	8	8	NA		
19/07/2023	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	20	16	x			x	x		55	91,2	89,3	8	8	8	8	x		
19/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Leche entera	69	69	x		x			x	NA	1,1	2,8	7	7	7	7	x		
19/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Pulpa de fresa	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
19/07/2023	ALMUERZO	Pera con crema de leche	Crema de leche	1,8	1,8	x		x			x	NA	1,4	3,7	7	7	7	7	x		
21/07/2023	ALMUERZO	Sopa cebada perlada	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		120	78,3	88,5	8	8	8	8	x		
21/07/2023	ALMUERZO	Hamburguesas carne a las finas hierbas	Carne de res molida	24	24	x			x	x		89	89,2	69,8	9	9	9	9	x		
21/07/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	78,5	73,2	9	9	9	9	x		
21/07/2023	ALMUERZO	Guacamole	Guacamole	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	1,5	9	9	9	9	NA		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
21/07/2023	ALMUERZO	Yuca dorada	Yuca	20	16	x			x	x		86	92,2	70,2	8	8	8	8	x		
21/07/2023	ALMUERZO	Jugo de feijoa	Pulpa de feijoa	20	20	x		x			x	NA	0,5	1,3	7	7	7	7	x		
21/07/2023	ALMUERZO	Banano con helado	Helado	4	4		x		x		x	NA	-12	-11	7	7	7	7	x		
22/07/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		130	89,5	76,5	8	8	8	8	x		
22/07/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	15	15		x		x	x		75	81,2	75,2	8	8	8	8	x		
22/07/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada lechuga, tomate y cebolla cabezona	NA	NA	x		x			x	NA	2,1	3,2	9	9	9	9	x		
22/07/2023	ALMUERZO	Carne de res cocida en trozos	Carne res cadera	26	26	x			x	x		87	75,5	86,4	9	9	9	9	x		
22/07/2023	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano	22,5	16	x			x	x		55	89,1	79,2	8	8	8	8	x		
22/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	69	69	x		x			x	NA	0,6	1,1	7	7	7	7	x		
22/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
22/07/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	33	33	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
24/07/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de maíz	Carne de res	1	1	x			x	x		125	86,5	76,4	8	8	8	8	x		
24/07/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo lomo	25	25	x			x	x		85	76,4	78,5	8	8	8	8	x		
24/07/2023	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	11	11		x		x	x		75	86,5	69,5	8	8	8	8	x		
24/07/2023	ALMUERZO	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	NA	NA	x		x			x	NA	1,2	2,4	8	8	8	8	NA		
24/07/2023	ALMUERZO	Patacón de plátano maduro	Plátano	22,5	15,4	x			x	x		45	91,2	89,4	8	8	8	8	x		
24/07/2023	ALMUERZO	Sorbete tomate árbol	Leche entera	66	66	x		x			x	NA	1,9	2,7	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
24/07/2023	ALMUERZO	Sorbete tomate árbol	Pulpa tomate árbol	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
24/07/2023	ALMUERZO	Tajada de pera	Pera	23	19	x		x			x	NA	Ambiente	Ambiente	9	9	9	9	x		
25/07/2023	ALMUERZO	Mondongo	Menudo de res	3	3	x			x	x		140	76,5	86,2	8	8	8	8	x		
25/07/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	30	24,5	x			x	x		85	89,4	70,2	8	8	8	8	x		
25/07/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	85,2	74,2	8	8	8	8	x		
25/07/2023	ALMUERZO	Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	4,7	8	8	8	8	x		
25/07/2023	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	20	15,4	x			x	x		45	90,2	88,7	8	8	8	8	x		
25/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	66	66	x		x			x	NA	1,1	2,9	7	7	7	7	x		
25/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
25/07/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	5	5		x		x		x	NA	-16,2	-11,3	7	7	7	7	x		
26/07/2023	ALMUERZO	Cazuela de lentejas	Lentejas	9	9	x			x	x		100	87,5	68,4	8	8	8	8	x		
26/07/2023	ALMUERZO	sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	25	25	x			x	x		85	92,2	89,3	9	9	9	9	x		
26/07/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14	14		x		x	x		75	85,5	74,2	8	8	8	8	x		
26/07/2023	ALMUERZO	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	2,4	1,6	8	8	8	8	x		
26/07/2023	ALMUERZO	Papa en casquitos dorados	Papa común	15,5	15,5	x			x	x		65	85,7	72,2	8	8	8	8	x		
26/07/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	19	19	x		x			x	NA	1,5	0,9	7	7	7	7	x		
26/07/2023	ALMUERZO	Melón en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	5,2	4,3	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
27/07/2023	ALMUERZO	Ajiaco	Pechuga de pollo	0,850	0,730	x			x	x		130	86,5	75,5	9	9	9	9	x		
27/07/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo mechada en salsa criolla	Pechuga de pollo	29	22,4	x			x	x		85	86,5	78,5	9	9	9	9	x		
27/07/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	88,7	80,1	8	8	8	8	x		
27/07/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	19	14,7	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
27/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	66	66	x		x			x	NA	2,5	4,3	7	7	7	7	x		
27/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
27/07/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	45	26	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
29/07/2023	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	1	1	x			x	x		130	86,5	78,2	9	9	9	9	x		
29/07/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	25	25	x			x	x		85	78,5	69,2	8	8	8	8	x		
29/07/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14	14		x		x	x		75	89,5	78,5	8	8	8	8	x		
29/07/2023	ALMUERZO	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NA	NA	x		x			x	NA	7,5	6,2	8	8	8	8	x		
29/07/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	15,25	15,25	x			x	x		NA	85,4	69,8	8	8	8	8	x		
29/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Leche entera	66	66	x		x			x	NA	2,5	3,5	7	7	7	7	x		
29/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de mora	7	7	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
29/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de fresa	7	7	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
29/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de uva	5	5	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
29/07/2023	ALMUERZO	Banano con yogurt	Yogurt	5	5	x		x			x	NA	6,5	5,4	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
29/07/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	1	1	x			x	x		130	85,6	75,5	8	8	8	8	x		
29/07/2023	ALMUERZO	Albondigas en salsa de boloñesa	Carne de res	23	23	x			x	x		85	78,5	69,5	8	8	8	8	x		
29/07/2023	ALMUERZO	Spagueti	Spaguetti	14	14		x		x	x		45	68,5	74,1	8	8	8	8	x		
29/07/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	4,5	5,6	8	8	8	8	x		
29/07/2023	ALMUERZO	Plátano maduro melao	Plátano	21,5	21,5	x			x	x		75	86,5	78,5	8	8	8	8	x		
29/07/2023	ALMUERZO	Jugo de maracuya	Pulpa de maracuyá	19	19	x		x			x	NA	1,2	1,5	7	7	7	7	x		
29/07/2023	ALMUERZO	Papaya tajada con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	3,1	1,2	7	7	7	7	x		
31/07/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res sopa	0,75	0,75	x			x	x		130	83	73	8	8	8	8	x		
31/07/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	30	25	x			x	x		80	77	82	8	8	8	8	x		
31/07/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz blanco	14,5	14,5		x		x	x		75	88	79	8	8	8	8	x		
31/07/2023	ALMUERZO	Ensalada hawaina	Ensalada hawaina	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	3,2	8	8	8	8	x		
31/07/2023	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	16	16	x			x	x		86	79,2	74,5	8	8	8	8	x		
31/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Leche entera	67	67	x		x			x	NA	4,2	4,9	7	7	7	7	x		
31/07/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Pulpa de curuba	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
31/07/2023	ALMUERZO	Melón picado con leche condensada	Leche condensada	2	2	x		x			x	NA	5,4	5,6	NA	NA	NA	NA	x		
	ALMUERZO																				
	ALMUERZO																				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
1/06/2023	ALMUERZO	Ajiaco	Pechuga de pollo	0,85	0,73	x			x	x		120	92,5	72,3	8	8	8	8	x		
1/06/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo mechada en salsa criolla	Pechuga de pollo	28,5	23	x			x	x		85	89,1	75,2	8	8	8	8	x		
1/06/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	88,2	76,8	8	8	8	8	x		
1/06/2023	ALMUERZO	Ensalada aguacate, lechuga, tomate y cilantro	Ensalada aguacate, lechuga, tomate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	2,3	4,9	8	8	8	8	x		Cambio autorizado por la referente de nutrición, debido a que a la no maduración completa del aguacate
1/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	66	66	x		x			x	NA	4,6	1,5	8	8	8	8	x		
1/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
1/06/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	29	29	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
2/06/2023	ALMUERZO	Sopa de patacón	carne res	1	1	x			x	x		125	89,4	68,5	8	8	8	8	x		
2/06/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	25	25	x			x	x		95	78,5	86,4	8	8	8	8	x		
2/06/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14	14		x		x	x		75	87,2	83,4	8	8	8	8	x		
2/06/2023	ALMUERZO	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NA	NA	x		x			x	NA	4,5	3,5	8	8	8	8	x		
2/06/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	15,5	15,5	x			x	x		85	78,9	69,5	8	8	8	8	x		
2/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de mora	7	7	x		x			x	NA	NA	NA	NA	8	8	8	x		
2/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa fresa	7	7	x		x			x	NA	NA	NA	NA	7	7	7	x		
2/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa uva	5	5	x		x			x	NA	NA	NA	NA	7	7	7	x		
2/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Leche entera	66	66	x		x			x	NA	1,5	3,5	7	7	7	7	x		
2/06/2023	ALMUERZO	Banano picado con yogurt	Yogurt	5	5	x		x			x	NA	3,8	2,9	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
3/06/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	1	1	x			x	x		130	76,8	87,5	8	8	8	8	x		Ninguna
3/06/2023	ALMUERZO	Albóndigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	23	23	x			x	x		85	86,2	78,4	8	8	8	8	x		
3/06/2023	ALMUERZO	Spaguetti	Spagueti	14	14		x		x	x		90	78,5	68,5	8	8	8	8	x		
3/06/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	3,9	4,1	8	8	8	8	x		
3/06/2023	ALMUERZO	Plátano maduro melao	Plátano maduro	22	15,8	x			x	x		75	88,9	78,6	8	8	8	8	x		
3/06/2023	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa de maracuyá	19	19	x		x			x	NA	1,8	4,2	7	7	7	7	x		
3/06/2023	ALMUERZO	Papaya tajada con queso doble	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	5	4,2	8	8	8	8	x		
5/06/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	30	30	x			x	x		90	78,5	86,4	8	8	8	8	x		
5/06/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	86,4	80,2	8	8	8	8	x		
5/06/2023	ALMUERZO	Ensalada hawaina	Ensalada hawaina	NA	NA	x		x			x	NA	3,2	4,5	8	8	8	8	X		
5/06/2023	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa común	16	16	x			x	x		80	89,6	69,5	8	7	8	8	x		
5/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	1,9	2,7	7	7	7	7	x		
5/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Pulpa de curuba	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
5/06/2023	ALMUERZO	Melón con leche condensada	Leche condensada	2	2		x		x		x	NA	5,7	4,9	7	7	7	7	x		
6/06/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de trigo	Carne de res	0,7	0,7	x			x	x		120	89,5	72,7	8	8	8	8	x		
6/06/2023	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne de res	26	26	x			x	x		85	76,8	85,3	8	8	8	8	x		
6/06/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	82,6	74,7	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
6/06/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, tomate y cebo	Ensalada lechuga, tomate y cebolla	NA	NA	x		x			x	NA	3,6	4,2	9	9	9	9	x		Ninguna
6/06/2023	ALMUERZO	Purè de papa con perejil	Papa comùn	17,5	16	x			x	x		79	81,3	79.3	9	9	9	9	x		
6/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Pulpa guanábana	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
6/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	3,1	2.4	7	7	7	7	x		
6/06/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	37	37	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
7/06/2023	ALMUERZO	Cazuela de garbanzos	Garbanzo	9	9	x			x	x		140	90,5	70,2	8	8	8	8	x		
7/06/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	Sobrebarriga	26	26	x			x	x		80	67,8	73,7	8	8	8	8	x		
7/06/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	16	16	x			x	x		80	81,4	76,4	8	8	8	8	x		
7/06/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	88,1	77,9	8	8	8	8	x		
7/06/2023	ALMUERZO	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NA	NA	x			x	x		55	72,3	67,5	8	8	8	8	x		
7/06/2023	ALMUERZO	Jugo tomate de árbol	Pulpa tomate árbol	20	20	x		x			x	NA	0,7	1,5	7	7	7	7	x		
7/06/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	2,8	3,1	7	7	7	7	x		
8/06/2023	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		140	86,5	78,5	8	8	8	8	x		
8/06/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo	31	23,8	x			x	x		89	86,7	88,2	8	8	8	8	x		
8/06/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	86,2	89,4	8	8	8	8	x		
8/06/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	19	16	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
8/06/2023	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa común	20	15,8	x			x	x		75	86	76	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
8/06/2023	ALMUERZO	Jugo de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	2,3	4,3	7	7	7	7	x		Niguna
8/06/2023	ALMUERZO	Papaya con queso doble crema	Papaya	20	20	x		x			x	NA	4,5	2,5	8	8	8	8	x		
9/06/2023	ALMUERZO	Sopa de arracacha	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		132	86,5	76,4	8	8	8	8	x		
9/06/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo en salsa de piña	Lomo cerdo	26	24,5	x			x	x		79	86,5	75,4	8	8	8	8	x		
9/06/2023	ALMUERZO	Tortilla de acelga	Tortilla de acelga	NA	NA	x			x	x		86	89,7	76,5	8	8	8	8	x		
9/06/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	76,5	84,5	8	8	8	8	x		
9/06/2023	ALMUERZO	Plátano maduro cocido con canela	Plátano maduro	22	16	x			x	x		85	89,6	78,9	8	8	8	8	x		
9/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	2,5	4,5	7	7	7	7	x		
9/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Pulpa de feijoa	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	7	7	7	7	x		
9/06/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	2,6	4,1	7	7	7	7	x		
10/06/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		150	86,5	79,5	8	8	8	8	x		
10/06/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	25,5	25,5	x			x	x		110	78,6	89,1	8	8	8	8	x		
10/06/2023	ALMUERZO	Arroz con zanahoria	Arroz	14,5	14,5		x		x	x		75	89,6	78,5	8	8	8	8	x		
10/06/2023	ALMUERZO	Ensalada de zanahoria rallada y manzana en trozos con crema de leche	Ensalada de zanahoria rallada y manzana en trozos con crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	1,8	8	8	8	8	x		
10/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	68	68	x		x			x	NA	1,5	3,9	7	7	7	7	x		
10/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
10/06/2023	ALMUERZO	Fresas con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-12	-15	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
13/06/2023	ALMUERZO	Atún con tomate, cebolla y cilantro (Plato frío)	Atún	24	24	x		x			x	NA	5,2	4,2	8	8	8	8	x		Ninguna
13/06/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	75,1	69,5	8	8	8	8	x		
13/06/2023	ALMUERZO	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	NA	NA	x			x	x		85	81,6	70,5	8	8	8	8	x		
13/06/2023	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa común	18	16,2	x			x	x		75	89,2	68,4	8	8	8	8	x		
13/06/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		120	74,5	84,4	8	8	8	8	x		
13/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	pulpa de mora	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
13/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	leche entera	69	69	x		x			x	NA	2,1	3,9	7	7	7	7	x		
13/06/2023	ALMUERZO	Banano picado con helado	Helado	4,5	4,5		x		x		x	NA	-11	-9	7	7	7	7	x		
14/06/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de cebada	Carne de res	0,75	0,75		x		x	x		125	88,4	79,6	7	7	7	7	x		
14/06/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en sala naranja	Contramuslo	30,5	25,7	x			x	x		87	79,2	67,2	8	8	8	8	x		
14/06/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	15	15		x		x	x		72	82,4	76,4	8	8	8	8	x		
14/06/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, manzana, fresa y crema de leche	Ensalada lechuga, manzana, fresa y crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	4,5	2,9	8	8	8	8	x		
14/06/2023	ALMUERZO	Plátano cocido con canela	Plátano pintón	23	16,2	x			x	x		86	70,3	67,5	8	8	8	8	x		
14/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Leche entera	69	69	x		x			x	NA	1,5	5,2	7	7	7	7	x		
14/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de maracuyá	Pulpa de maracuyá	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
14/06/2023	ALMUERZO	Melón con yogurt	Yogurt	5	5	x		x			x	NA	3,5	4,2	7	7	7	7	x		
15/06/2023	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		150	85,4	73,2	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
15/06/2023	ALMUERZO	Mix de polllo y pajarilla	Pajarilla de res	12	12	x			x	x		85	76,5	89,4	8	8	8	8	x		Ninguna
15/06/2023	ALMUERZO	Mix de polllo y pajarilla	Pechuga de pollo	15	11,7	x			x	x		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
15/06/2023	ALMUERZO	Arroz con perejil	Arroz	15	15		x		x	x		75	85,4	71,2	8	8	8	8	x		
15/06/2023	ALMUERZO	Verdura campesina	Verdura campesina	NA	NA	x			x	x		70	66,1	67,5	8	8	8	8	x		
15/06/2023	ALMUERZO	Papa criolla chorreada	Papa criolla	17	17	x			x	x		80	76,5	69,8	8	8	8	8	x		
15/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	20	20	x		x			x	NA	0,3	1,9	7	7	7	7	x		
15/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	69	69	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
15/06/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	4,5	4,5		x		x		x	NA	-12	-8	7	7	7	7	x		
16/06/2023	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		120	89,3	78	2	8	8	8	x		
16/06/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa blanca	Contramuslo de pollo	30,5	25,6	x			x	x		95	78,5	67,5	8	8	8	8	x		
16/06/2023	ALMUERZO	Tortilla de espinaca	Tortilla de espinaca	NA	NA	x			x	x		82	73,2	84,3	8	8	8	8	x		
16/06/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	15	15		x		x	x		75	86,5	75,2	8	8	8	8	x		
16/06/2023	ALMUERZO	Papa cocida concáscara	Papa común	16	16	x			x	x		89	78,9	82,5	8	8	8	8	x		
16/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Leche entera	69	69	x		x			x	NA	2,5	4,6	7	7	7	7	x		
16/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Pulpa de mango	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
16/06/2023	ALMUERZO	Pera con leche condensada	Leche condensada	2	2		x		x		x	NA	5,6	4,8	7	7	7	7	x		
17/06/2023	ALMUERZO	Cazuela de frijoles	Frijoles	9	9	x			x	x		125	78,9	81,9	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
17/06/2023	ALMUERZO	Carne de asada	Carne de res cadera	26	26	x			x	x		75	71,7	68,8	9	9	9	9	x		Ninguna
17/06/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	15	15		x		x	x		75	86,7	69,5	9	9	9	9	x		
17/06/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	19	14,8	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
17/06/2023	ALMUERZO	Plátano cocido maduro	Plátano	23	16,1	x			x	x		89	88,6	73,3	9	9	9	9	x		
17/06/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	20	20	x		x			x	NA	1,5	2,7	7	7	7	7	x		
17/06/2023	ALMUERZO	Papaya con queso doble	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	3,7	4,1	7	7	7	7	x		
20/06/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	1	1	x			x	x		123	89,4	78,4	8	8	8	8	x		
20/06/2023	ALMUERZO	Albondigas en salsa boloñesa	carne res molida	22,5	22,5	x			x	x		85	75,5	89,5	8	8	8	8	x		
20/06/2023	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetti	14	14		x		x	x		55	87,5	69,5	8	8	8	8	x		
20/06/2023	ALMUERZO	Tomate en rodjas con orégano	Tomate	27,5	22	x		x			x	NA	2	3	8	8	8	8	x		
20/06/2023	ALMUERZO	Papa sin cáscara dorada	Papa común	19	15,2	x			x	x		48	91,2	88,6	8	8	8	8	x		
20/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	67	67	x		x			x	NA	0,5	1,6	7	7	7	7	x		
20/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa mora	20	20	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
20/06/2023	ALMUERZO	Papaya en cuadros con yogurt	Yogurt	5	5	x		x			x	NA	4,8	2,3	7	7	7	7	x		
21/06/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	1	1	x			x	x		118	78,9	87,5	8	8	8	8	x		
21/06/2023	ALMUERZO	Carne cerdo asada con perejil	Lomo de cerdo	25,7	25,7	x			x	x		90	86,2	68,4	8	8	8	8	x		
21/06/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	88,1	76,1	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
21/06/2023	ALMUERZO	Ensalada fría remolacha, zanahoria y amyonesa	Ensalada fría remolacha, zanahoria y amyonesa	NA	NA	x			x	x		110	5,2	4,5	8	8	8	8	x		Ninguna
21/06/2023	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	19	15	x			x	x		68	90,2	67,5	8	8	8	8	x		
21/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Leche entera	65	65	x		x			x	NA	0,5	1,8	7	7	7	7	x		
21/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Pulpa de fresa	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
21/06/2023	ALMUERZO	Banano picado co crema de leche	Crema de leche	1,8	1,8	x		x			x	NA	3,5	2,9	7	7	7	7	x		
22/06/2023	ALMUERZO	Cazuela de arveja verde seca	Arveja verde seca	9	9	x			x	x		130	87,5	78,5	8	8	8	8	x		
22/06/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo en salsa criolla	Contramuslo	31,4	31,4	x			x	x		86	90,2	78,85	8	8	8	8	x		
22/06/2023	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	10,5	10,5		x		x	x		75	88,7	70,2	8	8	8	8	x		
22/06/2023	ALMUERZO	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	3,8	8	8	8	8	x		
22/06/2023	ALMUERZO	Plátano maduro frito en monedas	Plátano	22	15,4	x			x	x		70	91,5	88,7	8	8	8	8	x		
22/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Leche entera	67	67	x		x			x	NA	1,2	2,8	7	7	7	7	x		
22/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanábana	Pulpa de guanábana	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
22/06/2023	ALMUERZO	Pera	Pera	22	22	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
23/06/2024	ALMUERZO	Sopa cebada perlada	Carne de res	1	1	x			x	x		128	88,7	72,5	8	8	8	8	x		
23/06/2024	ALMUERZO	Hamburguesas de carne a las finas hierbas	Carne de res molida	22,5	22,5		x		x	x		76	72,5	69,5	8	8	8	8	x		
23/06/2024	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	92,5	76,5	8	8	8	8	x		
23/06/2024	ALMUERZO	Guacamole	Guacamole	NA	NA	x		x			x	NA	4,5	4,1	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
23/06/2023	ALMUERZO	Yuca dorada	Yuca	19	15,2	x			x	x		85	73,5	82,1	8	8	8	8	x		Ninguna
23/06/2023	ALMUERZO	Jugo de feijoa	Pulpa de feijoa	19	19	x		x			x	NA	0,5	2,5	7	7	7	7	x		
23/06/2023	ALMUERZO	Fresas con helado	Helado	7,5	7,5		x		x		x	NA	-12	-13	7	7	7	7	x		
24/06/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		140	89,4	76,5	8	8	8	8	x		
24/06/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14	14		x		x	x		75	89,4	78,6	8	8	8	8	x		
24/06/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	3,2	8	8	8	8	x		
24/06/2023	ALMUERZO	Carne de res cocida en trozos	Carne de res cocida en trozos	26,7	26,7	x			x	x		85	79	82	8	8	8	8	x		
24/06/2023	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano pintón	22	15,4	x			x	x		62	89	75	8	8	8	8	x		
24/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
24/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	65	65	x		x			x	NA	1,8	2,1	7	7	7	7	x		
24/06/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	31	31	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
26/06/2023	ALMUERZO	Sopa de cuchuco de maíz	carne de res	0,68	0,68	x			x	x		130	89,5	78,4	8	8	8	8	x		
26/06/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo	23,5	23,5	x			x	x		85	89,5	69,4	8	8	8	8	x		
26/06/2023	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	10,5	10,5		x		x	x		75	89,5	78,5	8	8	8	8	x		
26/06/2023	ALMUERZO	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	4,1	8	8	8	8	x		
26/06/2023	ALMUERZO	Patacón de plátano maduro	Plátano pintón	21	14,5	x			x	x		75	95,2	88,4	8	8	8	8	x		
26/06/2023	ALMUERZO	Sorbete tomate de árbol	Leche entera	64	64	x		x			x	NA	-1,2	1,5	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
26/06/2023	ALMUERZO	Sorbete tomate de árbol	Pulpa tomate árbol	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		Ninguna
26/06/2023	ALMUERZO	Tajada de pera	Pera	22	17,9	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
27/06/2023	ALMUERZO	Mondongo	Menudo	3	3	x			x	x		120	86,5	78,5	8	8	8	8	x		
27/06/2023	ALMUERZO	Contrasmuslos de pollo a las finas hierbas	Contramuslos de pollo	30	30	x			x	x		65	89,5	73,2	8	8	8	8	x		
27/06/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13,5	13,5		x		x	x		75	75,5	89,5	8	8	8	8	x		
27/06/2023	ALMUERZO	Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	3,5	8	8	8	8	x		
27/06/2023	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	19	14,5	x			x	x		40	89,1	78,5	8	8	8	8	x		
27/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
27/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	64	64	x		x			x	NA	1,2	4	7	7	7	7	x		
27/06/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	4,4	4,4		x		x		x	NA	-12	-8	7	7	7	7	x		
28/06/2023	ALMUERZO	Cazuela de lentejas	Lentejas	8	8	x			x	x		55	85	78	8	8	8	8	x		
28/06/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	23,5	23,5		x		x	x		120	86,4	76,4	8	8	8	8	x		
28/06/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	13,5	13,5		x		x	x		75	78,6	86,4	8	8	8	8	x		
28/06/2023	ALMUERZO	Ensalada de espínaca, manzana, fresa y miel	Ensalada de espínaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	3,6	8	8	8	8	x		
28/06/2023	ALMUERZO	Papa en casquitos dorados (con cáscara)	Papa común	15	15	x			x	x		55	89,5	74,5	8	8	8	8	x		
28/06/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	19	19	x		x			x	1,2	2,5	7	7	7	7	7	x		
28/06/2023	ALMUERZO	Melón en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	2,6	4,6	7	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
29/06/2023	ALMUERZO	Ajiaco	Pechuga de pollo	0,8	0,68	x			x	x		135	87,5	89,5	8	8	8	8	x		Ninguna
29/06/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo mechada en salsa criolla	Pechuga de pollo	29	22	x			x	x		120	79,5	78,2	8	8	8	8	x		
29/06/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	13,5	13,5		x		x	x		75	89,4	76,5	8	8	8	8	x		
29/06/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	18	13,5	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
29/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	64	64	x		x			x	NA	1,2	0,5	7	7	7	7	x		
29/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
29/06/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	33	33	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
30/06/2023	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	0,68	0,68	x			x	x		125	89,5	78,4	8	8	8	8	x		
30/06/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	23,5	23,5	x			x	x		90	85,4	79,2	8	8	8	8	x		
30/06/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	13,5	13,5		x		x	x		75	78,5	76,2	8	8	8	8	x		
30/06/2023	ALMUERZO	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	3,8	8	8	8	8	x		
30/06/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	15	15	x			x	x		65	87,2	75,6	8	8	8	8	x		
30/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Leche entera	64	64	x		x			x	NA	2,3	4,5	8	8	8	8	x		
30/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa mora	7	7	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
30/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa fresa	7	7	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
30/06/2023	ALMUERZO	Sorbete de frutos rojos	Pulpa de uva	5	5	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
30/06/2023	ALMUERZO	Banano picado con yogurt	Yogurt	5	5	x		x			x	NA	4,5	3,6	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: RESPONSABLE DEL 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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
2/05/2023	ALMUERZO	Mondongo	Callo	3	3	x			x	x		160	89	75	8	8	8	8	x		
2/05/2023	ALMUERZO	Pierna pollo a las finas hierbas	Pierna pollo	32	32	x			x	x		85	86	72	8	8	8	8	x		
2/05/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	75	69	8	8	8	8	x		
2/05/2023	ALMUERZO	Ensalada de pico de gallo	Ensalada de pico de gallo	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	1,6	8	8	8	8	x		
2/05/2023	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa sabanera	20	15,5	x			x	x		100	89	71	8	8	8	8	x		
2/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19	19	x		x			x	NA	2,4	4,6	8	8	8	8	x		
2/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
2/05/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	5	5		x		x		x	NA	-13	-11	7	7	7	7	x		
3/05/2023	ALMUERZO	Cazuela de lentejas	Lentejas	9	9		x		x	x		130	89	75	8	8	8	8	x		
3/05/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa	Sobrebarriga	25	24	x			x	x		110	75	81	8	8	8	8	x		
3/05/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14	14		x		x	x		75	68	73	8	8	8	8	x		
3/05/2023	ALMUERZO	Ensalada espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada espinaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	5	4,6	8	8	8	8	x		
3/05/2023	ALMUERZO	Papa en casquitos dorados con cáscara	Papa sabanera	15,25	15,25	x			x	x		85	78	81	8	8	8	8	x		
3/05/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	19	19	x		x			x	NA	3,6	4,5	7	7	7	7	x		
3/05/2023	ALMUERZO	Melón en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	4,5	3,5	7	7	7	7	x		
4/05/2023	ALMUERZO	Ajiaco	Pollo pechuga	0,8	0,7	x			x	x		156	86	74	8	8	8	8	x		
4/05/2023	ALMUERZO	Pechuga d epollo mechada en salsa criolla	Pollo pechuga	28,5	22,5	x			x	x		90	88	80	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
4/05/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	91	73	8	8	8	8	x		
4/05/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	19	14,2	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
4/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19	19	x		x			x	NA	1,5	4,2	7	7	7	7	x		
4/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
4/05/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	63	63	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
5/05/2023	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	0,7	0,7	x			x	x		150	86	71	9	9	9	9	x		
5/05/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	25	24	x			x	x		94	78	69	9	9	9	9	x		
5/05/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14	14		x		x	x		75	72	79	9	9	9	9	x		
5/05/2023	ALMUERZO	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	NA	NA	x		x			x	NA	4,3	3,7	9	9	9	9	x		
5/05/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	15,5	15,5	x			x	x		76	86	68	8	8	8	8	x		
5/05/2023	ALMUERZO	Sorbete frutos rojos (Mora, fresa y uva	Pulpa mora	7	7	x		x			x	NA	2,5	3,8	7	7	7	7	x		
5/05/2023	ALMUERZO	Sorbete frutos rojos (Mora, fresa y uva	Pulpa fresa	7	7	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
5/05/2023	ALMUERZO	Sorbete frutos rojos (Mora, fresa y uva	Pulpa uva	5	5	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
5/05/2023	ALMUERZO	Leche entera	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
5/05/2023	ALMUERZO	Banano picado con yogurt	Yogurt	6	6	x		x			x	NA	2,7	4	7	7	7	7	NA		
6/05/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne de res	0,7	0,7	x			x	x		160	81	74	9	9	9	9	x		
6/05/2023	ALMUERZO	Albondigas en salsa boloñesa	Carne de res molida	25	25		x		x	x		85	84	73	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
6/05/2023	ALMUERZO	Spaguettis	Spaguettis	14	14		x		x	x		60	70	85	9	9	9	9	x		
6/05/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	4,5	3,8	9	9	9	9	x		
6/05/2023	ALMUERZO	Plátano maduro melao	Plátano maduro melao	22	15,5	x			x	x		95	87	88,6	9	9	9	9	x		
6/05/2023	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa de maracuyá	19	19	x		x			x	NA	2,1	4,6	7	7	7	7	x		
6/05/2023	ALMUERZO	Papaya tajada con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	4,5	2,8	7	7	7	7	x		
8/05/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		130	82,5	76,3	8	8	8	8	x		
8/05/2023	ALMUERZO	Pernil de pollo a las finas hierbas	Pernil de pollo	36	24,2	x			x	x		95	79,5	75,6	8	8	8	8	x		
8/05/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	81,5	79,4	8	8	8	8	x		
8/05/2023	ALMUERZO	Ensalada hawaina	Ensalada hawaina	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	3,5	8	8	8	8	x		
8/05/2023	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa sabanera	15,5	15,5	x			x	x		86	86,1	70,2	8	8	8	8	x		
8/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Pulpa de pulpa	19	19	x		x			x	NA	3,9	4,2	7	7	7	7	x		
8/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de curuba	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
9/05/2023	ALMUERZO	Sopa cuchuco de trigo	Carne res	0,7	0,7	x			x	x		125	76,5	82,4	8	8	8	8	x		
9/05/2023	ALMUERZO	Carne de res asada	Sobrebarriga	25	25	x			x	x		100	91,2	76,8	8	8	8	8	x		
9/05/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	14	14		x		x	x		75	85,4	73,2	8	8	8	8	x		
9/05/2023	ALMUERZO	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	NA	NA	x		x			x	NA	4,2	3,5	8	8	8	8	x		
9/05/2023	ALMUERZO	Puré de papa con perejil	Papa pastusa	17	15,1	x			x	x		86	70,5	69,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
10/05/2023	ALMUERZO	Cazuela de garbanzos	Garbanzos	9	9	x			x	x		160	83,2	71,3	9	9	9	9	x		
10/05/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	Sobrebarriga	25	25		x		x	x		90	91,2	75,6	9	9	9	9	x		
10/05/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	16	16	x			x	x		85	80,2	76,2	9	9	9	9	x		
10/05/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14	14		x		x	x		75	73,2	68,5	9	9	9	9	x		
10/05/2023	ALMUERZO	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	NA	NA	x			x	x		80	68,4	72	9	9	9	9	x		
10/05/2023	ALMUERZO	Jugo de mango	Pulpa de mango	19	19	x		x			x	NA	2,1	3,5	8	8	8	8	x		
10/05/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	4,5	3,5	7	7	7	7	x		
11/05/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo	30	22,3	x			x	x		96	86,5	81,5	8	8	8	8	x		
11/05/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	92,1	76,4	8	8	8	8	x		
11/05/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
11/05/2023	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa sabanera	20	15,6	x			x	x		85	91,5	90,8	8	8	8	8	x		
11/05/2023	ALMUERZO	Sopa de conchas	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		140	89,1	74,5	8	8	8	8	x		
11/05/2023	ALMUERZO	Jugo de guayaba	Pulpa de guayaba	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	7	7	7	7	x		
11/05/2023	ALMUERZO	Manzana con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	2,5	1,4	7	7	7	7	x		
12/05/2023	ALMUERZO	Sopa de arracacha	Carne de res	0,75	0,75	x			x	x		155	89,5	75,4	8	8	8	8	x		
12/05/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo en salsa de piña	Carne cerdo lomo	25	25	x			x	x		95	92,4	79,1	8	8	8	8	x		
12/05/2023	ALMUERZO	Tortilla de acelga	Tortilla de acelga	NA	NA	x			x	x		110	80,6	69,4	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
12/05/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14	14		x		x	x		75	87,1	75,2	8	8	8	8	x		
12/05/2023	ALMUERZO	Plátano maduro cocido con canela	Plátano maduro	22	15,4	x			x	x		85	78,5	81,7	8	8	8	8	x		
12/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Pulpa de feijoa	19	19	x		x			x	NA	2,1	5,6	7	7	7	7	x		
12/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de feijoa	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
12/05/2023	ALMUERZO	Banano picado con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	3,5	4,1	7	7	7	7	x		
13/05/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		155	91,5	87,5	8	8	8	8	x		
13/05/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga	25	25	x			x	x		85	89,4	78,5	9	9	9	9	x		
13/05/2023	ALMUERZO	Arroz con zanahoria	Arroz	14	14		x		x	x		75	78,5	74	9	9	9	9	x		
13/05/2023	ALMUERZO	Ensalada zanahoria rallada y manzana en trozoz con crema de leche	Ensalada zanahoria rallada y manzana en trozoz con crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	4,2	9	9	9	9	x		
13/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19	19	x		x			x	NA	1,5	2,8	7	7	7	7	x		
13/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Lecehe entera	60	60	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
13/05/2023	ALMUERZO	Papaya con helado	Helado	9	9		x		x		x	NA	-12	-15	7	7	7	7	x		
15/05/2023	ALMUERZO	Sopa de conchitas	Carne res	0,7	0,7	x			x	x		150	89,1	76,7	8	8	8	8	x		
15/05/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga mechada	Sobrebarriga	25	25	x			x	x		110	92,4	75,6	8	8	8	8	x		
15/05/2023	ALMUERZO	Verduras cocidas con mayonesa fría	Verduras cocidas con mayonesa fría	NA	NA	x			x	x		85	6,1	4,6	7	7	7	7	x		
15/05/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14	14		x		x	x		75	78,5	69,4	8	8	8	8	x		
15/05/2023	ALMUERZO	Papa criolla dorada	Papa criolla	16	16	x			x	x		72	81,2	76,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	GLORIA S MARTIN N	TIPO DE DOCUMENTO:	CC	Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	52276570	CARGO:	COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
15/05/2023	ALMUERZO	Sorbete tomate de árbol	Pulpa tomate árbol	19	19	x		x			x	NA	0	2,5	7	7	7	7	x		
15/05/2023	ALMUERZO	Sorbete tomate de árbol	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
15/05/2023	ALMUERZO	Fresas con crema	Crema de leche	1,8	1,8	x		x			x	NA	2,8	3,7	7	7	7	7	x		
16/05/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,7	0,7	x			x	x		130	87,5	74,2	8	8	8	8	x		
16/05/2023	ALMUERZO	Atún con cebolla, tomate y cilantro	Atún	23	23	x		x			x	NA	4,5	3,8	8	8	8	8	x		
16/05/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	75,6	85,4	8	8	8	8	x		
16/05/2023	ALMUERZO	Calabaza guisada con arveja y perejil	Calabaza guisada con arveja y perejil	NA	NA	x			x	x		84	70,2	85,2	8	8	8	8	x		
16/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19	19	x		x			x	NA	3,2	3,9	7	7	7	7	x		
16/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
16/05/2023	ALMUERZO	Banano picado con helado	Helado	4,3	4,3		x		x		x	NA	-12	-11	7	7	7	7	x		
17/05/2023	ALMUERZO	Sopa cuchuco de cebada	Carne de res	0,7	0,7	x			x	x		145	89,7	75,4	8	8	8	8	x		
17/05/2023	ALMUERZO	Pierna pollo en salsa de naranja	Contramuslo de pollo	31,5	24,5	x			x	x		65	78,5	89,1	8	8	8	8	x		
17/05/2023	ALMUERZO	Arroz con pimentón	Arroz	14	14		x		x	x		75	89,4	72,4	8	8	8	8	x		
17/05/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, manzana, fresa y crema leche	Ensalada lechuga, manzana, fresa y crema leche	NA	NA	x		x			x	NA	4	2,1	8	8	8	8	x		
17/05/2023	ALMUERZO	Plátano cocido con canela	Plátano maduro	22	15,5	x			x	x		72	86,4	73,5	8	8	8	8	x		
17/05/2023	ALMUERZO	Sorbete maracuyá	Pulpa maracuyá	19	19	x		x			x	NA	2,5	1,7	7	7	7	7	x		
	ALMUERZO	Sorbete maracuyá	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
17/05/2023	ALMUERZO	Pera con yogurt	Yogurt	6	6	x		x			x	NA	3,5	4,8	7	7	7	7	x		
18/05/2023	ALMUERZO	Sopa de patacón	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		145	89,4	78,5	8	8	8	8	x		
18/05/2023	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pechuga de pollo	15,8	12	x			x	x		70	76,8	87,8	8	8	8	8	x		
18/05/2023	ALMUERZO	Mix de pollo con pajarilla	Pajarilla	12	12	x			x	x		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
18/05/2023	ALMUERZO	Arroz con perejil	Arroz	14	14		x		x	x		75	89,4	75,6	8	8	8	8	x		
18/05/2023	ALMUERZO	Verdura campesina	Verdura cmapesina	NA	NA	x		x		x		100	89,5	72,1	8	8	8	8	x		
18/05/2023	ALMUERZO	Papa chorreada	Pa pa pastusa	16	16	x			x	x		85	89,4	73,2	8	8	8	8	x		
18/05/2023	ALMUERZO	sorbete de guayaba	Pulpa de gua yaba	19	19	x		x			x	NA	2,5	4,3	7	7	7	7	x		
18/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
18/05/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	4,5	4,5		x		x		x	NA	-12	-14	7	7	7	7	x		
19/05/2023	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		135	89,5	74,5	8	8	8	8	x		
19/05/2023	ALMUERZO	Pierna de pollo en salsa blanca	Contramuslo de pollo	31,5	31,5	x			x	x		95	87	86,2	8	8	8	8	x		
19/05/2023	ALMUERZO	Tortilla de espinaca	Tortilla de espinaca	NA	NA	x			x	x		75	69,7	70,2	8	8	8	8	x		
19/05/2023	ALMUERZO	Arroz con arveja verde fresca	Arroz	14	14		x		x	x		75	83,2	76,4	8	8	8	8	x		
19/05/2023	ALMUERZO	Papa cocida con cáscara	Papa sabanera	16	16	x		x		x		85	89,7	79,5	8	8	8	8	x		
19/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	2,3	4,5	7	7	7	7	x		
19/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de mango	Pulpa de mango	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/05/2023	ALMUERZO	Melón tajado con leche condensada	Leche condensada	2,4	2,4		x		x		x	NA	5,2	4,8	7	7	7	7	x		
20/05/2023	ALMUERZO	Cazuela de frijoles	Frijoles	9	9	x			x	x		170	78,5	82,5	8	8	8	8	x		
20/05/2023	ALMUERZO	Carne de res asada	Carne res cadera	25	25	x			x	x		80	84,2	73,5	8	8	8	8	x		
20/05/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	79,5	81,5	8	8	8	8	x		
20/05/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	19	14	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
20/05/2023	ALMUERZO	Plátano maduro cocido	Plátano	22	15,5	x			x	x		75	86,5	67,5	8	8	8	8	x		
20/05/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa lulo	19	19	x		x			x	NA	2,6	4,5	7	7	7	7	x		
20/05/2023	ALMUERZO	Papaya en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	4,5	3,8	7	7	7	7	x		
23/05/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Carne res cadera	1	1	x			x	x		120	86,5	79,8	8	8	8	8	x		
23/05/2023	ALMUERZO	Albondigas en salsa boloñesa	Carne res molida	22,5	22,5		x		x	x		75	89,7	81,2	8	8	8	8	x		
23/05/2023	ALMUERZO	Spaguetti	Spaguetti	14	14		x		x	x		80	91,2	76,5	8	8	8	8	x		
23/05/2023	ALMUERZO	Tomate en rodajas con orégano	Tomate en rodajas con orégano	NA	NA	x		x			x	NA	5,2	4,6	9	9	9	9	x		
23/05/2023	ALMUERZO	Papa sin cáscara dorada	Papa sabanera	19	15,5	x			x	x		85	76,3	78,5	8	8	8	8	x		
23/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	19	19	x		x			x	NA	1,5	2,7	7	7	7	7	x		
23/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Leche entera	60	60	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
23/05/2023	ALMUERZO	Fresa con yogurt	Yogurt	5	5	x		x			x	NA	5	3,2	7	7	7	7	x		
24/05/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	1	1	x			x	x		140	75,5	86,5	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	Carne cerdo asada	Carne cerdo lomo	25	25	x			x	x		95	78,5	79,2	9	9	9	9	x		
24/05/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	89,5	72,5	9	9	9	9	x		
24/05/2023	ALMUERZO	Ensalada fria remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fria remolacha, zanahoria y mayonesa	NA	NA	x			x	x		120	5,5	3,7	8	8	8	8	x		
24/05/2023	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa sabanera	19	15,3	x			x	x		70	91,5	88,5	8	8	8	8	x		
24/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Leche entera	66	66	x		x			x	NA	2,1	1,5	7	7	7	7	x		
24/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Pulpa de fresa	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
24/05/2023	ALMUERZO	Banano picado con crema de leche	Crema de leche	1,8	1,8	x		x			x	NA	3,5	4	7	7	7	7	x		
25/05/2023	ALMUERZO	Cazuela arveja verde seca	Arveja verde seca	8,5	8,5	x			x	x		150	75,4	89,2	9	9	9	9	x		
25/05/2023	ALMUERZO	Contramuslo en salsa criolla	Contrasmuslo	30	30	x			x	x		90	78,4	69,4	9	9	9	9	x		
25/05/2023	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	11	11		x		x	x		75	81,2	76,3	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	2,3	1,5	9	9	9	9	x		
25/05/2023	ALMUERZO	Plátano maduro frito en monedas	Plátano	22	15,3	x			x	x		50	91,5	89,5	9	9	9	9	x		
25/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Leche entera	66	66	x		x			x	NA	2,6	4,5	7	7	7	7	x		
25/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de guanabana	Pulpa de guanabana	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
25/05/2023	ALMUERZO	Mango	Mango	60	60	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
26/05/2023	ALMUERZO	Sopa de cebada perlada	Carne de res	1	1	x			x	x		130	79,1	83,2	9	9	9	9	x		
26/05/2023	ALMUERZO	Hamburguesas a las finas hierbas	Carne res molida	22,5	22,5		x		x	x		90	74,8	78,7	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
26/05/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x	x		75	84,6	82,7	9	9	9	9	x		
26/05/2023	ALMUERZO	Guacamole	Guacamole	NA	NA	x		x			x	NA	5,8	4,2	9	9	9	9	x		
26/05/2023	ALMUERZO	Yuca dorada	Yuca	19	15,3	x		x		x		80	60,1	64,2	9	9	9	9	x		
26/05/2023	ALMUERZO	Jugo de feijoa	Pulpa feijoa	19	19	x		x			x	NA	2,4	4,2	7	7	7	7	x		
26/05/2023	ALMUERZO	Papaya con helado	Helado	4,5	4,5		x		x		x	NA	-14,4	-10,8	7	7	7	7	x		
27/05/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		145	83,7	72,5	9	9	9	9	x		
27/05/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14	14		x		x	x		75	81,5	79,3	8	8	8	8	x		
27/05/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada lechuga, tomate y cebolla cabezona	NA	NA	x		x			x	NA	5	3,8	8	8	8	8	x		
27/05/2023	ALMUERZO	Carne de res en trozos	Carne res cadera	25	25	x			x	x		85	64,7	80,5	8	8	8	8	x		
27/05/2023	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano	22	15,2	x			x	x		50	91,5	87,9	8	8	8	8	x		
27/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	66	66	x		x			x	NA	2,1	3,7	7	7	7	7	x		
27/05/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
27/05/2023	ALMUERZO	Mandarina	Mandarina	27	27	x		x			x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
29/05/2023	ALMUERZO	Sopa cuchuco de maíz	Carne de res	1	1	x			x	x		130	87,3	72,1	9	9	9	9	x		
29/05/2023	ALMUERZO	Carne de cerdo guisada	Carne cerdo lomo	25	25	x			x	x		85	75,4	85,2	9	9	9	9	x		
29/05/2023	ALMUERZO	Arroz con fideos	Arroz	14	14		x		x	x		75	69	76,2	9	9	9	9	x		
29/05/2023	ALMUERZO	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	NA	NA	x		x			x	NA	4,2	4,8	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
29/05/2023	ALMUERZO	Patacón de plátano maduro	Plátano	22	15,5	x			x	x		75	89,3	91,2	8	8	8	8	x		
29/05/2023	ALMUERZO	Sorbete tomate árbol	Leche entera	66	66	x		x			x	NA	1,5	2,6	8	8	8	8	x		
29/05/2023	ALMUERZO	Sorbete tomate árbol	Pulpa tomate árbol	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
29/05/2023	ALMUERZO	Tajada de pera	Pera	22,5	19	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
30/05/2023	ALMUERZO	Mondongo	Callo de res	3	3	x			x	x		140	86,7	74,5	8	8	8	8	x		
30/05/2023	ALMUERZO	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Contramuslo de pollo	29	29	x			x	x		85	78,9	69,4	8	8	8	8	x		
30/05/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	14	14		x		x		x	75	78,8	69,4	8	8	8	8	x		
30/05/2023	ALMUERZO	Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	NA	NA	x		x			x	NA	4,5	3,8	8	8	8	8	x		
30/05/2023	ALMUERZO	Papas a la francesa	Papa común	19,5	15,5	x			x	x		86	91,5	78,6	8	8	8	8	x		
30/05/2023	ALMUERZO	Sorbete mora	Leche entera	66	66	x		x			x	NA	4,3	3,5	7	7	7	7	x		
30/05/2023	ALMUERZO	Sorbete mora	Pulpa de mora	19	19	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
30/05/2023	ALMUERZO	Manzana tajada con helado	Helado	5	5		x		x		x	NA	-9	-12	8	8	8	8	x		
31/05/2023	ALMUERZO	Cazuela de lentejas	Lentejas	8,5	8,5	x			x	x		120	86,1	75,4	9	9	9	9	x		
31/05/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga en salsa criollla	Sobrebarriga	25	25	x			x	x		95	89,2	7,51	9	9	9	9	x		
31/05/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	14	14		x		x	x		75	81,3	79,2	8	8	8	8	x		
31/05/2023	ALMUERZO	Ensalada espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada espinaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	2,5	3,8	8	8	8	8	x		
31/05/2023	ALMUERZO	Papa en casquitos dorados	Papa común	15,5	15,5	x			x	x		75	90,2	87,4	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
31/05/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	19	19	x		x			x	NA	4,2	3,2	7	7	7	7	x		
31/05/2023	ALMUERZO	Melón en cuadrados con doble queso crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	2,4	4,6	7	7	7	7	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
22/04/2023	ALMUERZO	Cazuela de frijoles	Frijoles	7,5	7,5	x			x	x		140	86	74	8	8	8	8	x		
22/04/2023	ALMUERZO	Carne asada	Carne cadera	22	22	x			x	x		85	75	82	8	8	8	8	x		
22/04/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	12	12		x		x	x		75	81	73	8	8	8	8	x		
22/04/2023	ALMUERZO	Tajada de aguacate	Aguacate	16	12	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
22/04/2023	ALMUERZO	Plátano maduro cocido	Plátano	19	13,5	x			x	x		80	91	78	8	8	8	8	x		
22/04/2023	ALMUERZO	Jugo de lulo	Pulpa de lulo	17	17	x		x			x	NA	3	4	7	7	7	7	x		
22/04/2023	ALMUERZO	Papaya en cuadros con queso doble crema	Queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	5	4,6	7	7	7	7	x		
24/04/2023	ALMUERZO	Sopa de fideos	Carne cadera	0,75	0,75	x			x	x		145	86,5	75,8	8	8	8	8	x		
24/04/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo	25	20	x			x	x		95	75,9	69,7	8	8	8	8	x		
24/04/2023	ALMUERZO	Arro atomatado	Arroz	12	12		x		x	x		75	91,5	76,4	8	8	8	8	x		
24/04/2023	ALMUERZO	Ensalada: espinaca, manzana, fresa y miel	Ensalada: espinaca, manzana, fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	4	3	8	8	8	8	x		
24/04/2023	ALMUERZO	Tajada de plátano	Plátano	19	13,5	x			x	x		80	98,4	78,8	8	8	8	8	x		
24/04/2023	ALMUERZO	Jugo de maracuyá	Pulpa maracuyá	17	17	x		x			x	NA	,1,2	3,5	8	8	8	8	x		
24/04/2023	ALMUERZO	Fresas con queso doble crema	Fresas con queso doble crema	5	5	x		x			x	NA	4	3	7	7	7	7	x		
25/04/2023	ALMUERZO	Albóndigas en salsa boloñesa	Carne res molida	28	28		x		x	x		85	89,4	70,2	8	8	8	8	x		
25/04/2023	ALMUERZO	Espagueti	Espagueti	16	16		x		x	x		75	78,4	81,5	8	8	8	8	x		
25/04/2023	ALMUERZO	Tomate en rodajas con orégano	Tomate en rodajas con orégano	39	37	x		x			x	NA	4	3	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
25/04/2023	ALMUERZO	Papa sin cáscara dorada	Papa sabanera	22	17,8	x			x	x		89	89,5	76,5	8	8	8	8	x		
25/04/2023	ALMUERZO	Sopa de arroz	Arroz	6	6		x		x	x		75	89,4	78,5	8	8	8	8	x		
25/04/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	Pulpa de mora	22	22	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
25/04/2023	ALMUERZO	Sorbete de mora	leche entera	70	70	x		x			x	NA	2,5	4,6	7	7	7	7	x		
25/04/2023	ALMUERZO	Papaya en cuadros con yogurt	Yogurt	6	6		x		x		x	NA	4,5	3,8	7	7	7	7	x		
26/04/2023	ALMUERZO	Carne cerdo asada con perejil	Carne de lomo cerdo	27	27	x			x	x		85	79,5	91,2	8	8	8	8	x		
26/04/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	16	16		x		x	x		75	93,5	86,4	8	8	8	8	x		
26/04/2023	ALMUERZO	Ensalada fría remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada fría remolacha, zanahoria y mayonesa	NA	NA	x		x		x		120	5,5	5,2	8	8	8	8	x		
26/04/2023	ALMUERZO	Papa a la francesa	Papa sabanera	22	22	x			x	x		78	94,5	88,7	8	8	8	8	x		
26/04/2023	ALMUERZO	Sopa de avena	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		123	88,4	78,2	8	8	8	8	x		
26/04/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Pulpa de fresa	22	22	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
26/04/2023	ALMUERZO	Sorbete de fresa	Leche entera	67	67	x		x			x	NA	-1	2,5	7	7	7	7	x		
26/04/2023	ALMUERZO	Banano picado con crema de leche	Crema de leche	2,1	2,1	x		x			x	NA	3,6	4,5	7	7	7	7	x		
27/04/2023	ALMUERZO	Pierna pollo salsa criolla	Pierna pollo	36	26	x			x	x		100	86	74	9	9	9	9	x		
27/04/2023	ALMUERZO	Arroz confideos	Arroz	12	12		x		x	x		76	89	72	9	9	9	9	x		
27/04/2023	ALMUERZO	Ensalada pepino, tomate y cilantro	Ensalada pepino, tomate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	4	4,6	8	8	8	8	x		
27/04/2023	ALMUERZO	Plátano maduro frito en monedas	Plátano maduro	25	17,4	x			x	x		90	75	81	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO

COORDINADOR O RESPONSABLE: GLORIA STELLA MARTIN NOVOA OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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	
27/04/2023	ALMUERZO	Cazuela de arveja verde seca	Arveja verde seca	10	10	x			x	x		135	86	70	9	9	9	9	x		
27/04/2023	ALMUERZO	Sorbete de gunábana	Pulpa de guanábana	22	22	x		x			x	NA	1,3	2,5	7	7	7	7	x		
27/04/2023	ALMUERZO	Sorbete de gunábana	Leche entera	67	67	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		
27/04/2023	ALMUERZO	Pera	Pera	51	51	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
28/04/2023	ALMUERZO	Sopa de cebada perlada	Carne de res	0,8	0,8	x			x	x		155	86	74	8	8	8	8	x		
28/04/2023	ALMUERZO	Hamburguesas carne a las finas hierbas	Carne de res molida	27	27		x		x	x		96	92	89	8	8	8	8	x		
28/04/2023	ALMUERZO	Arroz blanco	Arroz	16	16		x		x	x		75	89	78	8	8	8	8	x		
28/04/2023	ALMUERZO	Guacamole	Guacamole	NA	NA	x		x			x	NA	3,2	2,6	8	8	8	8	x		
28/04/2023	ALMUERZO	Yuca dorada	Yuca	22	17,5	x		x		x		89	78	76	8	8	8	8	x		
28/04/2023	ALMUERZO	Jugo de feijoa	Pulpa de feijoa	19	19	x		x			x	NA	3,5	2,9	7	7	7	7	x		
28/04/2023	ALMUERZO	Fresas con helado	Helado	4	4		x		x		x	NA	-12	-14	7	7	7	7	x		
29/04/2023	ALMUERZO	Sancocho	Sancocho	NA	NA	x			x	x		160	86	75	8	8	8	8	x		
29/04/2023	ALMUERZO	Arroz con cilantro	Arroz	16	16		x		x	x		75	75	69	8	8	8	8	x		
29/04/2023	ALMUERZO	Ensalada lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada lechuga, tomate y cebolla cabezona	NA	NA	x		x			x	NA	3,5	4,5	8	8	8	8	x		
29/04/2023	ALMUERZO	Carne de res en trozos	Carne de cadera	28	27	x			x	x		98	89	75	8	8	8	8	x		
29/04/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Pulpa de guayaba	22	22	x		x			x	NA	1,5	4,5	7	7	7	7	x		
29/04/2023	ALMUERZO	Sorbete de guayaba	Leche entera	67	67	x		x			x	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS GLORIA S MARTIN N TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52276570 CARGO: COORDINADORA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL:	San Cristobal			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	CC-CP			UNIDAD OPERATIVA:	Puente Colorado			
DIRECCIÓN:	Cra 16B Este #42c-55 Sur							TELÉFONO:	3244842728			
OPERADOR:	Corp. Sta Teresita de Calcuta											
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO:		FEBRERO: 20/2/2024	MARZO: 05/2024	ABRIL: 12/2024	MAYO:		JUNIO:		JULIO:		
	AGOSTO:		SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:		NOVIEMBRE:		DICIEMBRE:				
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	06/07/2023	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	97.5	No. ACTA:	ASO2E746235	SUBRED:	Sur Oriente			
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	03/04/2024	CONCEPTO	Favorable con req.	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	86.0	No. ACTA:	ASO2E763106	SUBRED:	Centro Oriente.			

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación		C	C	C									
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas		C	C	C									
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.		C	C	C									
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.		C	C	C									
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.		C	C	C									
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Asi mismo, las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.		C	C	C									

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.		C	C	C									
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.		C	C	C									
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable		C	C	C									
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones		C	C	C									
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)		C	C	C									
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.		C	C	C									
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)		C	C	C									
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.		C	C	C									
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.		C	C	C									
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.		C	C	C									

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)		C	C	C									
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)		C	C	C									

	3. APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes		C	C	C									
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.		C	C	C									
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).		C	C	C									
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).		C	C	C									
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.		C	C	C									
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante		NA	NA	NA									

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	4. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado medico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa		C	C	C									
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.		C	C	C									
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.		C	C	C									
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.		C	C	C									
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.		C	C	C									
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente) durante la realización de las actividades a cargo.		C	C	C									
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.		C	C	C									
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.		C	C	C									
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.		C	C	C									
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.		C	C	C									

	5. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminacion, alteración y daños físicos.		C	C	C									
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.		C	C	C									

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.		C	C	C									
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.		C	C	C									
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.		C	C	C									
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.		C	C	C									
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.		C	C	C									
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).		C	C	C									

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura máxima 6 °C.		C	C	C									
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.		C	C	C									
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.		C	C	C									

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.		C	C	C									
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpeza y fumigación, si es el caso.		C	C	C									
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.		C	C	C									
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		C	C	C									
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.		C	C	C									

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.		C	C	C									
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.		C	C	C									
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.		C	C	C									
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.		C	C	C									
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.		C		C									
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día.		C	C										
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.		C	C	C									
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.		C	C	C									
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.		C	C	C									
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.		C	C	C									
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.		C	C	C									

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Pagina: 4 de 5

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.		C	C	C									
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.		C	C	C									
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.		C	C	C									
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.		C	C	C									
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.		C	C	C									
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC y <60ºC).		C	C	C									
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C.		C	C	C									
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.		C	C	C									
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos.		C	C	C									
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.		C	C	C									
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.		C	C	C									
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.		C	C	C									
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.		C	C	C									
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.		C	C	C									

	8. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.		C	C	C									
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.		C	C	C									
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.		C	C	C									
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.		C	C	C									

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	03/11/2023	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/03/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	23/02/24	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/03/2023
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	30/08/2023	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/03/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	28/02/24	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/03/2023

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

Sin observaciones

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Gloria Yanira	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Gloria Yanira	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Gloria Yanira	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: San Cristobal				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CC-CP						UNIDAD OPERATIVA: Puente Colorado			
DIRECCIÓN: Cra 16B Este #42c - 55 Sur										TELÉFONO: 3244842728			
OPERADOR: Corp. Sor Teresa de Calcuta													
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO:		FEBRERO: 20/2024	MARZO: 05/2024	ABRIL:		MAYO:		JUNIO:		JULIO:		
	AGOSTO:		SEPTIEMBRE:		OCTUBRE:		NOVIEMBRE:		DICIEMBRE:				
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	06/07/2023		CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	97.5	No. ACTA:	ASO2E746235	SUBRED	Sur Oriente			
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)			CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED				

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación.		C	C										
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas		C	C										
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.		C	C										
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.		C	C										
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.		C	C										
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo, las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.		C	C										

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.		C	C										
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.		C	C										
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable		C	C										
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones		C	C										
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)		C											
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.		C	C C										
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)		C	C										
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.		C	C										
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.		C	C										
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.		C	C										

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)		C	C											
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)		C	C											

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes		C	C										
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.		C	C										
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).		C	C										
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).		C	C										
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.		C	C										
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante		NA	NA										

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa		C	C										
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.		C	C										
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.		C	C										
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.		C	C										
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.		C	C										
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.		C	C										
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.		C	C										
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.		C	C										
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.		C	C										
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.		C	C										

5. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.		C	C										
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.		C	C										

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.		C	C										
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.		C	C										
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.		C	C										
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.		C	C										
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.		C	C										
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).		C	C										

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura máxima 6 °C.		C	C										
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.		C	C										
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.		C	C										

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.		C	C										
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.		C	C										
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.		C	C										
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		C	C										
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.		C	C										

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.		C	C										
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.		C	C										
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.		C	C										
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 dias.		C	C										
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeracion, frutas y verduras.		C	C										
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el dia.													
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.		C	C										
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.		C	C										
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.		C	C										
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.		C	C										
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.		C	C										

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.		C	C										
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.		C	C										
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.		C	C										
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.		C	C										
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.		C	C										
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>6°C y <60°C).		C	C										
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C.		C	C										
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.		C	C										
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos.		C	C										
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.		C	C										
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.		C	C										
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.		C	C										
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.		C	C										
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.		C	C										

	8. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.		C	C										
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.		C	C										
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.		C	C										
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.		C	C										

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	03/11/2023	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/03/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	23/02/24	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/03/2023
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	30/08/2023	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/03/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	28/02/24	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/03/2023

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Version: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Pagina: 5 de 5

OBSERVACIONES

Sin observaciones

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Gloria [illegible]	Firma:	[illegible]
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	[illegible]	Firma:	[illegible]
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCIÓN LOCAL:	San Cristobal	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	CC-CP	UNIDAD OPERATIVA:	Puente Colorado
DIRECCIÓN:	Cra 16B Este #42a - 55 Sur			TELÉFONO:	3244842428
OPERADOR:	Corp. Sn. Teresa de Calcuta				

FECHA (dd/mm/aa)	ENERO:	FEBRERO: 20/02/24	MARZO:	ABRIL:	MAYO:	JUNIO:	JULIO:				
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:						
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	06/07/2023	CONCEPTO:	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO:	97.5	No ACTA:	AS02E746235	SUBRED:	Sur Oriente		
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO:		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO:		No ACTA:		SUBRED:			

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación		C											
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas		C											
1.3	Las instalaciones estan protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.		C											
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.		C											
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.		C											
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Asi mismo, las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.		C											

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.		C											
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.		C											
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable		C											
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones		C											
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)		C											
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.		C											
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)		C											
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente		C											
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.		C											
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.		C											

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)		C											
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)		C											

	3. APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes		C											
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón		C											
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas)		C											
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)		C											
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.		C											
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante		NA											

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	4. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado medico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa		C											
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.		C											
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.		C											
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.		C											
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado		C											
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente) durante la realización de las actividades a cargo.		C											
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte		C											
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento		C											
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos		C											
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.		C											

	5. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos		C											
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso		C											

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.		C											
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.		C											
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.		C											
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.		C											
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.		C											
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).		C											

6 ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos, asegurando cadena de frio, temperatura máxima 6 °C.		C											
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.		C											
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.		C											

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.		C											
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.		C											
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.		C											
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		C											
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.		C											

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.		C											
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.		C											
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.		C											
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.		C											
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.		C											
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día.													
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.		C											
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.		C											
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.		C											
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.		C											
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.		C											

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.		C											
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.		C											
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.		C											
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.		C											
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente		C											
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>8ºC y <60ºC).		C											
7.7	Los alimentos (lacteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren coccion, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 8ºC		C											
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.		C											
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos		C											
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso		C											
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.		C											
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.		C											
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 8ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.		C											
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.		C											

8. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.		C											
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.		C											
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.		C											
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.		C											

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	03/04/2023	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/03/23
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	23/02/24	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/03/23
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	30/08/2023	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/03/23
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	28/02/24	EMPRESA	Fumindustrial	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	08/03/23

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023038942 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

Sin observaciones

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Gloria Ayala	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Sancristobal **SERVICIO SOCIAL:** CC-CP **UNIDAD OPERATIVA:** Fuente Colorada

DIRECCIÓN: Cra 16b este #41c-55 sur **TELÉFONO:** 3248427223

OPERADOR: Corp. Sor Teresa de Calcuta

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: 10/2024 FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: _____

AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C												
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C												
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C												
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	C												
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	C												
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	NA												

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C												
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C												
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C												
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	C												
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C												
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.	C												
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.	C												
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C												
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C												
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	C												

	3. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C												
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C												
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas	C												
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C												
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C												
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	C												
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C												

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.	C												
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C												
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C												
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C												
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C												
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	C												
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C												
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C												
	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C												
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.	C												
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C												
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C												
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C												
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día	C												

4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C												
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C												
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C												
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C												
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C												

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C												
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C												
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C												
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C												
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C												
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).	C												
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C												
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C												
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C												
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.	C												
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C												
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C												
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.	C												

5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C												

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento	C												
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C												
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.	C												
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.	C												

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Valentina Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Patricia	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o		Firma:	

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: San Cristobal **SERVICIO SOCIAL:** CC-CP **UNIDAD OPERATIVA:** Puente Colorado

DIRECCIÓN: Cra 16b este #41c-55 Sur **TELÉFONO:** 3244842723

OPERADOR:

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: — FEBRERO: — MARZO: — ABRIL: 28/23 MAYO: 05/23 JUNIO: 16/23 JULIO: 01/23 AGOSTO: 14/23 SEPTIEMBRE: 8/23 OCTUBRE: 27/23 NOVIEMBRE: 21/23 DICIEMBRE: 05/12/23

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirvan de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				NA	NA	C	C	NA	NA	NA	NA	NA	
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías especificas del participante				NA	NA	NA	NA	N.A	NA	NA	N.A	NA	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

	3. RECIBO	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguno
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°C).				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C	C	C	C	Ninguna
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

OBSERVACIONES

Ninguna.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional: Valeria Rodriguez	Firma:	Nombre Responsable o	Firma:		
Nombre Profesional: Valeria Rodriguez	Firma:	Nombre Responsable o	Firma:		
Nombre Profesional: Valeria Rodriguez	Firma:	Nombre Responsable o	Firma:		
Nombre Profesional: Valeria Rodriguez	Firma:	Nombre Responsable o	Firma:		
Nombre Profesional: Valeria Rodriguez	Firma:	Nombre Responsable o	Firma:		
Nombre Profesional: Valeria Rodriguez	Firma:	Nombre Responsable o	Firma:		
Nombre Profesional: Valeria Rodriguez	Firma:	Nombre Responsable o	Firma:		
Nombre Profesional: Valeria Rodriguez	Firma:	Nombre Responsable o	Firma:		
Nombre Profesional: Valeria Rodriguez	Firma:	Nombre Responsable o	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o	Firma:		
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o	Firma:		

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SUBSECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: San Cristobal | **SERVICIO SOCIAL:** CC-CP | **UNIDAD OPERATIVA:** Puente Colorado

DIRECCIÓN: Cra 16b este #41c-55 Sur | **TELÉFONO:** 3244842723

OPERADOR:

FECHA (dd/mm/aa): ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 28/23 MAYO: 05/23 JUNIO: 16/23 JULIO: 01/23 AGOSTO: 14/23 SEPTIEMBRE: 8/23 OCTUBRE: 27/23 NOVIEMBRE: 21/23 DICIEMBRE: 05/12/23

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				NA	NA	C	C	NA	NA	NA	NA	NA	
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA	NA	NA	N.A	N A	N.A	N.A	NA	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

3. RECIBO		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C	C	C		
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C	C	C		
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C		
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C	C	C		
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C	C	C	C		

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°C).				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.10.	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frias se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C	C	C	C		

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o		Firma:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: San Cristobal **SERVICIO SOCIAL:** CC-CP **UNIDAD OPERATIVA:** Puente Colorado

DIRECCIÓN: Cra 16b este #41c-55 Sur **TELÉFONO:** 3244842723

OPERADOR:

FECHA (dd/mm/aa): ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 28/23 MAYO: 05/23 JUNIO: 16/23 JULIO: 01/23 AGOSTO: 14/23 SEPTIEMBRE: 8/23 OCTUBRE: 27/23 NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C	C	C	C			
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C	C	C	C			
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C	C	C	C			
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C	C	C			
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				NA	NA	C	C	NA	NA	NA			
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA	NA	NA	N.A	NA	N/A			

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C	C			
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C	C	C	C			
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C	C	C			
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C	C	C			
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C	C	C			
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C	C	C			
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C	C	C			

	3. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C	C			
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C	C			
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C	C			
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C	C	C			
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C	C			
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C	C			
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C	C			
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C	C			

	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C	C			
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C	C			
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C	C			
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C	C	C			
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C	C			

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C	C			
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta 25.				C	C	C	C	C	C	C			
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C	C			
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C	C			
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	C			
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C	C			

4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C			
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C			
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C	C			
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C			
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C	C			

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C	C			
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C	C			
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°C).				C	C	C	C	C	C	C			
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C	C			
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C	C			
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C	C			
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C	C			
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C			
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C	C	C	C	C	C			

5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C				

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C				
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C				
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C	C	C				
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C				

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin	Firma:	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o		Firma:	

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: San Cristobal **SERVICIO SOCIAL:** CC-CP **UNIDAD OPERATIVA:** Puente Colorado

DIRECCIÓN: Cra 16b este #41c-55 Sur **TELÉFONO:** 3244842723

OPERADOR:

FECHA (dd/mm/aa): ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 28/23 MAYO: 05/23 JUNIO: 16/23 JULIO: 01/23 AGOSTO: 14/23 SEPTIEMBRE: 8/23 OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C	C	C				
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C	C	C				
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C	C	C				
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C	C				
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				NA	NA	C	C	NA	NA				
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA	NA	NA	N.A	N.A				

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C				
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C	C	C				
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C	C				
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C	C				
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C	C				
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C	C				
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C	C				
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C	C				

	3. RECIBO	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C				
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C				
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C				
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C	C				
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C				
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C				
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C				

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C				
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C				
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C				

	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C				
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C				
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C				
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C	C				
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C				

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C				
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta 25.				C	C	C	C	C	C				
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C				
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C				
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C				
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el dia				C	C	C	C	C	C				

4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C				
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C				
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C				
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C				
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C				

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C				
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C				
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C				
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°C).				C	C	C	C	C	C				
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C				
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C				
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C				
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C				
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frias se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones callentes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C	C	C	C	C				

5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C				

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C				
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C				
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C	C	C				
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C				

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o	

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: San Cristobal **SERVICIO SOCIAL:** CC-CP **UNIDAD OPERATIVA:** Puente Colorado

DIRECCIÓN: Cra 16b este #41c-55 Sur **TELÉFONO:** 3244842723

OPERADOR:

FECHA (dd/mm/aa): ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 28/23 MAYO: 05/23 JUNIO: 16/23 JULIO: 01/23 AGOSTO: 14/23 SEPTIEMBRE: 8/23 OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C	C	C				
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.				C	C	C	C	C	C				
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).				C	C	C	C	C	C				
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).				C	C	C	C	C	C				
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				NA	NA	C	C	NA	NA				
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA	NA	NA	N.A	N.A				

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C	C	C				
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C	C	C				
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C	C	C				
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C	C	C				
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C	C	C				
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C	C	C				
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C	C	C				
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.				C	C	C	C	C	C				

	3. RECIBO	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C				
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C				
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C				
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C	C				
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C				
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C				
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C				

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C				
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C				
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C				

	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C				
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C				
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C				
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C	C				
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C				

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C				
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta 25.				C	C	C	C	C	C				
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C				
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C				
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C				
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el dia				C	C	C	C	C	C				

4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C				
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C				
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C				
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C				
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C				

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C				
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C				
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C				
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°C).				C	C	C	C	C	C				
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C	C	C				
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C	C	C				
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C	C	C				
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C	C	C	C	C				
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C	C	C				
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frias se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones callentes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C	C	C	C	C				

5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C	C	C				

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C	C	C				
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C				
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C	C	C				
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C				

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o	Gloria Martin
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o	

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL

SUBDIRECCION LOCAL: San Cristobal	**SERVICIO SOCIAL:** CC-CP	**UNIDAD OPERATIVA:** Puente Colorado
DIRECCIÓN: Cra 16 bis Te # 41 C - 55 Sur		**TELÉFONO:** 3144842723
OPERADOR: Corp. San Teresita de Calcuta		

FECHA (dd/mm/aa): ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 28/23 MAYO: 05/23 JUNIO: 16/23 JULIO: 01/23
AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C						
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patron				C	C	C	C						
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas)				C	C	C	C						
1.4	Las caracteristicas organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolepticas).				C	C	C	C						
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				NA	NA	C	C						
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías especificas del participante				NA	NA	NA	NA						

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C						
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C						
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos				C	C	C	C						
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos				C	C	C	C						
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo de color claro, limpio y calzado cerrado				C	C	C	C						
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C						
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C						
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C						
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C						
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata				C	C	C	C						

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos				C	C	C	C						
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C						
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C						
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C						
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C						
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C						
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C						

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C						
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C						
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C						

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C						
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C						
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C						
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C						
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C						

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C						
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25				C	C	C	C						
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados, aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C						
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C						
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.				C	C	C	C						
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el dia				C	C	C	C						
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C						
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.				C	C	C	C						
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C						
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C						
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C						

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C						
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C						
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C						
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C						
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente				C	C	C	C						

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>6°C <60°C)				C	C	C	C						
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C						
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C						
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C						
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C						
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución				C	C	C	C						
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS segun grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C						
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C	C	C						
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C						

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C						
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio				C	C	C	C						
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C						
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.					C	C	C						

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:	Valeria	Nombre Responsable o Coordinador:	Gloria Martin	Firma:	Gloria Martin
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:	Valeria	Nombre Responsable o Coordinador:	Gloria Martin	Firma:	Gloria Martin
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:	Valeria	Nombre Responsable o Coordinador:	Gloria Martin	Firma:	Gloria Martin
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:	Valeria	Nombre Responsable o Coordinador:	Gloria Martin	Firma:	Gloria Martin
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denonimado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL

SUBDIRECCION LOCAL: Suba/Kennedy	**SERVICIO SOCIAL:** CC-CP	**UNIDAD OPERATIVA:** Puente Colorado
DIRECCIÓN: Cra 116 bis TC # 91C-55 Sur		**TELÉFONO:** 3144842723
OPERADOR: C.C.P. Sur Tesoro de Calota		

FECHA (dd/mm/aa): ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 28/23 MAYO: 05/23 JUNIO: 16/23 JULIO: 01/23

AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C	C	C						
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patron				C	C	C	C						
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas)				C	C	C	C						
1.4	Las caracteristicas organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolépticas).				C	C	C	C						
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				NANA	C	C							
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologias especificas del participante				NA	NA	NANA							

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C	C	C						
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C	C	C						
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C						
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.				C	C	C	C						
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C	C	C						
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C	C	C						
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C	C	C						
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C	C	C						
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C	C	C						
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata				C	C	C	C						

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C						
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C						
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas.				C	C	C	C						
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C						
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C						
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas tecnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.				C	C	C	C						
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C						

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C						
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C						
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C	C	C						

	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C						
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire; los alimentos están dispuestos sobre patés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C						
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C						
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C						
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C						

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C						
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C						
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C						
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 dias.				C	C	C	C						
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados: En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.				C	C	C	C						
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelacion la temperatura de los alimentos 3 veces durante el dia.				C	C	C	C						
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C						
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.				C	C	C	C						
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C						
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C						
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C						

	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C						
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C	C	C						
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C						
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C						
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente				C	C	C	C						

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC)				C	C	C	C							
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C	C	C							
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C	C	C							
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C	C	C							
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C	C	C							
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución				C	C	C	C							
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C	C	C							
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frias se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C	C	C							
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C	C	C							

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C	C	C						
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C						
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes				C	C	C	C						
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C						

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:	Valeria Rodriguez	Nombre Responsable o Coordinador	Gloria Martin	Firma	Gloria Martin
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:	Valeria Rodriguez	Nombre Responsable o Coordinador	Gloria Martin	Firma	Gloria Martin
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:	Valeria Rodriguez	Nombre Responsable o Coordinador	Gloria Martin	Firma	Gloria Martin
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:	Valeria Rodriguez	Nombre Responsable o Coordinador	Gloria Martin	Firma	Gloria Martin
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador		Firma	

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denominado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realiza la visita de asistencia técnica

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

SUBDIRECCION LOCAL: Suba/Kisapa **SERVICIO SOCIAL:** CC-CP **UNIDAD OPERATIVA:** Puente Colorado

DIRECCIÓN: Vda 16 bis sur # 91 C - 55 Sur **TELÉFONO:** 3144642723

OPERADOR: Corp. Los Tesoros de Calota

FECHA (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: 05/23 JUNIO: _____ JULIO: _____ AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C								
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón				C	C								
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas)				C	C								
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas)				C	C								
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				NA	NA								
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante				NA	NA								

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C								
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C								
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C								
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos				C	C								
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo de color claro, limpio y calzado cerrado				C	C								
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C								
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C								
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C								
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C								
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de proteccion como gorro, tapabocas y bata.				C	C								

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C								
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C								
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas.				C	C								
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C								
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C								
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C								
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C								

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C								
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C								
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C								

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C								
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre pales o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C								
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C								
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C								
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C								

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C								
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C								
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados, aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C								
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 dias.				C	C								
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados, En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras.				C	C								
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelacion la temperatura de los alimentos 3 veces durante el dia.				C	C								
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C								
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C								
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C								
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C								
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación				C	C								

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C								
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C								
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C								
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C								
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente				C	C								

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C <60°C).				C	C									
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C									
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C									
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C									
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C									
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el area de servido y/o distribución				C	C									
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C									
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.				C	C									
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C									

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C								
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C								
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes				C	C								
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del area ambiental, garantizando un correcto destino final.					C								

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Gloria Martin	Firma	
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Gloria Martin	Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma	

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final registrar qué la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final del formato denonimado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó la verificación.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL

SUBDIRECCION LOCAL: Suba Usaquén | **SERVICIO SOCIAL:** CC-CP | **UNIDAD OPERATIVA:** Puente Colorado

DIRECCIÓN: Cra 166 bis TC # 91C-55 SUR | **TELÉFONO:** 3194842723

OPERADOR: C.C.P. San Teresa de Calcuta

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: 05/23 JUNIO: _____ JULIO: _____ AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

	1. APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes				C	C								
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón				C	C								
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas)				C	C								
1.4	Las caracteristicas organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolépticas)				C	C								
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.				NA	NA								
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías especificas del participante				NA	NA								

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	2. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa				C	C								
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.				C	C								
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.				C	C								
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos				C	C								
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo de color claro, limpio y calzado cerrado.				C	C								
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.				C	C								
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas estan cortas y sin esmalte.				C	C								
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.				C	C								
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.				C	C								
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de proteccion como gorro, tapabocas y bata				C	C								

	3. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C								
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C								
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C								
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C								
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C								
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C								
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C								

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.				C	C								
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C								
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.				C	C								

	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas				C	C								
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre pales o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso				C	C								
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C								
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C								
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C								

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C								
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C								
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C								
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C								
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados: En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C								
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el dia				C	C								
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C								
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C								
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C								
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C								
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación				C	C								

	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C								
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.				C	C								
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C								
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C								
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso segun la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente				C	C								

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>8ºC <60ºC).				C	C									
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C				C	C									
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.				C	C									
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos				C	C									
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.				C	C									
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.				C	C									
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta offecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.				C	C									
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frias se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.				C	C									
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.				C	C									

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento				C	C								
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.				C	C								
6.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos, mesas y sillas esten limpias y organizadas para los participantes				C	C								
6.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino finai.				C	C								

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	Gloria Martin	Firma:
Nombre Profesional:	Valeria Rodriguez	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:

OBJETIVO

Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

Dirección: registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Fecha: dia, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la verificación para el mes correspondiente

Nivel de cumplimiento: escriba para cada uno de los ítem correspondientes de acuerdo a lo observado la C para cumple, NC para no cumple y NA para no aplica. En caso que la unidad operativa no preste servicio durante un mes, registrar NA y en las observaciones que están al final registrar que la unidad operativa no se encontraba en funcionamiento durante el mes que corresponda

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denonimado observaciones para ampliarlas, citar ítem y mes para continuar o registrar las observaciones.

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó la visita de asistencia técnica.