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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Código: FOR-PSS-236	
Versión: 1	
Fecha: Marzo 12024005021 – 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

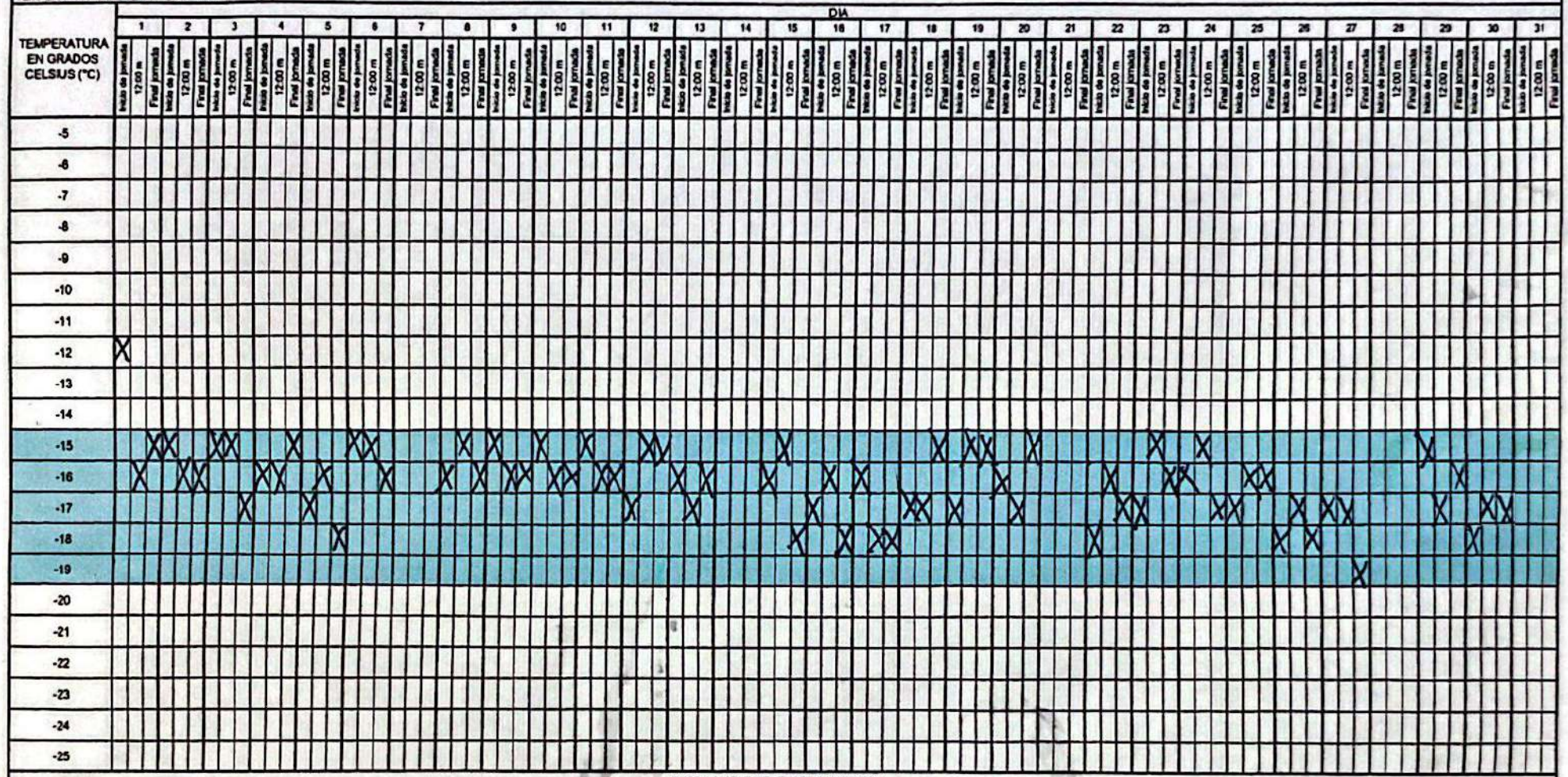
AÑO: 2024

MES: ABRIL

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS JULIO RAMIREZ

OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: NISSY ESPINEL

CARGO: OPERARIA DE COCINA

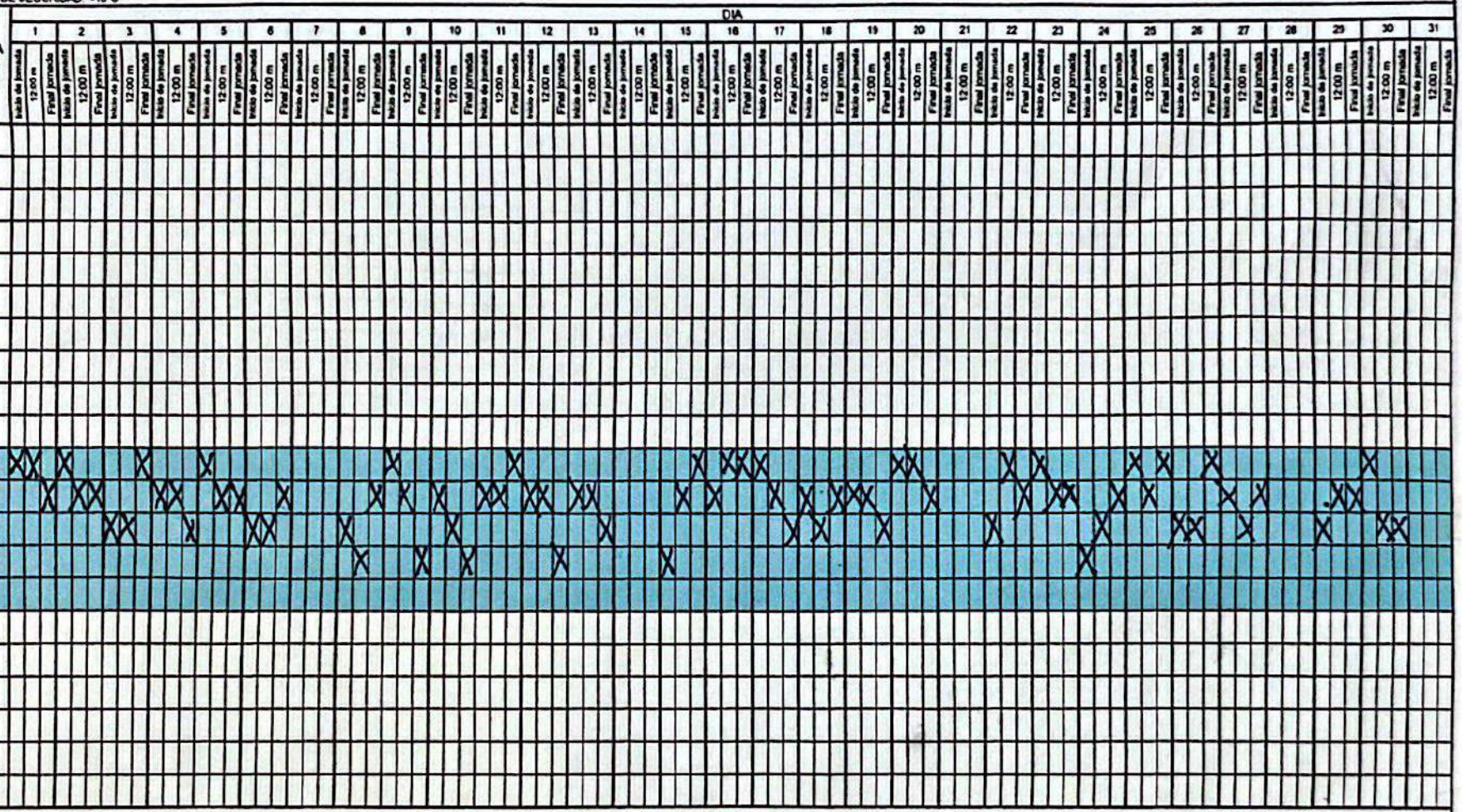
OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Código: FOR/PSS-239 Versión: 1 Fecha: Mema (20240005021 – 23/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO | UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

AÑO: 2024 | MES: ABRIL | COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS JULIO RAMIREZ | OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: NISSY ESPINEL | CARGO: OPERARIA DE COCINA

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** PERSEVERANCIA

AÑO: 2024 **MES:** MARZO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS RAMIREZ **OPERADOR:** FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																
	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17	
	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m
-5																																	
-6																																	
-7																																	
-8																																	
-9																																	
-10																																	
-11																																	
-12																																	
-13																																	
-14																																	
-15	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
-16		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
-17	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X	
-18																																	
-19																																	
-20																																	
-21																																	
-22																																	
-23																																	
-24																																	
-25																																	

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																
	17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31					
	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.	7:00 a.m.	12:00 m	4:30 p.m.			
-5																																	
-6																																	
-7																																	
-8																																	
-9																																	
-10																																	
-11																																	
-12																																	
-13																																	
-14																																	
-15	X		X		X		X		X		X		X						X		X												
-16		X		X		X		X		X		X						X															
-17	X		X		X		X		X										X														
-18																																	
-19																																	
-20																																	
-21																																	
-22																																	
-23																																	
-24																																	
-25																																	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: CARLOS RAMIREZ FIRMA: Carlos Ramirez.

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** PERSEVERANCIA

AÑO: 2024 **MES:** MARZO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS RAMIREZ **OPERADOR:** FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: CARLOS RAMIREZ FIRMA: Carlos Ramirez.

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

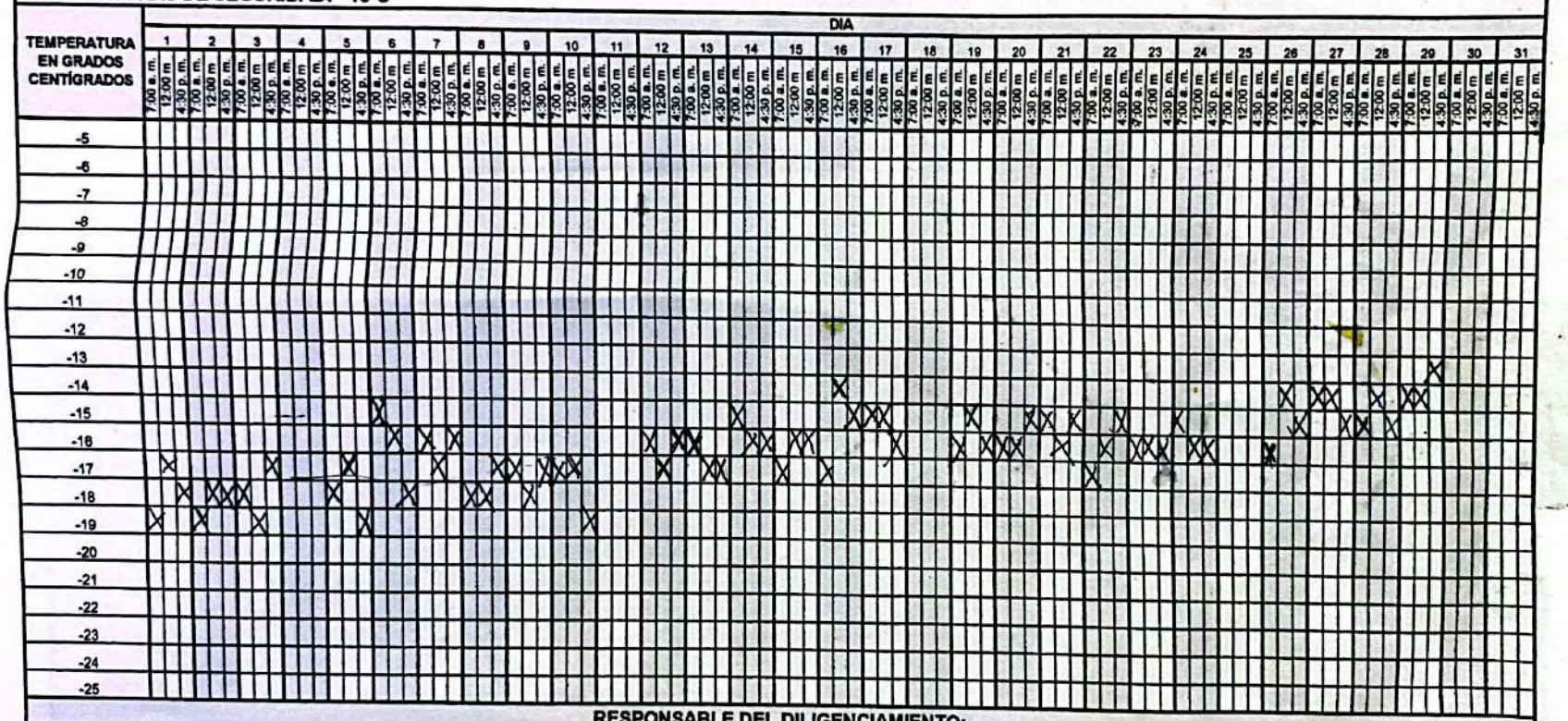
Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** PERSEVERANCIA

AÑO: 2024 **MES:** FEBRERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS RAMIREZ **OPERADOR:** FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: CARLOS RAMIREZ FIRMA: Carlos Ramirez

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

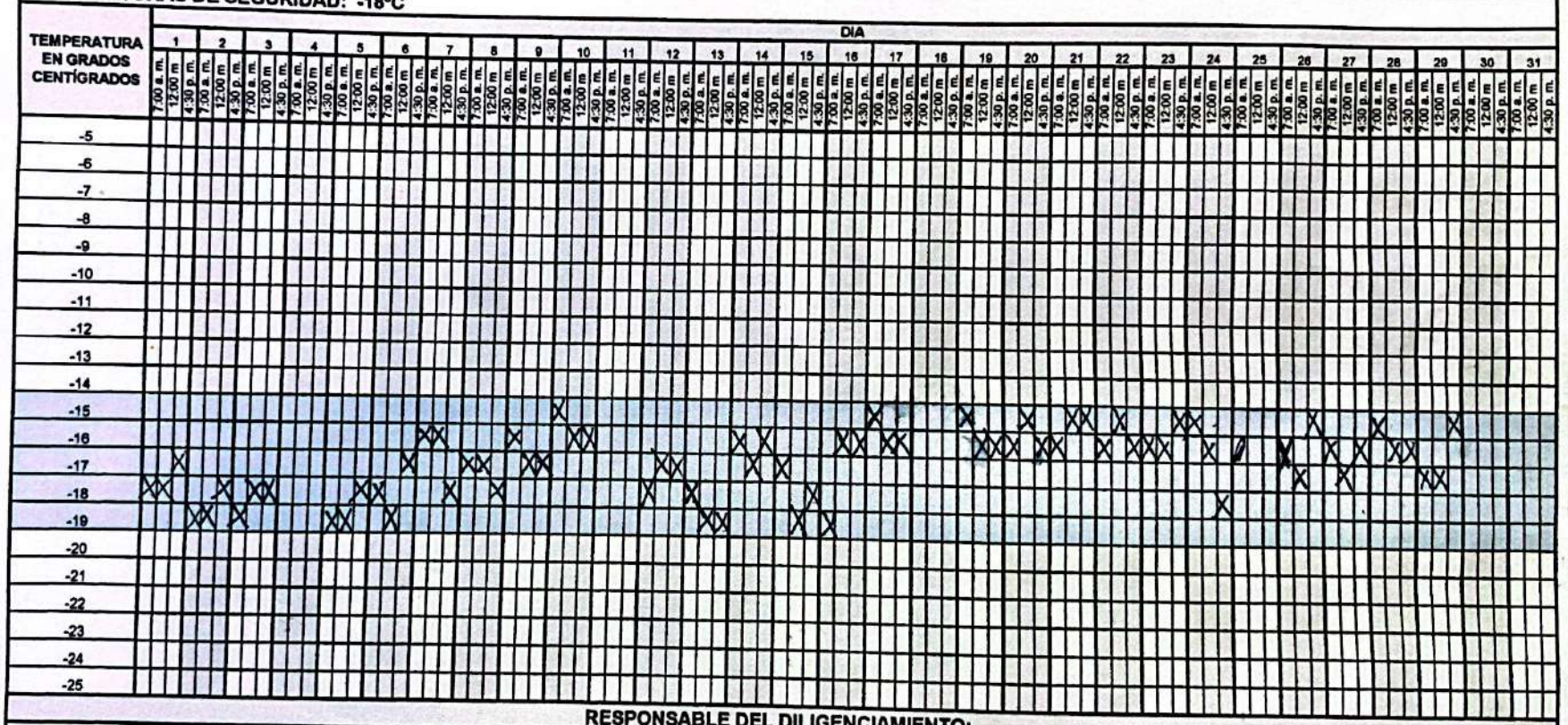
Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO **UNIDAD OPERATIVA:** PERSEVERANCIA

AÑO: 2024 **MES:** FEBRERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS RAMIREZ **OPERADOR:** FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: CARLOS RAMIREZ FIRMA: Carlos Ramirez.

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

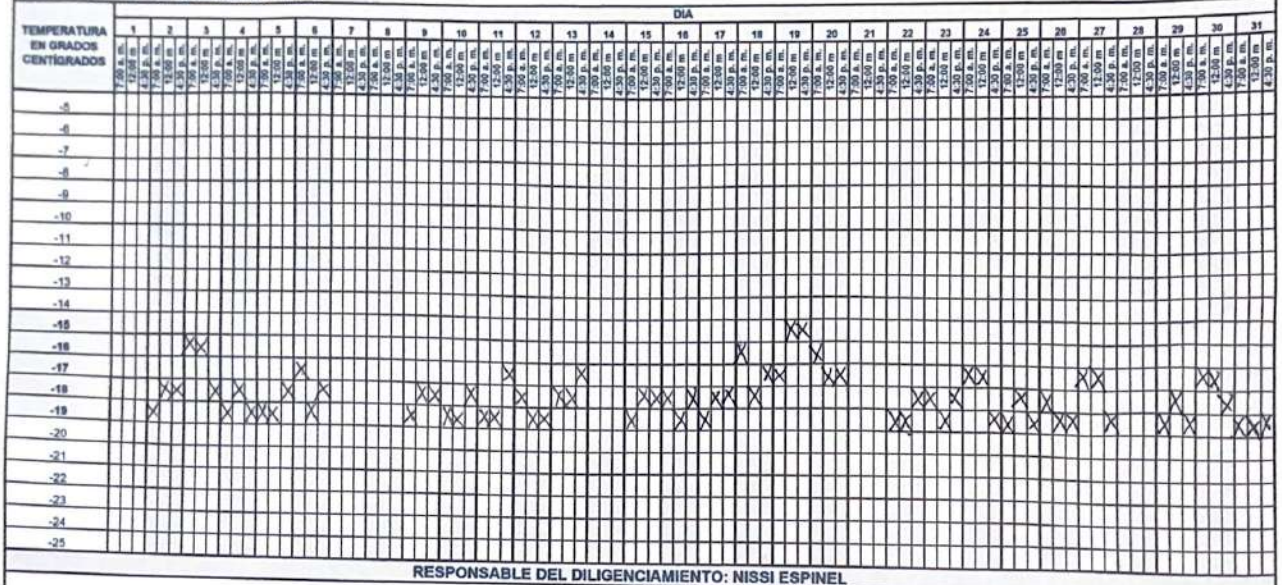
Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR **UNIDAD OPERATIVA:** PERSEVERANCIA

AÑO: 2024 **MES:** ENERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS RAMIREZ **OPERADOR:** FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS. CARLOS JULIO RAMIREZ FIRMA: CARLOS RAMIREZ

CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 20190264 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR **UNIDAD OPERATIVA:** PERSEVERANCIA

AÑO: 2024 **MES:** ENERO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** CARLOS RAMIREZ **OPERADOR:** FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a. m. / 12:30 p. m. / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.	7:00 a. m. / 12:30 m / 4:30 p. m.
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS. CARLOS JULIO RAMIREZ FIRMA: CARLOS RAMIREZ

CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

AÑO: 2023 **MES: DICIEMBRE** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ** **OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS**

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																	
	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18	
	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m
-5																																		
-6																																		
-7																																		
-8																																		
-9																																		
-10																																		
-11																																		
-12																																		
-13																																		
-14																																		
-15																																		
-16																																		
-17																																		
-18																																		
-19																																		
-20																																		
-21																																		
-22																																		
-23																																		
-24																																		
-25																																		

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																	
	19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31										
	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m	7:00 a. m.	12:00 m								
-5																																		
-6																																		
-7																																		
-8																																		
-9																																		
-10																																		
-11																																		
-12																																		
-13																																		
-14																																		
-15																																		
-16																																		
-17																																		
-18																																		
-19																																		
-20																																		
-21																																		
-22																																		
-23																																		
-24																																		
-25																																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS. CARLOS JULIO RAMIREZ FIRMA: CARLOS RAMIREZ

CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 20199260408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

AÑO: 2023 **MES: DICIEMBRE** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ** **OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS**

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.
-5																																		
-6																																		
-7																																		
-8																																		
-9																																		
-10																																		
-11																																		
-12																																		
-13																																		
-14																																		
-15																																		
-16																																		
-17	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
-18	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
-19	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
-20																																		
-21																																		
-22																																		
-23																																		
-24																																		
-25																																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS. CARLOS JULIO RAMIREZ **FIRMA:** CARLOS RAMIREZ

CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019025406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

AÑO: 2023 **MES: NOVIEMBRE** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ** **OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS**

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																	
	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12		
	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.
-5																																		
-6																																		
-7																																		
-8																																		
-9																																		
-10																																		
-11																																		
-12																																		
-13																																		
-14																																		
-15																																		
-16																																		
-17																																		
-18																																		
-19																																		
-20																																		
-21																																		
-22																																		
-23																																		
-24																																		
-25																																		

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																	
	13			14			15			16			17			18			19			20			21			22			23			24		
	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.
-5																																		
-6																																		
-7																																		
-8																																		
-9																																		
-10																																		
-11																																		
-12																																		
-13																																		
-14																																		
-15																																		
-16																																		
-17																																		
-18																																		
-19																																		
-20																																		
-21																																		
-22																																		
-23																																		
-24																																		
-25																																		

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																	
	25			26			27			28			29			30																				
	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.																		
-5																																		
-6																																		
-7																																		
-8																																		
-9																																		
-10																																		
-11																																		
-12																																		
-13																																		
-14																																		
-15																																		
-16																																		
-17																																		
-18																																		
-19																																		
-20																																		
-21																																		
-22																																		
-23																																		
-24																																		
-25																																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS. CARLOS JULIO RAMIREZ FIRMA: CARLOS RAMIREZ

CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: _____

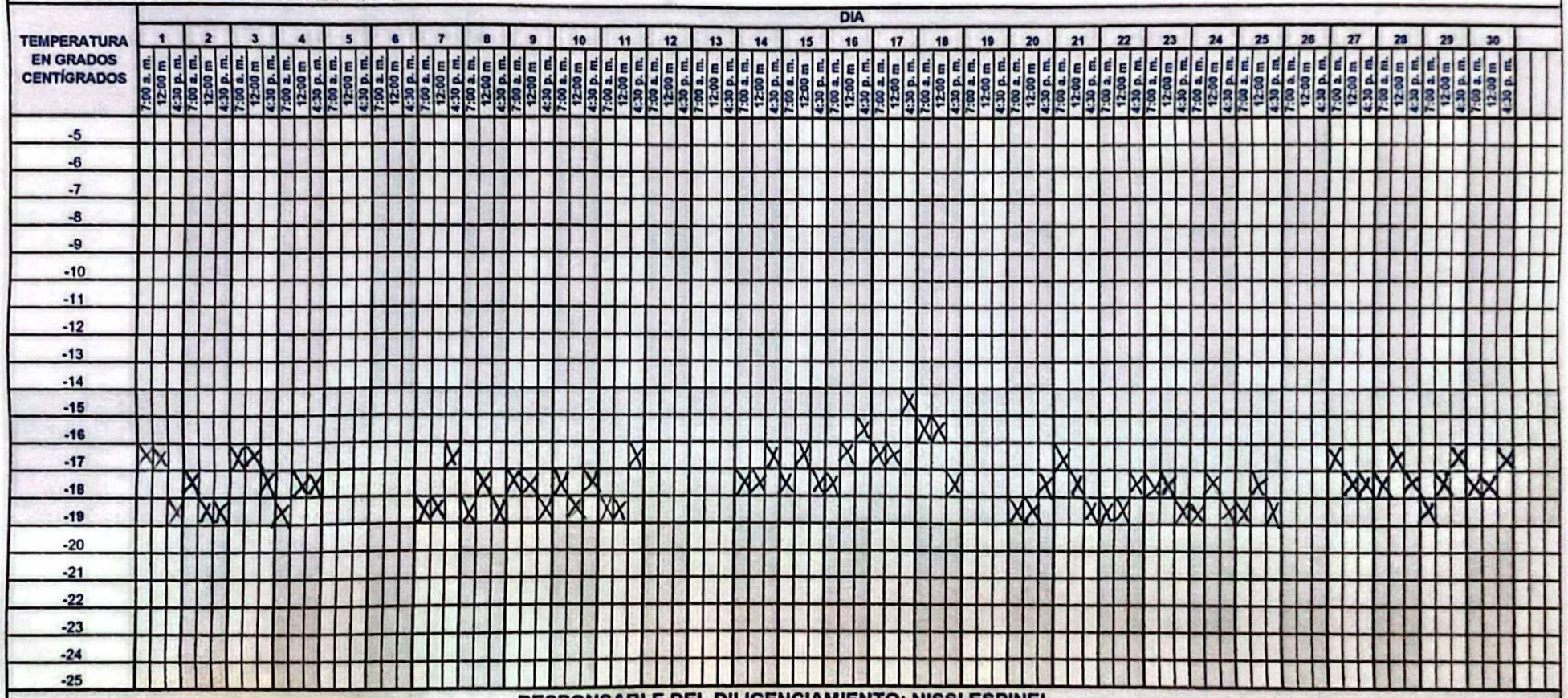
Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

AÑO: 2023 **MES: NOVIEMBRE** **COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ** **OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS**

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS. CARLOS JULIO RAMIREZ FIRMA: CARLOS RAMIREZ

CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

AÑO: 2023 **MES: OCTUBRE** **COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO** **OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS**

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS. SANDRA MORENO FIRMA: _____SANDRA MORENO

CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

AÑO: 2023 **MES: OCTUBRE** **COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO** **OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS**

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS | DIA | | |

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
	Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR **UNIDAD OPERATIVA:** PERSEVERANCIA

AÑO: 2023 **MES:** SEPTIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** SANDRA MORENO **OPERADOR:** FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DÍA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.																													
-5																														
-6																														
-7																														
-8																														
-9																														
-10																														
-11																														
-12																														
-13																														
-14																														
-15					X	X																								
-16		X		X	X		X	X			X	X		X	X	X				X			X		X		X	X		
-17							X	X	X	X			X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-18	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-19	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-20																														
-21																														
-22																														
-23																														
-24																														
-25																														

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS. SANDRA MORENO FIRMA: SANDRA MORENO

CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-229
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
	Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR **UNIDAD OPERATIVA:** PERSEVERANCIA

AÑO: 2023 **MES:** SEPTIEMBRE **COORDINADOR O RESPONSABLE:** SANDRA MORENO **OPERADOR:** FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DÍA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.																													
-5																														
-6																														
-7																														
-8																														
-9																														
-10																														
-11																														
-12																														
-13																														
-14																														
-15																														
-16																														
-17																														
-18																														
-19																														
-20																														
-21																														
-22																														
-23																														
-24																														
-25																														

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS. SANDRA MORENO FIRMA: ____SANDRA MORENO
CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 9
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

AÑO: 2023 MES: AGOSTO COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15			X	X								X	X									X						X			
-16	X		X	X	X					X		X			X			X	X			X	X								X
-17	X			X	X	X		X	X	X		X			X	X	X	X	X			X		X	X	X	X	X	X	X	X	
-18	X	X	X		X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-19		X	X						X	X	X			X	X		X		X				X	X		X			X	X	
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS. SANDRA MORENO FIRMA: SANDRA MORENO

CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-655-739
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019025496 - 31/05/2019
	Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR **UNIDAD OPERATIVA:** PERSEVERANCIA

AÑO: 2023 **MES:** AGOSTO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** SANDRA MORENO **OPERADOR:** FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTIGRADOS	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS: SANDRA MORENO FIRMA: SANDRA MORENO

CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

AÑO: 2023 **MES: JULIO** **COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO** **OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS**

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.																																
-5																																	
-6																																	
-7																																	
-8																																	
-9																																	
-10																																	
-11																																	
-12																																	
-13																																	
-14																																	
-15																																	
-16																																	
-17																																	
-18																																	
-19																																	
-20																																	
-21																																	
-22																																	
-23																																	
-24																																	
-25																																	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS. SANDRA MORENO FIRMA: _____SANDRA MORENO

CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

AÑO: 2023 **MES: JULIO** **COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO** **OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS**

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																						
	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14		
	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.
-5																																								
-6																																								
-7																																								
-8																																								
-9																																								
-10																																								
-11																																								
-12																																								
-13																																								
-14																																								
-15	X																																							
-16		X													X							X																			
-17											X		X							X									X												
-18		X								X	X		X		XX				X			X						X			X			X								
-19										X									X	X								XX			XX			X			XX					
-20																																									
-21																																									
-22																																									
-23																																									
-24																																									
-25																																									

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																							
	15			16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28		
	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.
-5																																								
-6																																								
-7																																								
-8																																								
-9																																								
-10																																								
-11																																								
-12																																								
-13																																								
-14																																								
-15				X																																				
-16					X																	X																		
-17							X																		X															
-18					X											X									X															
-19																																								
-20																																								
-21																																								
-22																																								
-23																																								
-24																																								
-25																																								

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS. SANDRA MORENO FIRMA: _____SANDRA MORENO

CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

AÑO: 2023 **MES: JUNIO** **COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO** **OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS**

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-17																															
-18	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS. SANDRA MORENO FIRMA: _____SANDRA MORENO

CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

AÑO: 2023 **MES: JUNIO** **COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO** **OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS**

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a.m. / 12:00 m / 4:30 p.m. (cada día)																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-16	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-17	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-18	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-19	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS: SANDRA MORENO FIRMA: _____SANDRA MORENO

CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

AÑO: 2023 **MES: MAYO** **COORDINADOR O RESPONSABLE: KATERINE AVILA** **OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS**

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DÍA																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-16	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-17	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-18	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-19	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS. JESSICA AVILA FIRMA: _____JESSICA AVILA

CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019020406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR **UNIDAD OPERATIVA:** PERSEVERANCIA

AÑO: 2023 **MES:** MAYO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** KATERINE AVILA **OPERADOR:** FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -16°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m.																															
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: NISSI ESPINEL

NOMBRES Y APELLIDOS. JESSICA AVILA **FIRMA:** JESSICA AVILA

CARGO: COORDINADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
1/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	20,770	19,880	X			X	X		120	76	77,8	8	8	8	8	x		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	8,970	8,970	X			X	X		90	80	84	8	8	8	8	x		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	N.A	N.A	X		X			X	N/A	4,1	5,8	8	8	8	8	x		
		CUCHUCO DE MAIZ TRITURADO	RES,CADERA	0,660	0,660	X			X	X		60	86,2	87,1	8	8	8	8	x		
		PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	PLATANO MADURO	20,820	13,880	X			X	X		90	75,6	78,9	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL MADURO PULPA	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		PERA	PERA	16,000	16,000	X		X			X	N/A	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
2/04/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	27,830	19,880	X			X	X		120	76	77,8	8	8	8	8	x		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	11,940	11,940	X			X	X		90	80	84	8	8	8	8	x		
		ENSALDA PICO GALLO	ENSALDA PICO GALLO	N.A	N.A	X		X			X	N/A	4,1	5,8	8	8	8	8	x		
		MONDONGO	MENUDO	2,200	2,000	X			X	X		60	86,2	87,1	8	8	8	8	x		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA	17,350	13,880	X			X	X		90	75,6	78,9	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE MORA	mora, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	14,330	11,940	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			HELADO	4,000	4,000	X		X			X	N/A	-15	-15	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:_____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA 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
3/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	N/A	N/A	X			X	X		90	82,1	79,4	9	9	10	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	20,770	19,880	X			X	X		120	81,7	76,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	11,940	11,940	X			X	X		80	81,5	80,4	9	9	10	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Ensalada De Espinaca, Manzana, Fresa Y Miel	N.A	N.A	X		X			X	N.A	4,1	5,8	9	9	10	9	X		
		PAPA EN CASCOS	PAPA	17,350	13,880	X			X	X		100	80	78,4	9	9	10	9	X		
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	4,1	4,6	9	9	10	9	X		
		MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	4,000	4,000	X		X			X	N.A	3,8	3,4	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/04/2024	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA	0,660	0,660	X			X	X		90	82,4	84,1	8	8	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA A LA CRIOLLA	PECHUGA	25,840	19,880	X			X	X		120	80,2	79,8	8	8	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	11,940	11,940	X			X	X		80	81	80	8	8	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	N.A	N.A	X		X			X	N.A	T.AMB	T.AMB	8	8	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	guayaba, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	53,000	53,000	X		X			X	N.A	T.AMB	T.AMB	8	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/04/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	20,770	19,880	X			X	X		120	72,4	78,9	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	11,940	11,940	X			X	X		80	82,5	80,4	9	9	10	9	X		
		ENSALDA SILVESTRE	ENSALDA SILVESTRE	N,A	N,A	X		X			X	N,A	3,7	4,2	9	9	10	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	17,350	13,880	X			X	X		90	78,4	76,4	9	9	10	9	X		
		SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	0,660	0,660	X			X	X		100	80,1	79,4	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	leche	52,000	52,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			FRSA, MORA, UVA	16,000	16,000	X		X			X										
		BANANO CON YOGURTH	BANANO	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			YOGURTH	4,000	4,000	X		X			X	N,A	3,7	4,1	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/04/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA A LA BOLOGÑESA	CARNE MOLIDA	20,770	19,880	X			X	X		80	81,4	80,7	8	8	8	8	X		
		ESAPGUETTI	PASTA	11,940	11,940		X		X	X		50	78,4	74,3	8	8	8	8	X		
		PLATANO MELAO	PLATANO MADURO	20,820	13,880	X			X	X		80	80,6	78,5	8	8	8	8	X		
		Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro.	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro.	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,8	4,1	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,660	0,660	X			X	X		90	84,5	82,1	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	16,000	16,000	X		X			X	N,A	3,9	4,1	8	8	8	8	X		
		Papaya con queso doble crema	PAPAYA	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			QUESO	4,000	4,000	X		X			X	N,A	3,4	3,9	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/04/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	27,830	19,880	X			X	X		70	81,4	78,5	8	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	11,940	11,940	X			X	X		80	79,4	72,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAINA	ENSALADA HAWAINA	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,8	4,1	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	17,350	13,880	X			X	X		80	80,4	79,9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	0,660	0,660	X			X	X		100	86,7	85,4	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	curuba, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		MELON CON LECHE CONDENSADA	leche condensada	1,500	1,500		x		x		X	N/A	T.AMB	T.AMB	9	8	10	9	X		
			MELON	16,000	12,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/04/2024	ALMUERZO	carne de res asada	sobrebarrigaaaa	20,770	19,880	X			X	X		70	74,1	73,2	8	8	8	8	x		
		arroz con arveja verda	arroz blanco	11,940	11,940	X			X	X		80	78,4	77,6	8	8	8	8	x		
		ensalada de lechuga y tomate	ensalada de lechuga y tomate	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,3	3,5	8	8	8	8	x		
		pure de papa con perejil	papa	17,350	13,880	X			X	X		90	75,4	80,4	8	8	8	8	x		
		sopa de cuchuco de trigo	carne de res	0,660	0,660	X			X	X		120	84,1	83,5	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE GUANABANA	guanabana, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			leche	52,000	52,000	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	53,000	53,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO		PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/04/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	sobrenarriga		20,7700	19,8800	X			X	X		80	79,5	82,1	9	9	9	8	X		
		arroz con cilantro	arroz		11,9400	11,9400	X			X	X		90	81,7	76,5	9	8	8	8	X		
		verduras salteadas en iulianas	verduras salteadas en iulianas		N,A	N,A	X		X		X		60	74,2	78,5	9	8	8	8	X		
		papa criolla dorada	papa criolla		17,3500	13,8800	X			X	X		80	72,6	73,5	9	8	8	8	X		
		cazuela de garbanzos	cazuela de garbanzos		N/A	N/A	X			X	X		90	81,5	80,1	9	8	8	8	X		
		jugo de mango	mango		16,0000	16,0000	X		X			X	N.A	3,9	9,4	9	8	8	8	X		
		banano picado con queso	banano		18,0000	18,0000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			queso		4,0000	4,0000	X		X			X	N.A	3,8	4,3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/04/2024	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	pechuga	27,830	19,880	x			x	x		90	84,5	82,1	82,3	9	9	9	X		
		Arroz blanco	arroz	11,940	11,940	x			x	x		80	78,1	75,6	9	9	9	9	X		
		Tajada de aguacate	aguacate	15,520	11,940	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
		papa a la francesa	papa	17,350	13,880	x			x	x		120	73,4	72,4	9	9	9	9	X		
		sopa de conchitas	carne de res	0,660	0,660	x			x	x		120	85,4	80,1	9	9	9	9	X		
		jugo de guayaba	guayaba	16,000	16,000	x		x			x	N,A	2,9	4,5	9	9	9	9	X		
		manzana con queso doble crema	manzana	17,350	13,880	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			queso	4,000	4,000	x		x			x	N,A	3,4	3,8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES	0,660	0,660	X			X	X		80	81,2	79,8	82,3	9	10	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	20,770	19,880	X			X	X		70	84,1	80,4	9	9	10	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N/A	N/A	X		X		X		60	76,8	71,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	11,940	11,940	X			X	X		80	75,4	76,5	9	9	10	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	20,820	13,880	X			X	X		90	80	79	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	feijoa, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	banano	18,000	18,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	4,000	4,000	X		X			X	N.A	3,1	2,8	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
13/04/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	N/A	N/A	X			X	X		120	82	78	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	11,940	11,940	X			X	X		90	84	83	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE MANZANA, ZANAHORIA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE MANZANA, ZANAHORIA Y CREMA DE LECHE	N.A	N.A	X		X			X	N,A	3,9	3,4	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA	19,880	31,700	X			X	X		80	80,4	79,4	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	Mora	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		FRESAS CON HELADO	HELADO	4,000	4,000	X		X			X	N,A	-17	-17	8	8	8	8	X		
			Fresas	14,330	11,940	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
15/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES	0,660	0,660	X			X	X		100	81	80	8	8	9	9	X		
		CARNE DE RES MECHADA	SOBREBARRIGA	20,770	19,880	X			X	X		90	78	82	8	8	9	9	X		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	N,A	N,A	X			X	X		60	5,9	5,4	8	8	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	11,940	11,940	X			X	X		90	90	84	8	8	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	16,660	13,880	X			X	X		30	74	72	8	8	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de arbol	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		FRESAS CON CREMA	Fresas	14,930	11,940	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	8	9	8	9	x		
			CREMA DE LECHE	1,500	1,500	X		X			X	N,A	3,1	3,5	8	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res magra	0,660	0,660	X			X	X		120	78,9	77,4	9	9	10	9	X		
		ATUN CON TOMATE , CEBOLLA Y CILNTRO	ATUN CON TOMATE , CEBOLLA Y CILNTRO	N/A	N/A	X			X		X	n.a	2	3,7	9	9	10	9	X		
		ARROZ	Arroz blanco, crudo	11,940	11,940	X			X	X		90	81,8	75,2	9	9	10	9	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA	Calabaza Guisada Con Arveja Verde Fresca Y Pereiil	N/A	N/A	X		X		X		60	80,1	78,2	9	9	10	9	X		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	13,880	16,660	X		X		X		90	74,2	70,9	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MORA	mora, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		BANANO CON HELADO	banano	18,000	12,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			HELADO	4,000	4,000	X		X			X	n.a	-15	-15	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res magra	0,660	0,660	X			X	X		120	90	87	9	9	10	9	X		
		PIERNA DE POLLO E SALSA DE NARANJA	Pierna de pollo	27,830	19,880	X			X	X		90	87	85	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	11,940	11,940	X			X	X		90	89	83	9	9	10	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada De Lechuga, Fresa, Manzana Y Crema De Leche	N.A	N.A	X		X			X	N,A	4,5	3,7	9	9	10	9	X		
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	20,820	13,880	X		X		X		90	85	80	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	maracuya, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		UVA ISABELINA CON YOGURTH	uva	14,330	11,940	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			YOGURTH	4,000	4,000	X		X			X	N,A	4,2	2,7	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS. CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO. RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
18/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	0,660	0,660	X			X	X		120	84,1	82,1	9	9	10	9	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	PAJARILLA	10,400	9,940	X			X	X		90	87,4	80,1	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	11,940	11,940	X			X	X		90	84,5	82,5	9	9	10	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N.A	N.A	X			X	X		60	82,4	83,1	9	9	10	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORIIADA	PAPA CRIOLLA	16,660	13,880	X			X	X		90	90,1	85,2	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	guayaba, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	manzana	14,930	11,940	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			HELADO	4,000	4,000	X		X			X	N.A	-17	-17	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res magra	0,660	0,660	X			X	X		120	83,4	80	9	9	10	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pierna de pollo	19,880	27,830	X			X	X		90	80,1	78,5	9	9	10	9	X		
		TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de espinaca	N/A	N/A	X		X		X		90	79,8	81,3	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	11,940	11,940	X			X	X		60	84,7	81,2	9	9	10	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	16,660	13,880	X			X	X		60	81,4	78,4	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			Leche de vaca, entera, pasteurizada	52,000	52,000	X		X			X										
		MELON CON LECHE CONDENSADA	leche condensada	1,500	1,500		x		x		X	N/A	T.AMB	T.AMB	9	8	10	9	X		
			MELON	16,000	12,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 10305323109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
20/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	N/A	N/A	X			X	X		120	91,4	87,4	9	9	10	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	20,770	19,880	X			X	X		60	85,6	80,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	19,500	19,500	X			X	X		90	87,5	81,5	9	9	10	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	15,520	11,940	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	10	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	20,820	13,880	X		X		X		70	81,5	80,3	9	9	10	9	X		
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N/A	3,2	2,5	9	9	10	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	16,000	12,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			queso	4,000	4,000	X		X			X	N/A	3,1	2,2	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 10305323109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
22/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	27,830	19,880	x			X	X		120	84,1	82,1	9	9	9	9	X		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	19,800	29,800	x			X	X		90	87,4	80,1	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	12,000	12,000	x			X	X		N/A	4,1	5,8	9	9	9	9	X		
		TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO	N.A	N.A	x			X		X	60	87	82	9	9	9	9	X		
		SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES	0,600	0,600	x			X	X		90	90,1	85,2	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYÁ	MARACUYÁ, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
		FRESAS CON QUESO	FRESAS	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			QUESO	4,000	4,000	x		X			X	N.A	3,1	3,4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
23/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res magra	0,660	0,660	X			X	X		120	91,4	98,4	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	20,770	19,880	X			X	X		90	82,3	83,1	9	9	9	9	X		
		SPAGUETTIS	Pasta alimenticia	12,000	12,000	X			X	X		30	84,1	81,2	9	9	9	9	X		
		TOMATE EN RODAJAS	Tomate En Rodajas	23,860	19,880	X		X			X	N/A	3,4	2,4	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara. cruda	16,660	13,880	X		X		X		90	78,4	80,1	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE UVA	uva, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			Leche de vaca, entera, pasteurizada	52,000	52,000	X		X			X										
		PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	16,000	12,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			Yogurt entero, con dulce	4,000	4,000	X		X			X	N/A	3,1	3,3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:_____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
24/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	20,770	19,880	x			x	x		90	86,2	80,5	82,3	9	9	9	X			
		Arroz blanco	arroz	11,940	11,940	x			x	x		80	76,2	78,3	9	9	9	9	X		
		REMOLACHA ZANAHORIA Y MAYONESA	REMOLACHA ZANAHORIA Y MAYONESA	N.A	N.A	x		x		X		60	3,8	4,6	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMUN	16,660	13,880	x			x	x		120	72,5	76,4	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CAREN DE RES	0,660	0,660	x			x	x		90	80,2	76,4	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRESA	fresa, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	81,500	81,500	x		x			x										
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO	18,000	12,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			CREMA DE LECHE	1,500	1,500	x		x			x	N,A	4,8	3,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-P Versión: 2 Fecha: Memo (20230394 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS JULIO RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

	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							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						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	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	7,000	7,000	X			X	X		120	90	85	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pierna de pollo, pechuga con piel	19,800	29,800	X			X	X		90	86	80	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	12,000	12,000	X			X	X		90	89	83	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensalada De Pepino, Tomate Y Cilantro	N.A	N.A	X		X			X	N/A	3	2,2	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	28,300	21,700	X		X		X		90	77	72	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	guanabana, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	53,000	53,000	X		X			X	N/A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 002303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO _____ UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA _____
COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUENOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		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	
26/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA	Carne de res magra	0,660	0,660	X			X	X		80	88,4	80,2	9	9	10	9	X		
		CARNE DE HAMBURGUESA	CARNE MOLIDA	19,880	20,700	X			X	X		35	87,1	86,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	12,000	12,000	X			X	X		90	90,2	83,4	9	9	10	9	X		
		GUACAMOLE	AGUACATE	N,A	N,A	X		X			X	N,A	2,8	3,1	9	9	10	9	X		
		YUCA FRITA	Yuca, cruda	13,880	18,040	X			X	X		50	86,4	79,2	9	9	10	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	16,000	16,000	X		X			X	30	3,2	2,7	9	9	10	9	X		
		FRESAS CON HELADO	Fresas	11,940	14,300	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			HELADO	4,000	4,000	X		X			X	N,A	-17	-17	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo (20230394 2 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CÁRLOS JULIO RAMIREZ_____ OPERADOR: _____FUNDACION ALIMENTANDO SUENOS _____

						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							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						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	
27/04/2024	ALMUERZO	carne de res cocida	carne de res	19,800	20,700	X			X	X		60	84,2	82,3	9	9	10	9	X		
		Arroz con cilantro	arroz	12,000	12,000	X			X	X		90	80,5	81,3	9	9	10	9	X		
		Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	N.A	N.A	X		X			X	N,A	4,9	4,5	9	9	10	9	X		
		Tajada de plátano	platano maduro	18,800	20,800	X			X	X		30	76,4	75,8	9	9	10	9	X		
		Sancocho	Sancocho	N/A	N/A	X			X	X		120	85,6	80,4	9	9	10	9	X		
		Sorbete de guayaba	guayaba, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			leche	52,000	52,000	X		X			X										
		Mandarina	mandarina	16,000	16,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C. - No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 - CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-P Versión: 2 Fecha: Memo (202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO | UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS JULIO RAMIREZ | OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								SERVACION
						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	
29/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	47,600	31,700	X			X	X		120	76	77,8	8	8	8	8	x		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	19,500	19,500	X			X	X		90	80	84	8	8	8	8	x		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	N.A	N.A	X		X			X	N/A	4,1	5,8	8	8	8	8	x		
		CUCHUCO DE MAIZ TRITURADO	RES,CADERA	0,600	0,600	X			X	X		60	86,2	87,1	8	8	8	8	x		
		PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	PLATANO MADURO	27,200	21,700	X			X	X		90	75,6	78,9	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL MADURO PULPA	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		PERA	PERA	15,000	15,000	X		X			X	N/A	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

55-243

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 1023031942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CÁRLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR: _____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

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							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		SERVACION
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/04/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	19,880	29,800	X			X	X		120	76	77,8	8	8	8	8	x		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	12,000	12,000	X			X	X		90	80	84	8	8	8	8	x		
		ENSALDA PICO GALLO	ENSALDA PICO GALLO	N.A	N.A	X		X			X	N/A	4,1	5,8	8	8	8	8	x		
		MONDONGO	MENUDO	2,300	2,300	X			X	X		60	86,2	87,1	8	8	8	8	x		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA	27,200	21,700	X			X	X		90	75,6	78,9	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE MORA	mora, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		MANZANA CON	MANZANA	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			HELADO	4,000	4,000	X		X			X	N/A	-15	-15	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
1/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA	Carne de res magra	0,660	0,660	X			X	X		80	88,4	80,2	9	9	10	9	X		
		CARNE DE HAMBURGUESA	CARNE MOLIDA	20,770	19,880	X			X	X		35	87,1	86,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	11,940	11,940	X			X	X		90	90,2	83,4	9	9	10	9	X		
		GUACAMOLE	AGUACATE	N,A	N,A	X		X			X	N,A	2,8	3,1	9	9	10	9	X		
		YUCA FRITA	Yuca, cruda	18,040	13,880	X			X	X		50	86,4	79,2	9	9	10	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	16,000	16,000	X		X			X	30	3,2	2,7	9	9	10	9	X		
		FRESAS CON HELADO	Fresas	14,300	11,940	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			HELADO	4,000	4,000	X		X			X	N,A	-17	-17	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:_____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
2/03/2024	ALMUERZO	carne de res cocida	carne de res	20,770	19,880	X			X	X		60	84,2	82,3	9	9	10	9	X		
		Arroz con cilantro	arroz	11,940	11,940	X			X	X		90	80,5	81,3	9	9	10	9	X		
		Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	N.A	N.A	X		X			X	N,A	4,9	4,5	9	9	10	9	X		
		Tajada de plátano	platano maduro	20,820	13,880	X			X	X		30	76,4	75,8	9	9	10	9	X		
		Sancocho	Sancocho	N/A	N/A	X			X	X		120	85,6	80,4	9	9	10	9	X		
		Sorbete de guayaba	guayaba, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			leche	52,000	52,000	X		X			X										
		Mandarina	mandarina	15,940	15,940	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	20,770	19,880	X			X	X		120	76	77,8	8	8	8	8	x		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	8,970	8,970	X			X	X		90	80	84	8	8	8	8	x		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	N.A	N.A	X		X			X	N/A	4,1	5,8	8	8	8	8	x		
		CUCHUCO DE MAIZ TRITURADO	RES,CADERA	0,660	0,660	X			X	X		60	86,2	87,1	8	8	8	8	x		
		PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	PLATANO MADURO	20,820	13,880	X			X	X		90	75,6	78,9	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL MADURO PULPA	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		PERA	PERA	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/03/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	27,830	19,880	X			X	X		120	76	77,8	8	8	8	8	x		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	11,940	11,940	X			X	X		90	80	84	8	8	8	8	x		
		ENSALDA PICO GALLO	ENSALDA PICO GALLO	N.A	N.A	X		X			X	N/A	4,1	5,8	8	8	8	8	x		
		MONDONGO	MENUDO	2,200	2,000	X			X	X		60	86,2	87,1	8	8	8	8	x		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA	17,350	13,880	X			X	X		90	75,6	78,9	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE MORA	mora, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	14,330	11,940	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			HELADO	4,000	4,000	X		X			X	N/A	-15	-15	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																					DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
6/03/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	N/A	N/A	X			X	X		90	82,1	79,4	9	9	10	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	20,770	19,880	X			X	X		120	81,7	76,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	11,940	11,940	X			X	X		80	81,5	80,4	9	9	10	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Ensalada De Espinaca, Manzana, Fresa Y Miel	N.A	N.A	X		X			X	N.A	5,4	5,2	9	9	10	9	X		
		PAPA EN CASCOS	PAPA	17,350	13,880	X			X	X		100	80	78,4	9	9	10	9	X		
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	4,1	4,6	9	9	10	9	X		
		MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	MELON	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	4,000	4,000	X		X			X	N.A	3,8	3,4	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/03/2024	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA	0,660	0,660	X			X	X		90	82,4	84,1	8	8	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA A LA CRIOLLA	PECHUGA	25,840	19,880	X			X	X		120	80,2	79,8	8	8	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	11,940	11,940	X			X	X		80	81	80	8	8	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	N.A	N.A	X		X			X	N.A	T.AMB	T.AMB	8	8	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	guayaba, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	53,000	53,000	X		X			X	N.A	T.AMB	T.AMB	8	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/03/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	20,770	19,880	X			X	X		120	72,4	78,9	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	11,940	11,940	X			X	X		80	82,5	80,4	9	9	10	9	X		
		ENSALDA SILVESTRE	ENSALDA SILVESTRE	N,A	N,A	X		X			X	N,A	3,7	4,2	9	9	10	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	17,350	13,880	X			X	X		90	78,4	76,4	9	9	10	9	X		
		SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	0,660	0,660	X			X	X		100	80,1	79,4	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	leche	52,000	52,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			FRSA, MORA, UVA	16,000	16,000	X		X			X										
		BANANO CON YOGURTH	BANANO	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			YOGURTH	4,000	4,000	X		X			X	N,A	3,7	4,1	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/03/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA A LA BOLOGÑESA	CARNE MOLIDA	20,770	19,880	X			X	X		80	81,4	80,7	8	8	8	8	X		
		ESAPGUETTI	PASTA	11,940	11,940		X		X	X		50	78,4	74,3	8	8	8	8	X		
		PLATANO MELAO	PLATANO MADURO	20,820	13,880	X			X	X		80	80,6	78,5	8	8	8	8	X		
		Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro.	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro.	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,8	4,1	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,660	0,660	X			X	X		90	84,5	82,1	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	16,000	16,000	X		X			X	N,A	3,9	4,1	8	8	8	8	X		
		Papaya con queso doble crema	PAPAYA	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			QUESO	4,000	4,000	X		X			X	N,A	3,4	3,9	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:_____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/03/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	27,830	19,880	X			X	X		70	81,4	78,5	8	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	11,940	11,940	X			X	X		80	79,4	72,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAINA	ENSALADA HAWAINA	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,8	4,1	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	17,350	13,880	X			X	X		80	80,4	79,9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	0,660	0,660	X			X	X		100	86,7	85,4	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	curuba, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		MELON CON LECHE CONDENSADA	leche condensada	1,500	1,500		x		x		X	N/A	T.AMB	T.AMB	9	8	10	9	X		
			MELON	16,000	12,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/03/2024	ALMUERZO	carne de res asada	sobrebarrigaaaa	20,770	19,880	X			X	X		70	74,1	73,2	8	8	8	8	x		
		arroz con arveja verda	arroz blanco	11,940	11,940	X			X	X		80	78,4	77,6	8	8	8	8	x		
		ensalada de lechuga y tomate	ensalada de lechuga y tomate	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,3	3,5	8	8	8	8	x		
		pure de papa con perejil	papa	17,350	13,880	X			X	X		90	75,4	80,4	8	8	8	8	x		
		sopa de cuchuco de trigo	carne de res	0,660	0,660	X			X	X		120	84,1	83,5	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE GUANABANA	guanabana, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			leche	52,000	52,000	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	53,000	53,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO		PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
13/03/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	sobrenarriga		19,8800	X			X	X		80	79,5	82,1	9	9	9	8	X		
		arroz con cilantro	arroz		11,9400	X			X	X		90	81,7	76,5	9	8	8	8	X		
		verduras salteadas en iulianas	verduras salteadas en iulianas		N,A	X		X		X		60	74,2	78,5	9	8	8	8	X		
		papa criolla dorada	papa criolla		13,8800	X			X	X		80	72,6	73,5	9	8	8	8	X		
		cazuela de garbanzos	cazuela de garbanzos		N/A	X			X	X		90	81,5	80,1	9	8	8	8	X		
		jugo de mango	mango		16,0000	X		X			X	N.A	3,9	9,4	9	8	8	8	X		
		banano picado con queso	banano		18,0000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			queso		4,0000	X		X			X	N.A	3,8	4,3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:_____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
14/03/2024	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	pechuga	27,830	19,880	x			x	x		90	84,5	82,1	82,3	9	9	9	X		
		Arroz blanco	arroz	11,940	11,940	x			x	x		80	78,1	75,6	9	9	9	9	X		
		Tajada de aguacate	aguacate	15,520	11,940	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
		papa a la francesa	papa	17,350	13,880	x			x	x		120	73,4	72,4	9	9	9	9	X		
		sopa de conchitas	carne de res	0,660	0,660	x			x	x		120	85,4	80,1	9	9	9	9	X		
		jugo de guayaba	guayaba	16,000	16,000	x		x			x	N,A	2,9	4,5	9	9	9	9	X		
		manzana con queso doble crema	manzana	17,350	13,880	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			queso	4,000	4,000	x		x			x	N,A	3,4	3,8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
15/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES	0,660	0,660	X			X	X		80	81,2	79,8	82,3	9	10	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	20,770	19,880	X			X	X		70	84,1	80,4	9	9	10	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N/A	N/A	X		X		X		60	76,8	71,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	11,940	11,940	X			X	X		80	75,4	76,5	9	9	10	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	20,820	13,880	X			X	X		90	80	79	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	feijoa, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	banano	18,000	18,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	4,000	4,000	X		X			X	N.A	3,1	2,8	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/03/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	N/A	N/A	X			X	X		120	82	78	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	11,940	11,940	X			X	X		90	84	83	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE MANZANA, ZANAHORIA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE MANZANA, ZANAHORIA Y CREMA DE LECHE	N.A	N.A	X		X			X	N,A	3,9	3,4	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA	19,880	31,700	X			X	X		80	80,4	79,4	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	Mora	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		FRESAS CON HELADO	HELADO	4,000	4,000	X		X			X	N,A	-17	-17	8	8	8	8	X		
			Fresas	14,330	11,940	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
18/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES	0,660	0,660	X			X	X		100	81	80	8	8	9	9	X		
		CARNE DE RES MECHADA	SOBREBARRIGA	20,770	19,880	X			X	X		90	78	82	8	8	9	9	X		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	N,A	N,A	X			X	X		60	5,9	5,4	8	8	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	11,940	11,940	X			X	X		90	90	84	8	8	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	16,660	13,880	X			X	X		30	74	72	8	8	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de arbol	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		FRESAS CON CREMA	Fresas	14,930	11,940	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	8	9	8	9	x		
			CREMA DE LECHE	1,500	1,500	X		X			X	N,A	3,1	3,5	8	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res magra	0,660	0,660	X			X	X		120	78,9	77,4	9	9	10	9	X		
		ATUN CON TOMATE , CEBOLLA Y CILNTRO	ATUN CON TOMATE , CEBOLLA Y CILNTRO	N/A	N/A	X			X		X	n.a	2	3,7	9	9	10	9	X		
		ARROZ	Arroz blanco, crudo	11,940	11,940	X			X	X		90	81,8	75,2	9	9	10	9	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA	Calabaza Guisada Con Arveja Verde Fresca Y Pereiil	N/A	N/A	X		X		X		60	80,1	78,2	9	9	10	9	X		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	13,880	16,660	X		X		X		90	74,2	70,9	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MORA	mora, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		BANANO CON HELADO	banano	18,000	12,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			HELADO	4,000	4,000	X		X			X	n.a	-15	-15	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
20/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res magra	0,660	0,660	X			X	X		120	90	87	9	9	10	9	X		
		PIERNA DE POLLO E SALSA DE NARANJA	Pierna de pollo	27,830	19,880	X			X	X		90	87	85	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	11,940	11,940	X			X	X		90	89	83	9	9	10	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada De Lechuga, Fresa, Manzana Y Crema De Leche	N.A	N.A	X		X			X	N,A	4,5	3,7	9	9	10	9	X		
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	20,820	13,880	X		X		X		90	85	80	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	maracuya, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		UVA ISABELINA CON YOGURTH	uva	14,330	11,940	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			YOGURTH	4,000	4,000	X		X			X	N,A	4,2	2,7	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS. CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO. RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
21/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	0,660	0,660	X			X	X		120	84,1	82,1	9	9	10	9	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	PAJARILLA	10,400	9,940	X			X	X		90	87,4	80,1	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	11,940	11,940	X			X	X		90	84,5	82,5	9	9	10	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N.A	N.A	X			X	X		60	82,4	83,1	9	9	10	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORIIADA	PAPA CRIOLLA	16,660	13,880	X			X	X		90	90,1	85,2	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	guayaba, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	manzana	14,930	11,940	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			HELADO	4,000	4,000	X		X			X	N.A	-17	-17	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
22/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res magra	0,660	0,660	X			X	X		120	83,4	80	9	9	10	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pierna de pollo	19,880	27,830	X			X	X		90	80,1	78,5	9	9	10	9	X		
		TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de espinaca	N/A	N/A	X		X		X		90	79,8	81,3	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	11,940	11,940	X			X	X		60	84,7	81,2	9	9	10	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	16,660	13,880	X			X	X		60	81,4	78,4	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			Leche de vaca, entera, pasteurizada	52,000	52,000	X		X			X										
		MELON CON LECHE CONDENSADA	leche condensada	1,500	1,500		x		x		X	N/A	T.AMB	T.AMB	9	8	10	9	X		
			MELON	16,000	12,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 10305323109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
23/03/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	N/A	N/A	X			X	X		120	91,4	87,4	9	9	10	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	20,770	19,880	X			X	X		60	85,6	80,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	19,500	19,500	X			X	X		90	87,5	81,5	9	9	10	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	15,520	11,940	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	10	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	20,820	13,880	X		X		X		70	81,5	80,3	9	9	10	9	X		
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N/A	3,2	2,5	9	9	10	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	16,000	12,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			queso	4,000	4,000	X		X			X	N/A	3,1	2,2	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 10305323109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
26/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res magra	0,660	0,660	X			X	X		120	91,4	98,4	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	20,770	19,880	X			X	X		90	82,3	83,1	9	9	9	9	X		
		SPAGUETTIS	Pasta alimenticia	12,000	12,000	X			X	X		30	84,1	81,2	9	9	9	9	X		
		TOMATE EN RODAJAS	Tomate En Rodajas	23,860	19,880	X		X			X	N/A	3,4	2,4	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara. cruda	16,660	13,880	X		X		X		90	78,4	80,1	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	mora, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			Leche de vaca, entera, pasteurizada	52,000	52,000	X		X			X										
		PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	16,000	12,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			Yogurt entero, con dulce	4,000	4,000	X		X			X	N/A	3,1	3,3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:_____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
27/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	20,770	19,880	x			x	x		90	86,2	80,5	82,3	9	9	9	X			
		Arroz blanco	arroz	11,940	11,940	x			x	x		80	76,2	78,3	9	9	9	9	X		
		REMOLACHA ZANAHORIA Y MAYONESA	REMOLACHA ZANAHORIA Y MAYONESA	N.A	N.A	x		x		X		60	3,8	4,6	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMUN	16,660	13,880	x			x	x		120	72,5	76,4	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CAREN DE RES	0,660	0,660	x			x	x		90	80,2	76,4	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRESA	fresa, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	81,500	81,500	x		x			x										
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO	18,000	12,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			CREMA DE LECHE	1,500	1,500	x		x			x	N,A	4,8	3,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
1/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	7,000	7,000	X			X	X		120	90	85	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pierna de pollo, pechuga con piel	19,880	29,820	X			X	X		90	86	80	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	12,000	12,000	X			X	X		90	89	83	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensalada De Pepino, Tomate Y Cilantro	N.A	N.A	X		X			X	N/A	3	2,2	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	18,880	20,820	X		X		X		90	77	72	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	guanabana, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	50,000	50,000	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	53,000	53,000	X		X			X	60	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
2/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA	Carne de res magra	0,660	0,660	X			X	X		80	88,4	80,2	9	9	10	9	X		
		CARNE DE HAMBURGUESA	CARNE MOLIDA	19,880	20,700	X			X	X		35	87,1	86,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	12,000	12,000	X			X	X		90	90,2	83,4	9	9	10	9	X		
		GUACAMOLE	AGUACATE	N,A	N,A	X		X			X	N,A	2,8	3,1	9	9	10	9	X		
		YUCA FRITA	Yuca, cruda	13,880	18,040	X			X	X		50	86,4	79,2	9	9	10	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	16,000	16,000	X		X			X	30	3,2	2,7	9	9	10	9	X		
		FRESAS CON HELADO	Fresas	11,940	14,300	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			HELADO	4,000	4,000	X		X			X	N,A	-17	-17	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/02/2024	ALMUERZO	carne de res cocida	carne de res	19,800	20,700	X			X	X		60	84,2	82,3	9	9	10	9	X		
		Arroz con cilantro	arroz	12,000	12,000	X			X	X		90	80,5	81,3	9	9	10	9	X		
		Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	N.A	N.A	X		X			X	N,A	4,9	4,5	9	9	10	9	X		
		Tajada de plátano	platano maduro	18,800	20,800	X			X	X		30	76,4	75,8	9	9	10	9	X		
		Sancocho	Sancocho	0,600	0,600	X			X	X		120	85,6	80,4	9	9	10	9	X		
		Sorbete de guayaba	guayaba, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			leche	52,000	52,000	X		X			X										
		Mandarina	mandarina	16,000	16,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/02/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE CERDO	47,600	31,700	X			X	X		120	76	77,8	8	8	8	8	x		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	19,500	19,500	X			X	X		90	80	84	8	8	8	8	x		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	N.A	N.A	X		X			X	N/A	4,1	5,8	8	8	8	8	x		
		CUCHUCO DE MAIZ TRITURADO	RES,CADERA	4,000	4,000	X			X	X		60	86,2	87,1	8	8	8	8	x		
		PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	PLATANO MADURO	27,200	21,700	X			X	X		90	75,6	78,9	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL MADURO PULPA	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		PERA	PERA	15,000	15,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/02/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	19,880	29,800	X			X	X		120	76	77,8	8	8	8	8	x		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	12,000	12,000	X			X	X		90	80	84	8	8	8	8	x		
		ENSALDA PICO GALLO	TOMATE, CEBOLLA CABEZONA	N.A	N.A	X		X			X	N/A	4,1	5,8	8	8	8	8	x		
		MONDONGO	MENUDO	2,300	2,300	X			X	X		60	86,2	87,1	8	8	8	8	x		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA	27,200	21,700	X			X	X		90	75,6	78,9	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE MORA	mora, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			HELADO	4,000	4,000	X		X			X	N/A	-15	-15	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS																				DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
7/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	12,000	12,000	X			X	X		90	82,1	79,4	9	9	10	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	19,880	20,700	X			X	X		120	81,7	76,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	12,000	12,000	X			X	X		80	81,5	80,4	9	9	10	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Ensalada De Espinaca, Manzana, Fresa Y Miel	N.A	N.A	X		X			X	N.A	5,4	5,2	9	9	10	9	X		
		PAPA EN CASCOS	PAPA	13,800	17,300	X			X	X		100	80	78,4	9	9	10	9	X		
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	4,1	4,6	9	9	10	9	X		
		MELÓN CON CREMA LECHE	MELON	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			CREMA DE LECHE	1,500	1,500	X		X			X	N.A	3,8	3,4	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/02/2024	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA	0,600	0,600	X			X	X		90	82,4	84,1	8	8	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA A LA CRIOLLA	PECHUGA	19,800	29,800	X			X	X		120	80,2	79,8	8	8	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	12,000	12,000	X			X	X		80	81	80	8	8	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	N.A	N.A	X		X			X	N.A	T.AMB	T.AMB	8	8	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	guayaba, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		PERA	PERA	16,000	16,000	X		X			X	N.A	T.AMB	T.AMB	8	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/02/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	19,880	20,700	X			X	X		120	72,4	78,9	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	12,000	12,000	X			X	X		80	82,5	80,4	9	9	10	9	X		
		ENSALDA SILVESTRE	LECHUGA, ZANAHORIA	N,A	N,A	X		X			X	N,A	3,7	4,2	9	9	10	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	27,100	21,700	X			X	X		90	78,4	76,4	9	9	10	9	X		
		SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	0,600	0,600	X			X	X		100	80,1	79,4	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	leche	52,000	52,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			FRSA, MORA, UVA	16,000	16,000	X		X			X										
		BANANO CON YOGURTH	BANANO	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			YOGURTH	4,000	4,000	X		X			X	N,A	3,7	4,1	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/02/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA A LA BOLOGÑESA	CARNE MOLIDA	19,800	20,700	X			X	X		80	81,4	80,7	8	8	8	8	X		
		ESAPGUETTI	PASTA	12,000	12,000		X		X	X		50	78,4	74,3	8	8	8	8	X		
		PLATANO MELAO	PLATANO MADURO	18,800	20,800	X			X	X		80	80,6	78,5	8	8	8	8	X		
		Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro.	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro.	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,8	4,1	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	0,600	0,600	X			X	X		90	84,5	82,1	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	16,000	16,000	X		X			X	N,A	3,9	4,1	8	8	8	8	X		
		Papaya con queso doble crema	PAPAYA	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			QUESO	4,000	4,000	X		X			X	N,A	3,4	3,9	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:_____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/02/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	19,800	29,800	X			X	X		70	81,4	78,5	8	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	12,000	12,000	X			X	X		80	79,4	72,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAINA	ENSALADA HAWAINA	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,8	4,1	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	27,200	21,700	X			X	X		80	80,4	79,9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	0,600	0,600	X			X	X		100	86,7	85,4	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	curuba, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		MELON CON LECHE CONDENSADA	leche condensada	1,500	1,500		x		x		X	N/A	T.AMB	T.AMB	9	8	10	9	X		
			MELON	16,000	16,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:_____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
13/02/2024	ALMUERZO	carne de res asada	sobrebarrigaaaa	19,880	20,700	X			X	X		70	74,1	73,2	8	8	8	8	x		
		arroz con arveja verda	arroz blanco	12,000	12,000	X			X	X		80	78,4	77,6	8	8	8	8	x		
		ensalada de lechuga y tomate	ensalada de lechuga y tomate	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,3	3,5	8	8	8	8	x		
		pure de papa con perejil	papa	27,200	21,700	X			X	X		90	75,4	80,4	8	8	8	8	x		
		sopa de cuchuco de trigo	carne de res	0,600	0,600	X			X	X		120	84,1	83,5	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE GUANABANA	guanabana, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			leche	52,000	52,000	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	53,000	53,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO		PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
14/02/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	sobrenarriga		19,8000	20,7000	X			X	X		80	79,5	82,1	9	9	9	8	X		
		arroz con cilantro	arroz		12,0000	12,0000	X			X	X		90	81,7	76,5	9	8	8	8	X		
		verduras salteadas en iulianas	verduras salteadas en iulianas		N,A	N,A	X		X		X		60	74,2	78,5	9	8	8	8	X		
		papa criolla dorada	papa criolla		27,2000	21,7000	X			X	X		80	72,6	73,5	9	8	8	8	X		
		cazuela de garbanzos	cazuela de garbanzos		7,0000	7,0000	X			X	X		90	81,5	80,1	9	8	8	8	X		
		jugo de mango	mango		16,0000	16,0000	X		X			X	N.A	3,9	9,4	9	8	8	8	X		
		banano picado con queso	banano		18,0000	18,0000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			queso		4,0000	4,0000	X		X			X	N.A	3,8	4,3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:_____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
15/02/2024	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	pechuga	19,880	29,800	x			x	x		90	84,5	82,1	82,3	9	9	9	X		
		Arroz blanco	arroz	12,000	12,000	x			x	x		80	78,1	75,6	9	9	9	9	X		
		Tajada de aguacate	aguacate	9,900	12,900	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
		papa a la francesa	papa	13,800	17,800	x			x	x		120	73,4	72,4	9	9	9	9	X		
		sopa de conchitas	carne de res	0,600	0,600	x			x	x		120	85,4	80,1	9	9	9	9	X		
		jugo de guayaba	guayaba	16,000	16,000	x		x			x	N,A	2,9	4,5	9	9	9	9	X		
		manzana con queso doble crema	manzana	16,000	16,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			queso	4,000	4,000	x		x			x	N,A	3,4	3,8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES	0,600	0,600	X			X	X		80	81,2	79,8	82,3	9	10	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	19,880	20,700	X			X	X		70	84,1	80,4	9	9	10	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	7,500	6,000	X		X		X		60	76,8	71,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	12,000	12,000	X			X	X		80	75,4	76,5	9	9	10	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	20,800	18,800	X			X	X		90	80	79	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	feijoa, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	banano	18,000	18,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	4,000	4,000	X		X			X	N.A	3,1	2,8	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: _____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:_____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/02/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	SANCOCHO	n/a	n/a	X			X	X		120	82	78	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	12,000	12,000	X			X	X		90	84	83	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE MANZANA, ZANAHORIA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE MANZANA, ZANAHORIA Y CREMA DE LECHE	N.A	N.A	X		X			X	N,A	3,9	3,4	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA	19,880	20,800	X			X	X		80	80,4	79,4	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	Mora	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		FRESAS CON HELADO	HELADO	4,000	4,000	X		X			X	N,A	-17	-17	8	8	8	8	X		
			Fresas	12,000	14,500	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES	0,600	0,600	X			X	X		100	81	80	8	8	9	9	X		
		CARNE DE RES MECHADA	SOBREBARRIGA	19,880	20,800	X			X	X		90	78	82	8	8	9	9	X		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	N,A	N,A	X			X	X		60	5,9	5,4	8	8	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	12,000	12,000	X			X	X		90	90	84	8	8	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	26,100	21,700	X			X	X		30	74	72	8	8	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de arbol	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		FRESAS CON CREMA	Fresas	12,000	14,500	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	8	9	8	9	x		
			CREMA DE LECHE	2,500	2,500	X		X			X	N,A	3,1	3,5	8	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
20/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res magra	0,600	0,600	X			X	X		120	78,9	77,4	9	9	10	9	X		
		ATUN CON TOMATE , CEBOLLA Y CILNTRO	ATUN CON TOMATE , CEBOLLA Y CILNTRO	20,000	20,000	X			X		X	n.a	2	3,7	9	9	10	9	X		
		ARROZ	Arroz blanco, crudo	12,000	12,000	X			X	X		90	81,8	75,2	9	9	10	9	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA	Calabaza Guisada Con Arveja Verde Fresca Y Pereiil	n.a	n.a	X		X		X		60	80,1	78,2	9	9	10	9	X		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	26,100	21,700	X		X		X		90	74,2	70,9	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MORA	mora, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		BANANO CON HELADO	banano	18,000	18,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			HELADO	4,000	4,000	X		X			X	n.a	-15	-15	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
21/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res magra	0,600	0,600	X			X	X		120	90	87	9	9	10	9	X		
		PIERNA DE POLLO E SALSA DE NARANJA	Pierna de pollo	19,800	29,800	X			X	X		90	87	85	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	1212,000	19,500	X			X	X		90	89	83	9	9	10	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada De Lechuga, Fresa, Manzana Y Crema De Leche	N.A	N.A	X		X			X	N,A	4,5	3,7	9	9	10	9	X		
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	18,800	20,800	X		X		X		90	85	80	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	maracuya, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		UVA ISABELINA CON YOGURTH	uva	19,000	19,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			YOGURTH	4,000	4,000	X		X			X	N,A	4,2	2,7	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS. CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO. RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
22/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res magra	0,600	0,600	X			X	X		120	83,4	80	9	9	10	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pierna de pollo	19,880	29,800	X			X	X		90	80,1	78,5	9	9	10	9	X		
		TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de espinaca	7,500	6,000	X		X		X		90	79,8	81,3	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	12,000	12,000	X			X	X		60	84,7	81,2	9	9	10	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	26,100	21,700	X			X	X		60	81,4	78,4	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			Leche de vaca, entera, pasteurizada	52,000	52,000	X		X			X										
		MELON CON LECHE CONDENSADA	leche condensada	1,500	1,500		x		x		X	N/A	T.AMB	T.AMB	9	8	10	9	X		
			MELON	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 10305323109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
23/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	0,600	0,600	X			X	X		120	84,1	82,1	9	9	10	9	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	PAJARILLA	12,000	12,000	X			X	X		90	87,4	80,1	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	19,500	19,500	X			X	X		90	84,5	82,5	9	9	10	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N.A	N.A	X			X	X		60	82,4	83,1	9	9	10	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORIIADA	PAPA CRIOLLA	26,100	21,700	X			X	X		90	90,1	85,2	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	guayaba, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	manzana	16,000	16,000	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			HELADO	4,000	4,000	X		X			X	N.A	-17	-17	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
24/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	7,000	7,000	X			X	X		120	91,4	87,4	9	9	10	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	19,880	20,800	X			X	X		60	85,6	80,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	12,000	12,000	X			X	X		90	87,5	81,5	9	9	10	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	10	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	18,800	20,800	X		X		X		70	81,5	80,3	9	9	10	9	X		
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N/A	3,2	2,5	9	9	10	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			queso	4,000	4,000	X		X			X	N/A	3,1	2,2	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 10305323109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
26/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES	0,600	0,600	X			X	X		120	84,1	82,1	9	9	10	9	X		
		PECHUGA DE POLLO	PECHUGA	19,800	29,800	X			X	X		90	87,4	80,1	9	9	10	9	X		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	12,000	12,000	X			X	X		90	84,5	82,5	9	9	10	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	N.A	N.A	X			X		X	60	4	3	9	9	10	9	X		
		TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO	18,800	20,800	X			X	X		90	90,1	85,2	9	9	10	9	X		
		JUGO DE MARACUYÁ	MARACUYA	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
		FRESAS CON QUESO	FRESAS	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			QUESO	4,000	4,000	X		X			X	N.A	3,1	3,4	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
27/02/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res magra	0,600	0,600	X			X	X		120	91,4	98,4	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	19,800	20,900	X			X	X		90	82,3	83,1	9	9	9	9	X		
		SPAGUETTIS	Pasta alimenticia	19,500	19,500	X			X	X		30	84,1	81,2	9	9	9	9	X		
		TOMATE EN RODAJAS	Tomate En Rodajas	37,700	31,400	X		X			X	N/A	3,4	2,4	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara. cruda	26,100	21,700	X		X		X		90	78,4	80,1	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	mora, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			Leche de vaca, entera, pasteurizada	52,000	52,000	X		X			X										
		PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	16,000	16,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			Yogurt entero, con dulce	4,000	4,000	X		X			X	N/A	3,1	3,3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/02/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	19,880	20,700	x			x	x		90	86,2	80,5	82,3	9	9	9	X		
		Arroz blanco	arroz	12,000	12,000	x			x	x		80	76,2	78,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA FRIA	ENSALADA FRIA	N.A	N.A	x		x		X		60	3,8	4,6	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMUN	26,100	21,700	x			x	x		120	72,5	76,4	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CAREN DE RES	0,600	0,600	x			x	x		90	80,2	76,4	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRESA	fresa, maduro, pulpa	27,000	27,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	x		x			x	N,A	4,8	4,1	9	9	9	9	X		
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO	18,000	18,000	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			CREMA DE LECHE	1,500	1,500	x		x			x	N,A	4,8	3,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
29/02/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	7,000	7,000	X			X	X		120	90	85	9	9	9	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pierna de pollo, pechuga con piel	19,800	29,800	X			X	X		90	86	80	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	12,000	12,000	X			X	X		90	89	83	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensalada De Pepino, Tomate Y Cilantro	N.A	N.A	X		X			X	N/A	3	2,2	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	28,300	21,700	X		X		X		90	77	72	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	guanabana, maduro, pulpa	16,000	16,000	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,000	52,000	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	53,000	53,000	X		X			X	60	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
2/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res magra	1,1	1	X			X	X		120	91,4	98,4	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	34,9	31,7	X			X	X		90	82,3	83,1	9	9	9	9	X		
		SPAGUETTIS	Pasta alimenticia	19,5	19,5	X			X	X		30	84,1	81,2	9	9	9	9	X		
		TOMATE DEN RODAJAS	Tomate Den Rodajas	37,7	31,4	X		X			X	N/A	3,4	2,4	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara. cruda	26,1	21,7	X		X		X		90	78,4	80,1	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	mora, maduro, pulpa	16	16	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			Leche de vaca, entera, pasteurizada	52,00	52	X		X			X										
		PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	16	16	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			Yogurt entero, con dulce	7	7	X		X			X	N/A	3,1	3,3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/01/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	34,9	31,7	x			x	x		90	86,2	80,5	82,3	9	9	9	X		
		Arroz blanco	arroz	19,5	19,5	x			x	x		80	76,2	78,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA FRIA	ENSALADA FRIA	N.A	N.A	x		x		x		60	3,8	4,6	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMUN	26,1	21,7	x			x	x		120	72,5	76,4	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CAREN DE RES	1,1	1	x			x	x		90	80,2	76,4	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRESA	fresa, maduro, pulpa	16	16	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52	52	x		x			x										
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO	18	18	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			CREMA DE LECHE	2,50	2,50	x		x			x	N,A	4,8	3,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/01/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	12,00	12	X			X	X		120	90	85	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Carne de pollo, pechuga con piel	47,00	47	X			X	X		90	86	80	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	19,5	19,5	X			X	X		90	89	83	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensalada De Pepino, Tomate Y Cilantro	N.A	N.A	X		X			X	N/A	3	2,2	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	28,30	21,7	X		X		X		90	77	72	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	guanabana, maduro, pulpa	16,00	16	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52	52	X		X			X										
		PERA	PERA	43	43	X		X			X	60	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA	Carne de res magra	1,1	1	X			X	X		80	88,4	80,2	9	9	10	9	X		
		CARNE DE HAMBURGUESA	CARNE MOLIDA	34,90	31,7	X			X	X		35	87,1	86,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15,9	15,9	X			X	X		90	90,2	83,4	9	9	10	9	X		
		GUACAMOLE	AGUACATE	N,A	N,A	X		X			X	N,A	2,8	3,1	9	9	10	9	X		
		YUCA FRITA	Yuca, cruda	32,6	21,7	X			X	X		50	86,4	79,2	9	9	10	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	26,00	26	X		X			X	30	3,2	2,7	9	9	10	9	X		
		FRESAS CON HELADO	Fresas	14,30	12	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			HELADO	6,8	6,8	X		X			X	N,A	-17	-17	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/01/2024	ALMUERZO	carne de res cocida	carne de res	34,9	31,7	X			X	X		60	84,2	82,3	9	9	10	9	X		
		Arroz con cilantro	arroz	19,5	19,5	X			X	X		90	80,5	81,3	9	9	10	9	X		
		Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	N.A	N.A	X		X			X	N,A	4,9	4,5	9	9	10	9	X		
		Tajada de plátano	platano maduro	32,60	21,7	X			X	X		30	76,4	75,8	9	9	10	9	X		
		Sancocho	Sancocho	1,1	1	X			X	X		120	85,6	80,4	9	9	10	9	X		
		Sorbete de guayaba	guayaba, maduro, pulpa	16	16	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			leche	52	52	X		X			X										
		Mandarina	mandarina	37,5	37,5	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/01/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	47,6	31,7	X			X	X		120	76	77,8	8	8	8	8	x		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	19,50	19,5	X			X	X		90	80	84	8	8	8	8	x		
		ENSALDA PICO GALLO	TOMATE, CEBOLLA CABEZONA	N.A	N.A	X		X			X	N/A	4,1	5,8	8	8	8	8	x		
		MONDONGO	MENUDO	4	4	X			X	X		60	86,2	87,1	8	8	8	8	x		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA	27,2	21,7	X			X	X		90	75,6	78,9	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE MORA	mora, maduro, pulpa	16	16	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,00	52	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	15,00	15	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			HELADO	7,00	7	X		X			X	N/A	-15	-15	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/01/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	12	12	X			X	X		90	82,1	79,4	9	9	10	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	35,00	35	X			X	X		120	81,7	76,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	19,5	19,50	X			X	X		80	81,5	80,4	9	9	10	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Ensalada De Espinaca, Manzana, Fresa Y Miel	N.A	N.A	X		X			X	N.A	5,4	5,2	9	9	10	9	X		
		PAPA EN CASCOS	PAPA	27,2	25,1	X			X	X		100	80	78,4	9	9	10	9	X		
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	16	16	X		X			X	N.A	4,1	4,6	9	9	10	9	X		
		MELÓN CON CREMA LECHE	MELON	16	16	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			CREMA DE LECHE	2,5	2,5	X		X			X	N.A	3,8	3,4	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/01/2024	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA	1,1	1	X			X	X		90	82,4	84,1	8	8	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA A LA CRIOLLA	PECHUGA	48	31,7	X			X	X		120	80,2	79,8	8	8	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		80	81	80	8	8	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	25,50	19,40	X		X			X	N.A	T.AMB	T.AMB	8	8	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	guayaba, maduro, pulpa	16,00	16,00	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52	52,00	X		X			X										
		PERA	PERA	41,8	26,1	X		X			X	N.A	T.AMB	T.AMB	8	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/01/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	35	31,70	X			X	X		120	72,4	78,9	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		80	82,5	80,4	9	9	10	9	X		
		ENSALDA SILVESTRE	ENSALDA SILVESTRE	N,A	N,A	X		X			X	N,A	3,7	4,2	9	9	10	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	27,1	21,7	X			X	X		90	78,4	76,4	9	9	10	9	X		
		SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	1,1	1,00	X			X	X		100	80,1	79,4	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	leche	52	52,00	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			FRSA, MORA, UVA	16	16	X		X			X										
		BANANO CON YOGURTH	BANANO	16	16	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			YOGURTH	7	7	X		X			X	N,A	3,7	4,1	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
13/01/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA A LA BOLOGÑESA	CARNE MOLIDA	35	31,9	X			X	X		80	81,4	80,7	8	8	8	8	X		
		ESAPGUETTI	PASTA	19,5	19,5		X		X	X		50	78,4	74,3	8	8	8	8	X		
		PLATANO MELAO	PLATANO MADURO	21,7	32,6	X			X	X		80	80,6	78,5	8	8	8	8	X		
		Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro.	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro.	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,8	4,1	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	1,10	1	X			X	X		90	84,5	82,1	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	26,00	26	X		X			X	N,A	3,9	4,1	8	8	8	8	X		
		Papaya con queso doble crema	PAPAYA	16,00	16	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			QUESO	6,8	6,8	X		X			X	N,A	3,4	3,9	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
15/01/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	48	32	X			X	X		70	81,4	78,5	8	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		80	79,4	72,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAINA	ENSALADA HAWAINA	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,8	4,1	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	27,2	21,7	X			X	X		80	80,4	79,9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	1,1	1	X			X	X		100	86,7	85,4	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	curuba, maduro, pulpa	16	16	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52	52	X		X			X										
		MELON CON LECHE CONDENSADA	leche condensada	1,5	1,5		x		x		X	N/A	T.AMB	T.AMB	9	8	10	9	X		
			MELON	23,06	23,056	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/01/2024	ALMUERZO	carne de res asada	sobrebarrigaaaa	34,9	31,7	X			X	X		70	74,1	73,2	8	8	8	8	x		
		arroz con arveja verda	arroz blanco	19,50	19,5	X			X	X		80	78,4	77,6	8	8	8	8	x		
		ensalada de lechuga y tomate	ensalada de lechuga y tomate	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,3	3,5	8	8	8	8	x		
		pure de papa con perejil	papa	27,2	21,7	X			X	X		90	75,4	80,4	8	8	8	8	x		
		sopa de cuchuco de trigo	carne de res	1,1	1	X			X	X		120	84,1	83,5	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE GUANABANA	guanabana, maduro, pulpa	16	16	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			leche	52	52	X		X			X										
		GRANADILLA	GRANADILLA	42	26,1	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/01/2024	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	sobrenarriga	34,90	31,7	X			X	X		80	79,5	82,1	9	9	9	8	X		
		arroz con cilantro	arroz	19,5	19,5	X			X	X		90	81,7	76,5	9	8	8	8	X		
		verduras salteadas en iulianas	verduras salteadas en iulianas	N,A	N,A	X		X		X		60	74,2	78,5	9	8	8	8	X		
		papa criolla dorada	papa criolla	27,2	21,7	X			X	X		80	72,6	73,5	9	8	8	8	X		
		cazuela de garbanzos	cazuela de garbanzos	12,00	12	X			X	X		90	81,5	80,1	9	8	8	8	X		
		jugo de mango	mango	27	27	X		X			X	N.A	3,9	9,4	9	8	8	8	X		
		banano picado con queso	banano	18	18	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			queso	6,8	6,8	X		X			X	N.A	3,8	4,3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:_____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
18/01/2024	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	pechuga	47,6	31,7	x			x	x		90	84,5	82,1	82,3	9	9	9	X		
		Arroz blanco	arroz	19,5	19,5	x			x	x		80	78,1	75,6	9	9	9	9	X		
		Tajada de aguacate	aguacate	25,3	19,4	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
		papa a la francesa	papa	41,5155	31,935	x			x	x		120	73,4	72,4	9	9	9	9	X		
		sopa de conchitas	carne de res	1,1	1	x			x	x		120	85,4	80,1	9	9	9	9	X		
		jugo de guayaba	guayaba	27	27	x		x			x	N,A	2,9	4,5	9	9	9	9	X		
		manzana con queso doble crema	manzana	16	16	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			queso	6,80	6,80	x		x			x	N,A	3,4	3,8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES	1,1	1	X			X	X		80	81,2	79,8	82,3	9	10	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	34,90	31,7	X			X	X		70	84,1	80,4	9	9	10	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	N/A	N/A	X		X		X		60	76,8	71,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		80	75,4	76,5	9	9	10	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	32,6	21,7	X			X	X		90	80	79	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	feijoa, maduro, pulpa	16	16	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52,00	52	X		X			X										
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	banano	18,00	18	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	6,85	6,85	X		X			X	N.A	3,1	2,8	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	SANCOCHO	CARNE DE RES	1,1	1	X			X	X		120	82	78	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		90	84	83	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE MANZANA, ZANAHORIA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE MANZANA, ZANAHORIA Y CREMA DE LECHE	N.A	N.A	X		X			X	N,A	3,9	3,4	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA	34,9	31,7	X			X	X		80	80,4	79,4	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	Mora	16	16	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52	52	X		X			X										
		FRESAS CON HELADO	HELADO	4,00	4	X		X			X	N,A	-17	-17	8	8	8	8	X		
			Fresas	14,50	12	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
22/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES	1,1	1	X			X	X		100	81	80	8	8	9	9	X		
		CARNE DE RES MECHADA	SOBREBARRIGA	34,9	31,7	X			X	X		90	78	82	8	8	9	9	X		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	N,A	N,A	X			X	X		60	5,9	5,4	8	8	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	19,5	19,50	X			X	X		90	90	84	8	8	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	26,1	21,7	X			X	X		30	74	72	8	8	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de arbol	16	16	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52	52,00	X		X			X										
		FRESAS CON CREMA	Fresas	14,5	12,00	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	8	9	8	9	x		
			CREMA DE LECHE	24,1	19,3	X		X			X	N,A	3,1	3,5	8	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
23/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res magra	1,1	1	X			X	X		120	78,9	77,4	9	9	10	9	X		
		ATUN CON TOMATE , CEBOLLA Y CILNTRO	Atún, enlatado con agua	31,7	31,7	X			X	X		n.a	2	3,7	9	9	10	9	X		
		ARROZ	Arroz blanco, crudo	19,5	19,5	X			X		X	90	81,8	75,2	9	9	10	9	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA	Calabaza Guisada Con Arveja Verde Fresca Y Pereiil	n.a	n.a	X		X		X		60	80,1	78,2	9	9	10	9	X		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	26,1	21,7	X		X		X		90	74,2	70,9	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MORA	mora, maduro, pulpa	16	16	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52	52	X		X			X										
		BANANO CON HELADO	banano	18	18	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			HELADO	7	7	X		X			X	n.a	-15	-15	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
24/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res magra	1,1	1	X			X	X		120	90	87	9	9	10	9	X		
		PIERNA DE POLLO E SALSA DE NARANJA	Pierna de pollo	47,3	31,7	X			X	X		90	87	85	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	19,5	19,5	X			X	X		90	89	83	9	9	10	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada De Lechuga, Fresa, Manzana Y Crema De Leche	N.A	N.A	X		X			X	N,A	4,5	3,7	9	9	10	9	X		
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28,3	21,7	X		X		X		90	85	80	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	maracuya, maduro, pulpa	16	16	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52	52	X		X			X										
		UVA ISABELINA CON YOGURTH	uva	19	19	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			YOGURTH	7	7	X		X			X	N,A	4,2	2,7	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS. CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO. RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
26/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res magra	1,1	1	X			X	X		120	83,4	80	9	9	10	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pierna de pollo	46,*/	31,7	X			X	X		90	80,1	78,5	9	9	10	9	X		
		TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de espinaca	7,5	6	X		X		X		90	79,8	81,3	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	19,5	19,50	X			X	X		60	84,7	81,2	9	9	10	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	26,1	21,7	X			X	X		60	81,4	78,4	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	16	16	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			Leche de vaca, entera, pasteurizada	52	52,00	X		X			X										
		MELON CON LECHE CONDENSADA	leche condensada	1,5	1,50		x		x		X	N/A	T.AMB	T.AMB	9	8	10	9	X		
			MELON	25	25	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 10305323109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	1,1	1	X			X	X		120	84,1	82,1	9	9	10	9	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	PAJARILLA	31,7	31,7	X			X	X		90	87,4	80,1	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		90	84,5	82,5	9	9	10	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N.A	N.A	X			X	X		60	82,4	83,1	9	9	10	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORIIADA	PAPA CRIOLLA	26,1	21,7	X			X	X		90	90,1	85,2	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	guayaba, maduro, pulpa	16	16	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	52	52	X		X			X										
		MANZANA CON HELADO	manzana	16	16	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			HELADO	2,8	3,5	X		X			X	N.A	-17	-17	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:_____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (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	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/01/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	12	12	X			X	X		120	91,4	87,4	9	9	10	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	34,9	31,7	X			X	X		60	85,6	80,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	19,5	19,5	X			X	X		90	87,5	81,5	9	9	10	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	25,3	19,4	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	10	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	28,3	21,7	X		X		X		70	81,5	80,3	9	9	10	9	X		
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N/A	3,2	2,5	9	9	10	9	X		
		PAPAYA	Papaya	16	16	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	queso	6,8	6,8	X		X			X	N/A	3,1	2,2	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 10305323109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
29/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES	1,1	1	X			X	X		120	84,1	82,1	9	9	10	9	X		
		PECHUGA DE POLLO	PECHUGA	31,7	31,7	X			X	X		90	87,4	80,1	9	9	10	9	X		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		90	84,5	82,5	9	9	10	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	ESPINACA, MANZANA Y MIEL	N.A	N.A	X			X	X		60	4	3	9	9	10	9	X		
		TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO	26,1	21,7	X			X	X		90	90,1	85,2	9	9	10	9	X		
		JUGO DE MARACUYÁ	MARACUYA	16	16,00	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
		FRESAS CON QUESO	FRESAS	25	25,00	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			QUESO	2,8	3,5	X		X			X	N.A	3,1	3,4	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/01/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res magra	1,1	1	X			X	X		120	91,4	98,4	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	34,9	31,7	X			X	X		90	82,3	83,1	9	9	9	9	X		
		SPAGUETTIS	Pasta alimenticia	19,5	19,5	X			X	X		30	84,1	81,2	9	9	9	9	X		
		TOMATE DEN RODAJAS	Tomate Den Rodajas	37,7	31,4	X		X			X	N/A	3,4	2,4	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara. cruda	26,1	21,7	X		X		X		90	78,4	80,1	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	mora, maduro, pulpa	16	16	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			Leche de vaca, entera, pasteurizada	52,00	52	X		X			X										
		PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	16	16	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			Yogurt entero, con dulce	7	7	X		X			X	N/A	3,1	3,3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: __SANTA FE_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____COMEDOR COMUNITARIO_____ UNIDAD OPERATIVA: ____PERSEVERANCIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _CARLOS JULIO RAMIREZ _____ OPERADOR:____FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS | DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	34,9	31,7	x			x	x		90	86,2	80,5	82,3	9	9	9	X		
		Arroz blanco	arroz	19,5	19,5	x			x	x		80	76,2	78,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA FRIA	ENSALADA FRIA	N.A	N.A	x		x		X		60	3,8	4,6	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMUN	26,1	21,7	x			x	x		120	72,5	76,4	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CAREN DE RES	1,1	1	x			x	x		90	80,2	76,4	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRESA	fresa, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	81,5	81,5	x		x			x	N,A	4,8	4,1	9	9	9	9	X		
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO	18	18	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			CREMA DE LECHE	2,50	2,50	x		x			x	N,A	4,8	3,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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 magra	1,1	1	X			X	X		120	83,4	80	9	9	10	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pierna de pollo	46,*/	31,7	X			X	X		90	80,1	78,5	9	9	10	9	X		
		TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de espinaca	7,5	6	X		X		X		90	79,8	81,3	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	19,5	19,50	X			X	X		60	84,7	81,2	9	9	10	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	26,1	21,7	X			X	X		60	81,4	78,4	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MANGO	mango, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N/A	3,2	2,5	9	9	10	9	X		
			Leche de vaca, entera, pasteurizada	81,5	81,50	X		X			X	n,a	3,8	3,4	9	9	10	9	X		
		MELON CON LECHE CONDENSADA	leche condensada	1,5	1,50		x		x		X	N/A	T.AMB	T.AMB	9	8	10	9	X		
			MELON	16	16	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 10305323109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
2/12/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	12	12	X			X	X		120	91,4	87,4	9	9	10	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	34,9	31,7	X			X	X		60	85,6	80,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	19,5	19,5	X			X	X		90	87,5	81,5	9	9	10	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	25,3	19,4	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	10	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	28,3	21,7	X		X		X		70	81,5	80,3	9	9	10	9	X		
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N/A	3,2	2,5	9	9	10	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA	25	25	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			queso	6,8	6,8	X		X			X	N/A	3,1	2,2	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES	1,1	1	X			X	X		120	84,1	82,1	9	9	10	9	X		
		PECHUGA DE POLLO	PECHUGA	31,7	31,7	X			X	X		90	87,4	80,1	9	9	10	9	X		
		ARROZ ATOMATADO	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		90	84,5	82,5	9	9	10	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	ESPINACA, MANZANA Y MIEL	N.A	N.A	X			X	X		60	4	3	9	9	10	9	X		
		TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO	26,1	21,7	X			X	X		90	90,1	85,2	9	9	10	9	X		
		JUGO DE MARACUYÁ	MARACUYA	27	27,00	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
		FRESAS CON QUESO	FRESAS	25	25,00	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			QUESO	2,8	3,5	X		X			X	N.A	3,1	3,4	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res magra	1,1	1	X			X	X		120	91,4	98,4	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	34,9	31,7	X			X	X		90	82,3	83,1	9	9	9	9	X		
		SPAGUETTIS	Pasta alimenticia	19,5	19,5	X			X	X		30	84,1	81,2	9	9	9	9	X		
		TOMATE DEN RODAJAS	Tomate Den Rodajas	37,7	31,4	X		X			X	N/A	3,4	2,4	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara, cruda	26,1	21,7	X		X		X		90	78,4	80,1	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	mora, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			Leche de vaca, entera, pasteurizada	81,50	81,5	X		X			X	N/A	3,8	3,4	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA	16	16	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			Yogurt entero, con dulce	7	7	X		X			X	N/A	3,1	3,3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/12/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	34,9	31,7	x			x	x		90	86,2	80,5	82,3	9	9	9	X		
		Arroz blanco	arroz	19,5	19,5	x			x	x		80	76,2	78,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA FRIA	ENSALADA FRIA	N.A	N.A	x		x			x	60	3,8	4,6	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMUN	26,1	21,7	x			x	x		120	72,5	76,4	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CAREN DE RES	1,1	1	x			x	x		90	80,2	76,4	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRESA	fresa, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	81,5	81,5	x		x			x	N,A	4,8	4,1	9	9	9	9	X		
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	BANANO	18	18	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			CREMA DE LECHE	2,50	2,50	x		x			x	N,A	4,8	3,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/12/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	12,00	12	X			X	X		120	90	85	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Carne de pollo, pechuga con piel	47,00	47	X			X	X		90	86	80	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	19,5	19,5	X			X	X		90	89	83	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensalada De Pepino, Tomate Y Cilantro	N.A	N.A	X		X			X	N/A	3	2,2	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro. crudo	28,30	21,7	X		X		X		90	77	72	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	guanabana, maduro, pulpa	27,00	27	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	81,5	81,5	X		X			X	60	3	3,4	9	9	9	9	X		
		PERA	PERA	43	43	X		X			X	60	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/12/2023	ALMUERZO	carne de res coida	carne de res	34,9	31,7	X			X	X		60	84,2	82,3	9	9	10	9	X		
		Arroz con cilantro	arroz	19,5	19,5	X			X	X		90	80,5	81,3	9	9	10	9	X		
		Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	N.A	N.A	X		X			X	N,A	4,9	4,5	9	9	10	9	X		
		Tajada de plátano	platano maduro	32,60	21,7	X			X	X		30	76,4	75,8	9	9	10	9	X		
		Sancocho	carne de res	1,1	1	X			X	X		120	85,6	80,4	9	9	10	9	X		
		Sorbete de guayaba	guayaba, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N,A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			leche	81,5	81,5	X		X			X	N,A	5,9	4,8	9	9	10	9	X		
		Mandarina	mandarina	37,5	37,5	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ TRILLADO	Carne de res magra	1,1	1	X			X	X		120	90	87	9	9	10	9	X		
		CARNE DE CERDO GUISADA	CERDO	47,3	31,7	X			X	X		90	87	85	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	19,5	19,5	X			X	X		90	89	83	9	9	10	9	X		
		ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	N.A	N.A	X		X			X	N,A	4,5	3,7	9	9	10	9	X		
		PATACON DE PLÁTANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	28,3	21,7	X		X		X		90	85	80	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	tomate de arbol, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
		PERA	LECHE	81,5	81,50	X		X			X	N,A	4,9	3,6	9	9	10	9	X		
			PERA	7	7	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/12/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	47,6	31,7	X			X	X		120	76	77,8	8	8	8	8	x		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	19,50	19,5	X			X	X		90	80	84	8	8	8	8	x		
		ENSALDA PICO GALLO	TOMATE, CEBOLLA CABEZONA	N.A	N.A	X		X			X	N/A	4,1	5,8	8	8	8	8	x		
		MONDONGO	MENUDO	4	4	X			X	X		60	86,2	87,1	8	8	8	8	x		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA	27,2	21,7	X			X	X		90	75,6	78,9	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE MORA	mora, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	81,50	81,5	X		X			X	N/A	3,9	4,6	8	8	8	8	x		
		MANZANA CON HELADO	MANZANA	15,00	15	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			HELADO	7,00	7	X		X			X	N/A	-15	-15	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
13/12/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	12	12	X			X	X		90	82,1	79,4	9	9	10	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	35,00	35	X			X	X		120	81,7	76,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	19,5	19,50	X			X	X		80	81,5	80,4	9	9	10	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Ensalada De Espinaca, Manzana, Fresa Y Miel	N.A	N.A	X		X			X	N.A	5,4	5,2	9	9	10	9	X		
		PAPA EN CASCOS	PAPA	27,2	25,1	X			X	X		100	80	78,4	9	9	10	9	X		
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	16	16	X		X			X	N.A	4,1	4,6	9	9	10	9	X		
		MELÓN CON CREMA LECHE	MELON	16	16	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			CREMA DE LECHE	2,5	2,5	X		X			X	N.A	3,8	3,4	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
14/12/2023	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA	1,1	1	X			X	X		90	82,4	84,1	8	8	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA A LA CRIOLLA	PECHUGA	48	31,7	X			X	X		120	80,2	79,8	8	8	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		80	81	80	8	8	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	25,50	19,40	X		X			X	N.A	T.AMB	T.AMB	8	8	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	guayaba, maduro, pulpa	16,00	16,00	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	81,5	81,50	X		X			X	N.A	5,6	4,5	8	8	9	9	X		
		PERA	PERA	41,8	26,1	X		X			X	N.A	T.AMB	T.AMB	8	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	35	31,70	X			X	X		120	72,4	78,9	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		80	82,5	80,4	9	9	10	9	X		
		ENSALDA SILVESTRE	LECHUGA, ZANAHORIA	N,A	N,A	X		X			X	N,A	3,7	4,2	9	9	10	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	27,1	21,7	X			X	X		90	78,4	76,4	9	9	10	9	X		
		SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	1,1	1,00	X			X	X		100	80,1	79,4	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	leche	50	50,00	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			FRSA, MORA, UVA	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,8	4,6	9	9	9	9	X		
		BANANO CON YOGURTH	BANANO	16	16	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			YOGURTH	7	7	X		X			X	N,A	3,7	4,1	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE VALLEDUPAR SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/12/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA A LA BOLOGÑESA	CARNE MOLIDA	35	31,9	X			X	X		80	81,4	80,7	8	8	8	8	X		
		ESAPGUETTI	PASTA	19,5	19,5		X		X	X		50	78,4	74,3	8	8	8	8	X		
		PLATANO MELAO	PLATANO MADURO	21,7	32,6	X			X	X		80	80,6	78,5	8	8	8	8	X		
		Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro.	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro.	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,8	4,1	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	1,10	1	X			X	X		90	84,5	82,1	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	26,00	26	X		X			X	N,A	3,9	4,1	8	8	8	8	X		
		Papaya con queso doble crema	PAPAYA	16,00	16	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		
			QUESO	6,8	6,8	X		X			X	N,A	3,4	3,9	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
18/12/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	48	32	X			X	X		70	81,4	78,5	8	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		80	79,4	72,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAINA	ENSALADA HAWAINA	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,8	4,1	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	27,2	21,7	X			X	X		80	80,4	79,9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	1,1	1	X			X	X		100	86,7	85,4	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	curuba, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	81,5	81,5	X		X			X	N,A	5,1	5,3	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDENSADA	leche condensada	1,5	1,5		x		x		X	N/A	T.AMB	T.AMB	9	8	10	9	X		
			MELON	23,06	23,056	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/12/2023	ALMUERZO	carne de res asada	sobrebarrigaaaa	34,9	31,7	X			X	X		70	74,1	73,2	8	8	8	8	x		
		arroz con arveja verda	arroz blanco	19,50	19,5	X			X	X		80	78,4	77,6	8	8	8	8	x		
		ensalada de lechuga y tomate	lechuga, tomate	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,3	3,5	8	8	8	8	x		
		pure de papa con pereiil	papa	27,2	21,7	X			X	X		90	75,4	80,4	8	8	8	8	x		
		sopa de cuchuco de trigo	carne de res	1,1	1	X			X	X		120	84,1	83,5	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE GUANABANA	guanabana, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			leche	81,5	81,5	X		X			X	N,A	3,8	3,4	8	8	8	8	x		
		GRANADILLA	GRANADILLA	42	26,1	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
20/12/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	sobrenarriga	34,90	31,7	X			X	X		80	79,5	82,1	9	9	9	8	X		
		arroz con cilantro	arroz	19,5	19,5	X			X	X		90	81,7	76,5	9	8	8	8	X		
		verduras salteadas en julianas	calabacin, tomate	N,A	N,A	X		X		X		60	74,2	78,5	9	8	8	8	X		
		papa criolla dorada	papa criolla	27,2	21,7	X			X	X		80	72,6	73,5	9	8	8	8	X		
		cazuela de garbanzos	cazuela de garbanzos	12,00	12	X			X	X		90	81,5	80,1	9	8	8	8	X		
		jugo de mango	mango	27	27	X		X			X	N.A	3,9	9,4	9	8	8	8	X		
		banano picado con queso	banano	18	18	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			queso	6,8	6,8	X		X			X	N.A	3,8	4,3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
21/12/2023	ALMUERZO	Pechuga de pollo gratinada	pechuga	47,6	31,7	x			x	x		90	84,5	82,1	82,3	9	9	9	X		
		Arroz blanco	arroz	19,5	19,5	x			x	x		80	78,1	75,6	9	9	9	9	X		
		Tajada de aguacate	aguacate	25,3	19,4	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
		papa a la francesa	papa	41,5155	31,935	x			x	x		120	73,4	72,4	9	9	9	9	X		
		sopa de conchitas	carne de res	1,1	1	x			x	x		120	85,4	80,1	9	9	9	9	X		
		jugo de guayaba	guayaba	27	27	x		x			x	N,A	2,9	4,5	9	9	9	9	X		
		manzana con queso doble crema	manzana	16	16	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			queso	6,80	6,80	x		x			x	N,A	3,4	3,8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES	1,1	1	X			X	X		80	81,2	79,8	82,3	9	10	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	34,90	31,7	X			X	X		70	84,1	80,4	9	9	10	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	HUEVO	7,5	6	X		X		X		60	76,8	71,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		80	75,4	76,5	9	9	10	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	32,6	21,7	X			X	X		90	80	79	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	feijoa, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	81,50	81,5	X		X			X	N.A	4,1	3,9	9	9	10	9	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	banano	18,00	18	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			QUESO DOBLE CREMA	6,85	6,85	X		X			X	N.A	3,1	2,8	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
23/12/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS	13,88	17,35	X			X	X		120	82	78	8	8	8	8	X		
		ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ	11,94	11,94	X			X	X		90	84	83	8	8	8	8	X		
		CASQUITOS DE TOMATE CON VINAGRETA	TOMATE	19,88	23,856	X		X			X	50	3,9	3,4	8	8	8	8	X		
		LOMO DE CERDO EN SALSA BBQ	CERDO	19,88	20,7746	X			X	X		80	80,4	79,4	8	8	8	8	X		
		JUGO DE LULO	LULO	15,94	15,94	X		X			X	30	3,4	3,6	8	8	8	8	X		
		NATILLA (FECULA DE MAÍZ)	Fécula de maíz	3,96	4,8		X		X	X		80	79	74	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
26/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res magra	1,1	1	X			X	X		120	78,9	77,4	9	9	10	9	X		
		ATUN CON TOMATE , CEBOLLA Y CILNTRO	Atún, enlatado con agua	31,7	31,7	X			X	X		n.a	2	3,7	9	9	10	9	X		
		ARROZ	Arroz blanco, crudo	19,5	19,5	X			X	X		90	81,8	75,2	9	9	10	9	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA	Calabaza Guisada Con Arveja Verde Fresca Y Pereiil	n.a	n.a	X		X		X		60	80,1	78,2	9	9	10	9	X		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	26,1	21,7	X		X		X		90	74,2	70,9	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MORA	mora, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	82	82	X		X			X	n.a	5	4,6	9	9	10	9	X		
		BANANO CON HELADO	banao	18	18	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			HELADO	7	7	X		X			X	n.a	-15	-15	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res magra	1,1	1	X			X	X		120	90	87	9	9	10	9	X		
		PIERNA DE POLLO E SALSA DE NARANJA	Pierna de pollo	47,3	31,7	X			X	X		90	87	85	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	19,5	19,5	X			X	X		90	89	83	9	9	10	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada De Lechuga, Fresa, Manzana Y Crema De Leche	N.A	N.A	X		X			X	N,A	4,5	3,7	9	9	10	9	X		
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28,3	21,7	X		X		X		90	85	80	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	maracuya, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	81,5	81,5	X		X			X	N,A	4,9	3,6	9	9	10	9	X		
		UVA ISABELINA CON YOGURTH	uva	19	19	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			YOGURTH	7	7	X		X			X	N,A	4,2	2,7	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	1,1	1	X			X	X		120	84,1	82,1	9	9	10	9	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	PAJARILLA	31,7	31,7	X			X	X		90	87,4	80,1	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		90	84,5	82,5	9	9	10	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N.A	N.A	X			X	X		60	82,4	83,1	9	9	10	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORIIADA	PAPA CRIOLLA	26,1	21,7	X			X	X		90	90,1	85,2	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	guayaba, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			LECHE	81,5	81,5	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
		MANZANA CON HELADO	manzana	16	16	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
			HELADO	2,8	3,5	X		X			X	N.A	-17	-17	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
29/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res magra	1,1	1	X			X	X		120	83,4	80	9	9	10	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pierna de pollo	46,*/	31,7	X			X	X		90	80,1	78,5	9	9	10	9	X		
		TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de espinaca	7,5	6	X		X		X		90	79,8	81,3	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	19,5	19,50	X			X	X		60	84,7	81,2	9	9	10	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	26,1	21,7	X			X	X		60	81,4	78,4	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MANGO	mangi, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
			Leche de vaca, entera, pasteurizada	81,5	81,50	X		X			X	n,a	3,8	3,4	9	9	10	9	X		
		MELON CON LECHE CONDENSADA	leche condensada	1,5	1,50		x		x		X	N/A	T.AMB	T.AMB	9	8	10	9	X		
			MELON	25	25	X		X			X	n,a	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 10305323109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON LECHE	ARROZ	6	6	X			X	X		120	91,4	87,4	9	9	10	9	X		
			LECHE	35	35	X			X		X	120	91,4	87,4	9	9	10	9	X		
		PARRILLADA (CARNE DE RES (CADERA), LOMO DE CERDO, PECHUGA DE POLLO)	Carne de res, magra	7	7	X			X	X		60	85,6	80,4	9	9	10	9	X		
			lomo de cerdo	7	7	X			X	X		60	85,6	80,4	9	9	10	9	X		
			pechuga de pollo	7	7	X			X	X		60	85,6	80,4	9	9	10	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COCIDA	19,5	19,5	X			X	X		90	87,5	81,5	9	9	10	9	X		
		GUACAMOLE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	25,3	19,4	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	10	9	X		
		PLATANO COCIDO CON BOCADILLO	Plátano hartón, maduro. crudo	28,3	21,7	X		X		X		70	81,5	80,3	9	9	10	9	X		
		JUGO DE LIMON	Limon, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N/A	3,2	2,5	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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 magra	1,1	1	X			X	X		120	90	87	9	9	10	9	X		
		PIERNA DE POLLO E SALSA DE NARANJA	Pierna de pollo	47,3	31,7	X			X	X		90	87	85	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	19,5	19,5	X			X	X		90	89	83	9	9	10	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada De Lechuga, Fresa, Manzana Y Crema De Leche	N.A	N.A	X		X			X	N,A	4,5	3,7	9	9	10	9	X		
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28,3	21,7	X		X		X		90	85	80	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	LECHE	81,5	81,50	X		X			X	N,A	4,9	3,6	9	9	10	9	X		
		UVA ISABELINA CON YOGURTH	YOGURTH	7	7	X		X			X	N,A	4,2	2,7	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
2/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	1,1	1	X			X	X		120	84,1	82,1	9	9	10	9	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	PAJARILLA	31,7	31,7	X			X	X		90	87,4	80,1	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		90	84,5	82,5	9	9	10	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N.A	N.A	X			X	X		60	82,4	83,1	9	9	10	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORIIADA	PAPA CRIOLLA	26,1	21,7	X			X	X		90	90,1	85,2	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	LECHE	81,5	81,50	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
		MANZANA CON HELADO	HELADO	2,8	3,5	X		X			X	N.A	-16	-16	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res magra	1,1	1	X			X	X		120	83,4	80	9	9	10	9	X		
		PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pierna de pollo	46,*/	31,7	X			X	X		90	80,1	78,5	9	9	10	9	X		
		TORTILLA DE ESPINACA	Tortilla de espinaca	7,5	6	X		X		X		90	79,8	81,3	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	19,5	19,50	X			X	X		60	84,7	81,2	9	9	10	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	26,1	21,7	X			X	X		60	81,4	78,4	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	81,5	81,50	X		X			X	n,a	3,8	3,4	9	9	10	9	X		
		MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	25	25	X		X			X	n,a	3,6	3,2	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	12	12	X			X	X		120	91,4	87,4	9	9	10	9	X		
		CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	34,9	31,7	X			X	X		60	85,6	80,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	19,5	19,5	X			X	X		90	87,5	81,5	9	9	10	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	25,3	19,4	X		X			X	N/A	N/A	N/A	9	9	10	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	28,3	21,7	X		X		X		70	81,5	80,3	9	9	10	9	X		
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	27	27	X		X			X	N/A	3,2	2,5	9	9	10	9	X		
		PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	queso	6,8	6,8	X		X			X	N/A	3,1	2,2	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res magra	1,1	1	X			X	X		120	91,4	98,4	9	9	9	9	X		
		ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	34,9	31,7	X			X	X		90	82,3	83,1	9	9	9	9	X		
		SPAGUETTIS	Pasta alimenticia	19,5	19,5	X			X	X		30	84,1	81,2	9	9	9	9	X		
		TOMATE DEN RODAJAS	Tomate Den Rodajas	37,7	31,4	X		X			X	N/A	3,4	2,4	9	9	9	9	X		
		PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara, cruda	26,1	21,7	X		X		X		90	78,4	80,1	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	81,50	81,5	X		X			X	N/A	3,8	3,4	9	9	9	9	X		
		PAPAYA CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	7	7	X		X			X	N/A	3,1	3,3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO	34,9	31,7	x			x	x		90	86,2	80,5	82,3	9	9	9	X		
		Arroz blanco	arroz	19,5	19,5	x			x	x		80	76,2	78,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA FRIA	ENSALADA FRIA	N.A	N.A	x		x			x	N,A	3,8	4,6	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMUN	26,1	21,7	x			x	x		120	72,5	76,4	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CAREN DE RES	1,1	1	x			x	x		90	80,2	76,4	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE FRESA	LECHE	81,5	81,5	x		x			x	N,A	4,8	4,1	9	9	9	9	X		
		BANANO PICADO CON CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	2,50	2,50	x		x			x	N,A	4,8	3,2	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	12,00	12	X			X	X		120	90	85	9	9	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Carne de pollo, pechuga con piel	47,00	47	X			X	X		90	86	80	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	19,5	19,5	X			X	X		90	89	83	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensalada De Pepino, Tomate Y Cilantro	N.A	N.A	X		X			X	N/A	3	2,2	9	9	9	9	X		
		PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro. crudo	28,30	21,7	X		X		X		90	77	72	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE GUANABANA	LECHE	81,5	81,5	X		X			X	60	3	3,4	9	9	9	9	X		
		PERA	PERA	43	43	X		X			X	60	N/A	N/A	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA	Carne de res magra	1,1	1	X			X	X		80	88,4	80,2	9	9	10	9	X		
		CARNE DE HAMBURGUESA	CARNE MOLIDA	34,90	31,7	X			X	X		35	87,1	86,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	15,9	15,9	X			X	X		90	90,2	83,4	9	9	10	9	X		
		GUACAMOLE	AGUACATE	N,A	N,A	X		X			X	N,A	2,8	3,1	9	9	10	9	X		
		YUCA FRITA	Yuca, cruda	32,6	21,7	X			X	X		50	86,4	79,2	9	9	10	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	26,00	26	X		X			X	N,A	3,2	2,7	9	9	10	9	X		
		FRESAS CON HELADO	HELADO	6,8	6,8	X		X			X	N,A	-17	-17	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/11/2023	ALMUERZO	carne de res coida	carne de res	34,9	31,7	X			X	X		60	84,2	82,3	9	9	10	9	X		
		Arroz con cilantro	arroz	19,5	19,5	X			X	X		90	80,5	81,3	9	9	10	9	X		
		Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	N.A	N.A	X		X			X	N,A	4,9	4,5	9	9	10	9	X		
		Tajada de plátano	platano maduro	32,60	21,7	X			X	X		30	76,4	75,8	9	9	10	9	X		
		Sancocho	carne de res	1,1	1	X			X	X		120	85,6	80,4	9	9	10	9	X		
		Sorbete de guayaba	leche	81,5	81,5	X		X			X	N,A	5,9	4,8	9	9	10	9	X		
		Mandarina	mandarina	37,5	37,5	X		X			X	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
14/11/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	47,6	31,7	X			X	X		120	76	77,8	8	8	8	8	x		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	19,50	19,5	X			X	X		90	80	84	8	8	8	8	x		
		ENSALDA PICO GALLO	TOMATE, CEBOLLA CABEZONA	N.A	N.A	X		X			X	N/A	4,1	5,8	8	8	8	8	x		
		MONDONGO	MENUDO	4	4	X			X	X		60	86,2	87,1	8	8	8	8	x		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA	27,2	21,7	X			X	X		90	75,6	78,9	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE MORA	LECHE	81,50	81,5	X		X			X	N/A	3,9	4,6	8	8	8	8	x		
		MANZANA CON HELADO	HELADO	7,00	7	X		X			X	N/A	-16	-16	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
15/11/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	12	12	X			X	X		90	82,1	79,4	9	9	10	9	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	35,00	35	X			X	X		120	81,7	76,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	19,5	19,50	X			X	X		80	81,5	80,4	9	9	10	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Ensalada De Espinaca, Manzana, Fresa Y Miel	N.A	N.A	X		X			X	N.A	5,4	5,2	9	9	10	9	X		
		PAPA EN CASCOS	PAPA	27,2	25,1	X			X	X		100	80	78,4	9	9	10	9	X		
		JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	26	26	X		X			X	N.A	4,1	4,6	9	9	10	9	X		
		MELÓN CON CREMA LECHE	CREMA DE LECHE	2,5	2,5	X		X			X	N.A	3,8	3,4	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/11/2023	ALMUERZO	AJIACO	PECHUGA	1,1	1	X			X	X		90	82,4	84,1	8	8	9	9	X		
		PECHUGA DE POLLO EN SALSA A LA CRIOLLA	PECHUGA	48	31,7	X			X	X		120	80,2	79,8	8	8	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		80	81	80	8	8	9	9	X		
		TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE	25,50	19,40	X		X			X	N.A	T.AMB	T.AMB	8	8	9	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	LECHE	81,5	81,50	X		X			X	N.A	5,6	4,5	8	8	9	9	X		
		PERA	PERA	41,8	26,1	X		X			X	N.A	T.AMB	T.AMB	8	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/11/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA	35	31,70	X			X	X		120	72,4	78,9	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		80	82,5	80,4	9	9	10	9	X		
		ENSALDA SILVESTRE	LECHUGA, ZANAHORIA	N,A	N,A	X		X			X	N,A	3,7	4,2	9	9	10	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	27,1	21,7	X			X	X		90	78,4	76,4	9	9	10	9	X		
		SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	1,1	1,00	X			X	X		100	80,1	79,4	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE FRUTOS ROJOS	FRSA, MORA, UVA	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,8	4,6	9	9	9	9	X		
		BANANO CON YOGURTH	YOGURTH	7	7	X		X			X	N,A	3,7	4,1	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
18/11/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA A LA BOLOGÑESA	CARNE MOLIDA	35	31,9	X			X	X		80	81,4	80,7	8	8	8	8	X		
		ESAPGUETTI	PASTA	19,5	19,5		X		X	X		50	78,4	74,3	8	8	8	8	X		
		PLATANO MELAO	PLATANO MADURO	21,7	32,6	X			X	X		80	80,6	78,5	8	8	8	8	X		
		Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro.	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro.	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,8	4,1	8	8	8	8	X		
		SOPA DE ARROZ	CARNE DE RES	1,10	1	X			X	X		90	84,5	82,1	8	8	8	8	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	26,00	26	X		X			X	N,A	3,9	4,1	8	8	8	8	X		
		Papaya con queso doble crema	QUESO	6,8	6,8	X		X			X	N,A	3,4	3,9	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
20/11/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO	48	32	X			X	X		70	81,4	78,5	8	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		80	79,4	72,3	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAINA	ENSALADA HAWAINA	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,8	4,1	9	9	9	9	X		
		PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA	27,2	21,7	X			X	X		80	80,4	79,9	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	CARNE DE RES	1,1	1	X			X	X		100	86,7	85,4	9	9	9	9	X		
		SORBETE DE CURUBA	LECHE	81,5	81,5	X		X			X	N,A	5,1	5,3	9	9	9	9	X		
		MELON CON LECHE CONDENSADA	MELON	23,06	23,056	X		X			X	N,A	4,7	3,9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
21/11/2023	ALMUERZO	carne de res asada	sobrebarrigaaaa	34,9	31,7	X			X	X		70	74,1	73,2	8	8	8	8	x		
		arroz con arveja verda	arroz blanco	19,50	19,5	X			X	X		80	78,4	77,6	8	8	8	8	x		
		ensalada de lechuga y tomate	lechuga, tomate	N,A	N,A	X		X			X	N,A	4,3	3,5	8	8	8	8	x		
		pure de papa con pereiil	papa	27,2	21,7	X			X	X		90	75,4	80,4	8	8	8	8	x		
		sopa de cuchuco de trigo	carne de res	1,1	1	X			X	X		120	84,1	83,5	8	8	8	8	x		
		SORBETE DE FRESA	leche	81,5	81,5	X		X			X	N,A	3,8	3,4	8	8	8	8	x		
		PAPAYA	PAPAYA	42	26,1	X		X			X	N,A	3,5	4,1	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS. CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
22/11/2023	ALMUERZO	Sobrebarriga asada	sobrenarriga	34,90	31,7	X			X	X		80	79,5	82,1	9	9	9	8	X		
		arroz con cilantro	arroz	19,5	19,5	X			X	X		90	81,7	76,5	9	8	8	8	X		
		verduras salteadas en julianas	calabacin, tomate	N,A	N,A	X		X		X		60	74,2	78,5	9	8	8	8	X		
		papa criolla dorada	papa criolla	27,2	21,7	X			X	X		80	72,6	73,5	9	8	8	8	X		
		cazuela de garbanzos	cazuela de garbanzos	12,00	12	X			X	X		90	81,5	80,1	9	8	8	8	X		
		jugo de mango	mango	27	27	X		X			X	N.A	3,9	9,4	9	8	8	8	X		
		banano picado con queso	queso	6,8	6,8	X		X			X	N.A	3,8	4,3	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	Pechuga de pollo gratinada	pechuga	47,6	31,7	x			x	x		90	84,5	82,1	82,3	9	9	9	X		
		Arroz blanco	arroz	19,5	19,5	x			x	x		80	78,1	75,6	9	9	9	9	X		
		Tajada de aguacate	aguacate	25,3	19,4	x		x			x	N,A	T.AMB	T.AMB	9	9	9	9	X		
		papa a la francesa	papa	41,5155	31,935	x			x	x		120	73,4	72,4	9	9	9	9	X		
		sopa de conchitas	carne de res	1,1	1	x			x	x		120	85,4	80,1	9	9	9	9	X		
		jugo de guayaba	guayaba	27	27	x		x			x	N,A	2,9	4,5	9	9	9	9	X		
		manzana con queso doble crema	queso	6,80	6,80	x		x			x	N,A	3,4	3,8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS. CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO. RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
24/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES	1,1	1	X			X	X		80	81,2	79,8	82,3	9	10	9	X		
		CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	34,90	31,7	X			X	X		70	84,1	80,4	9	9	10	9	X		
		TORTILLA DE ACELGA	HUEVO	7,5	6	X		X		X		60	76,8	71,4	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		80	75,4	76,5	9	9	10	9	X		
		PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO	32,6	21,7	X			X	X		90	80	79	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE FEIJOA	LECHE	81,50	81,5	X		X			X	N.A	4,1	3,9	9	9	10	9	X		
		BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	6,85	6,85	X		X			X	N.A	3,1	2,8	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/11/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	CARNE DE RES	1,1	1	X			X	X		120	82	78	8	8	8	8	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		90	84	83	8	8	8	8	X		
		ENSALADA DE MANZANA, ZANAHORIA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE MANZANA, ZANAHORIA Y CREMA DE LECHE	N.A	N.A	X		X			X	N,A	3,9	3,4	8	8	8	8	X		
		SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA	34,9	31,7	X			X	X		80	80,4	79,4	8	8	8	8	X		
		SORBETE DE MORA	LECHE	81,5	81,5	X		X			X	N,A	3,4	3,6	8	8	8	8	X		
		FRESAS CON HELADO	HELADO	4,00	4	X		X			X	N,A	-17	-17	8	8	8	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
27/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	CARNE DE RES	1,1	1	X			X	X		100	81	80	8	8	9	9	X		
		CARNE DE RES MECHADA	SOBREBARRIGA	34,9	31,7	X			X	X		90	78	82	8	8	9	9	X		
		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	N,A	N,A	X			X	X		60	5,9	5,4	8	8	9	9	X		
		ARROZ CON CILANTRO	ARROZ	19,5	19,50	X			X	X		90	90	84	8	8	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	26,1	21,7	X			X	X		30	74	72	8	8	9	9	X		
		SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	LECHE	82	82,00	X		X			X	N,A	2,1	2,8	8	8	9	9	X		
		FRESAS CON CREMA	CREMA DE LECHE	24,1	19,3	X		X			X	N,A	3,1	3,5	8	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res magra	1,1	1	X			X	X		120	78,9	77,4	9	9	10	9	X		
		ATUN CON TOMATE , CEBOLLA Y CILNTRO	Atún, enlatado con agua	31,7	31,7	X			X	X		n.a	2	3,7	9	9	10	9	X		
		ARROZ	Arroz blanco, crudo	19,5	19,5	X			X	X		90	81,8	75,2	9	9	10	9	X		
		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA	Calabaza Guisada Con Arveja Verde Fresca Y Pereiil	n.a	n.a	X		X		X		60	80,1	78,2	9	9	10	9	X		
		PURE DE PAPA CON PEREJIL	PAPA	26,1	21,7	X		X		X		90	74,2	70,9	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MORA	LECHE	82	82	X		X			X	n.a	5	4,6	9	9	10	9	X		
		BANANO CON HELADO	HELADO	7	7	X		X			X	n.a	-15	-15	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435 66 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
29/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res magra	1,1	1	X			X	X		120	90	87	9	9	10	9	X		
		PIERNA DE POLLO E SALSA DE NARANJA	Pierna de pollo	47,3	31,7	X			X	X		90	87	85	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	19,5	19,5	X			X	X		90	89	83	9	9	10	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada De Lechuga, Fresa, Manzana Y Crema De Leche	N.A	N.A	X		X			X	N,A	4,5	3,7	9	9	10	9	X		
		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	28,3	21,7	X		X		X		90	85	80	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE MARACUYA	LECHE	81,5	81,5	X		X			X	N,A	4,9	3,6	9	9	10	9	X		
		UVA ISABELINA CON YOGURTH	YOGURTH	7	7	X		X			X	N,A	4,2	2,7	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS RAMIREZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	CARNE DE RES	1,1	1	X			X	X		120	84,1	82,1	9	9	10	9	X		
		MIX DE POLLO CON PAJARILLA	PAJARILLA	31,7	31,7	X			X	X		90	87,4	80,1	9	9	10	9	X		
		ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	19,5	19,5	X			X	X		90	84,5	82,5	9	9	10	9	X		
		VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	N.A	N.A	X			X	X		60	82,4	83,1	9	9	10	9	X		
		PAPA CRIOLLA CHORIIADA	PAPA CRIOLLA	26,1	21,7	X			X	X		90	90,1	85,2	9	9	10	9	X		
		SORBETE DE GUAYABA	LECHE	81,5	81,5	X		X			X	N.A	2,8	3,7	9	9	10	9	X		
		MANZANA CON HELADO	HELADO	2,8	3,5	X		X			X	N.A	-16	-16	9	9	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CARLOS RAMIREZ TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1030532109 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	10:30 a. m.	SOPA DE CONCHITAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cás	10,0	12,0	X			X	X		180	84.6	80.3	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	4,0	4,8	X		X		X		180	84.6	80.3	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,5		X	X		X		180	84.6	80.3	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	8,0	8,0	X			X	X		180	84.6	80.3	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,60	X			X	X		180	84.6	80.3	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, conchas *500g	4,0	4,0	X			X	X		180	84.6	80.3	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		X	X		X		180	84.6	80.3	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		X		X	X		180	84.6	80.3	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52	X			X	X		180	84.6	80.3	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		X	X		X		180	84.6	80.3	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		180	84.6	80.3	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	19,88	20,71	X			X	X		300	78.5	73.9	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,73	2,25		X	X		X		300	78.5	73.9	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04		X		X	X		300	78.5	73.9	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		300	78.5	73.9	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	X		X		300	78.5	73.9	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	11,94	11,94	X			X	X		90	88.7	84.6	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90	88.7	84.6	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos	0,94	1,22		X	X		X		90	88.7	84.6	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Ajo	0,20	0,22		X	X		X		90	88.7	84.6	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, hojas	1,19	1,55	X			X	X		90	88.7	84.6	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		90	88.7	84.6	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	5,97	5,97	X			X	X		180	4.8	5.7	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	5,97	7,16	X			X	X		180	4.8	5.7	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	7,94	9,93		X	X		X		180	4.8	5.7	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,99	1,19	X			X	X		180	4.8	5.7	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Mayonesa, con sal	1,16	1,16		X		X	X		180	4.8	5.7	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		180	4.8	5.7	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara,	13,88	16,66	X			X	X		120	75.2	70.6	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90		X	X		X		120	75.2	70.6	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,80	0,80		X		X	X		120	75.2	70.6	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,0994	0,0994		X		X	X		120	75.2	70.6	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, crudo	15,94	15,94		X	X			X	N/A	4.6	5.5	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteuriza	49,76	49,76		X	X			X	N/A	4.6	5.5	9	8	9	8	X		
2/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		X		X		X	N/A	4.6	5.5	8	9	8	9	X		
2/10/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	11,94	14,9		X	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
			Crema de leche	1,5	1,5		X		X		X	N/A	4.6	5.1	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/10/2023	10:30 a. m.	SOPA DE AVENA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	10,0	12,0	x			x	x		120m	86.2	81.5	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			x	x		120m	86.2	81.5	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,5	x		x		x		120m	86.2	81.5	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,5	x			x	x		120m	86.2	81.5	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Harina de avena, cruda	4,0	4,00		x		x	x		120m	86.2	81.5	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,6	x			x	x		120m	86.2	81.5	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		X		x	x		120m	86.2	81.5	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		120m	86.2	81.5	9	8	9	8	x		
3/10/2023			Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			X	x		120m	86.2	81.5	9	8	9	8			
3/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x		x	x		120m	86.2	81.5	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		120m	86.2	81.5	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	19,9	19,88	x			x		x	N/A	4.7	4.2	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,6	1,9	x			x		x	N/A	4.7	4.2	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	1,6	1,9	X			x		x	N/A	4.7	4.2	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			x		x	N/A	4.7	4.2	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Mayonesa, con sal	2,4	2,4		x		x		x	N/A	4.7	4.2	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,6	0,7		x	x			x	N/A	4.7	4.2	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,94	x			x	X		70m	87.4	81.3	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		70m	87.4	81.3	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			x	x		70m	87.4	81.3	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		x	x		70m	87.4	81.3	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		70m	87.4	81.3	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	Calabaza, sin cáscara, cruda	11,9	15,5	x			x	x		120m	79.8	74.7	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	7,9	7,9	x			x	x		120m	79.8	74.7	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,5	1,8	x			x	x		120m	79.8	74.7	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,5	1,9	x			x	x		120m	79.8	74.7	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	1,4	1,4		x		x	x		120m	79.8	74.7	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,8	0,98	x			x	x		120m	79.8	74.7	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		120m	79.8	74.7	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	13,9	16,7	x			x	x		75m	72.5	69.5	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,9	x			x	x		75m	72.5	69.5	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,1	0,16	x			x	x		75m	72.5	69.5	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,3	0,26		x		x	x		75m	72.5	69.5	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X		x	x		75m	72.5	69.5	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,9		x	X			x	N/A	4.7	5.3	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		X	x			x	N/A	4.7	5.3	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A	4.7	5.3	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	11,9	17,9		x	x			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,10	0,11		x	x			x	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	x		
3/10/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,00	4,00		x		x		x	N/A	-5	-7	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
04/102023	10:30 a. m.	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada, crudo	4,0	4,0	x			x	x		180	88.3	84.5	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,6	x			x	x		180	88.3	84.5	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,5	x			x	x		180	88.3	84.5	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			x	x		180	88.3	84.5	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,20	x		x		x		180	88.3	84.5	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,8	x		x		x		180	88.3	84.5	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		180	88.3	84.5	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x		x	x		180	88.3	84.5	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52	x			x	x		180	88.3	84.5	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		180	88.3	84.5	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,18	x			x	x		180	88.3	84.5	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel	19,9	25,8	x			x	x		120	79.2	74.6	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,6	0,6		X		x	x		120	79.2	74.6	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,1	x			x	x		120	79.2	74.6	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.		Naranja, cruda	5,7	7,4		x	x		x		120	79.2	74.6	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			x	x		120	79.2	74.6	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,0	0,0		x		x	x		120	79.2	74.6	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.		Fécula de maíz, precocido, secado	0,3	0,26		x		x	x		120	79.2	74.6	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		x	x		120	79.2	74.6	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		100	87.4	80.9	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		100	87.4	80.9	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			x	x		100	87.4	80.9	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	3,0	3,9	x		x			x	100	87.4	80.9	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			X		x	100	87.4	80.9	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X		x	100	87.4	80.9	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa, madura, cruda	5,9	7,7		x	x			x	N/A	4.8	5.3	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,5	1,5		x		x		x	N/A	4.8	5.3	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.		Lechuga común, cruda	7,0	8,36	x		x			x	N/A	4.8	5.3	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	7,0	8,4		x	x			x	N/A	4.8	5.3	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	13,9	20,8		x	x			x	100	74.6	70.4	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.		Canela en astillas	0,3	0,3		X		X		x	100	74.6	70.4	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.	SORBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A	4.9	5.5	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.		Maracuyá, cruda	15,9	15,94		x	x			x	N/A	4.9	5.5	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		x		x		X	N/A	4.9	5.5	8	9	8	9	x		
04/102023	10:30 a. m.	UVAS CON YOGURT	uva isabelina	11,9	14,33	x			x		x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
04/102023	10:30 a. m.		yogurt entero	4,0	4,0		x		x		x	N/A	4.3	4.9	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/10/2023	10:30 a. m.	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	6,0	6,0	x			x	x		180	87.5	81.2	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	8,0	10,4	x			x	x		180	87.5	81.2	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	3,0	3,8	x			x	x		180	87.5	81.2	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	7,0	10,5	x			x	x		180	87.5	81.2	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,60	x		X		x		180	87.5	81.2	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x	X		x		180	87.5	81.2	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		180	87.5	81.2	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			x	x		180	87.5	81.2	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x		x	x		180	87.5	81.2	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		180	87.5	81.2	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.	MIX DE POLLO CON PAJARILLA EN	Pollo, pechuga con piel, cruda	9,9	10,39	x			x	x		150	78.3	71.5	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Res, pajarilla o bazo, cruda	9,9	10,4	x			x	x		150	78.3	71.5	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8		X		x	x		150	78.3	71.5	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,1	x			x	x		150	78.3	71.5	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0		x		x	x		150	78.3	71.5	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		x	x		150	78.3	71.5	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		150	78.3	71.5	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,94	x			x	x		100	88.6	82.3	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		X		x	x		100	88.6	82.3	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			x	x		100	88.6	82.3	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		X		x	x		100	88.6	82.3	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	1,0	1,3		x		x	x		100	88.6	82.3	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x	x		x		100	88.6	82.3	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			X		x	150	75.6	70.8	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	4,0	5,2	x			X		x	150	75.6	70.8	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	4,0	4,8	x			x		x	150	75.6	70.8	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	4,0	5,2	x			x		x	150	75.6	70.8	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,04		x		x		x	150	75.6	70.8	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	3,9	3,9		x		x		x	150	75.6	70.8	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8		x		x		x	150	75.6	70.8	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		X		X	150	75.6	70.8	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	13,9	16,7	X			X	X		60	77.8	71.6	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	0,9	1,12	x			x	X		60	77.8	71.6	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,21	x			X	X		60	77.8	71.6	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,44		X		X	X		60	77.8	71.6	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,04		X		X	X		60	77.8	71.6	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,13	x			X	X		60	77.8	71.6	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X		X	X		60	77.8	71.6	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,9	15,94		X	X			X	N/A	5.3	5.8	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,76		X	X			X	N/A	5.3	5.8	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		X		X		X	N/A	5.3	5.8	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro, pulpa	11,9	14,93		x	x			X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Limón, pulpa	0,1	0,11		X	X			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
5/10/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,0	4,0		X		X		x	N/A	-5	-7	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/10/2023	10:30 a. m.	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	4,0	4,0	X			X	X		180	87	82	9	8	9	8	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,5	X		x		X		180	87	82	8	9	8	9	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,8		x	x		X		180	87	82	9	8	9	8	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscar	10,0	13,0	X			X	X		180	87	82	8	9	8	9	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, fideos	4,0	4,00	X			X	X		180	87	82	9	8	9	8	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		x	x		X		180	87	82	8	9	8	9	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,6	X			X	X		180	87	82	9	8	9	8	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x		X	X		180	87	82	8	9	8	9	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x	x		X		180	87	82	9	8	9	8	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		X		X	X		180	87	82	8	9	8	9	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52	X			x	X		180	87	82	9	8	9	8	X		
6/10/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	19,9	29,8	X			X	X		150	81	76	8	9	8	9	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	1,7	1,7		X		X	X		150	81	76	9	8	9	8	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	0,2	0,2		x		X	X		150	81	76	8	9	8	9	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	2,2	2,2		x	x		X		150	81	76	9	8	9	8	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	x		X		150	81	76	8	9	8	9	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		150	81	76	9	8	9	8	X		
6/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,94	X			X	X		90	88	82.6	8	9	8	9	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		X		X	X		90	88	82.6	9	8	9	8	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x	x		x		90	88	82.6	8	9	8	9	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	1,8	1,8	X		X		x		90	88	82.6	9	8	9	8	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	X		x		90	88	82.6	8	9	8	9	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		90	88	82.6	9	8	9	8	X		
6/10/2023	10:30 a. m.	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	15,9	20,7	X			X	X		90	90	84	8	9	8	9	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,9	0,9		x	x		X		90	90	84	9	8	9	8	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	4,0	4,9		x		X	X		90	90	84	8	9	8	9	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0		x		X	X		90	90	84	9	8	9	8	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		X	X		90	90	84	8	9	8	9	X		
6/10/2023	10:30 a. m.	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	13,88	16,7	X			X	X		60	88	82	9	8	9	8	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,90		X	x		X		60	88	82	8	9	8	9	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X		X	X		60	88	82	9	8	9	8	X		
6/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A	4.7	5.3	8	9	8	9	X		
6/10/2023	10:30 a. m.		Mango común, crudo	15,9	15,9		x	x			x	N/A	4.7	5.3	9	8	9	8	x		
6/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A	4.7	5.3	8	9	8	9	x		
6/10/2023	10:30 a. m.	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	11,9	15,5		x	x			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
6/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, condensada, azucarada	1,5	1,5		x	x			x	N/A	6.2	6.5	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/10/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto rojo, crudo	7,00	**7,00**	x			x	x		180	89.2	81	9	8	9	8	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	**7,80**		x	x		x		180	89.2	81	8	9	8	9	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	10,00	**13,00**		x	x		x		180	89.2	81	9	8	9	8	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	6,00	**7,20**		x	x		x		180	89.2	81	8	9	8	9	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	**0,52**		x	x		x		180	89.2	81	9	8	9	8	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	**0,15**		x	x		x		180	89.2	81	8	9	8	9	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	**0,20**		x		x	x		180	89.2	81	9	8	9	8	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	**0,08**		x		x	x		180	89.2	81	8	9	8	9	x		
7/10/2023	10:30 a. m.	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,88	**19,88**	x			x	x		90	78.5	74.3	9	8	9	8	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	**1,06**		x	x		x		90	78.5	74.3	8	9	8	9	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	**0,82**		x		x	x		90	78.5	74.3	9	8	9	8	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	**0,20**		x	x		x		90	78.5	74.3	8	9	8	9	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		x		x	x		90	78.5	74.3	9	8	9	8	x		
7/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	**11,94**	x			x	x		90	89.6	81	8	9	8	9	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	**0,38**		x		x	x		90	89.6	81	9	8	9	8	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	**1,22**		x	x		x		90	89.6	81	8	9	8	9	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	**0,22**		x	x		x		90	89.6	81	9	8	9	8	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		x		x	x		90	89.6	81	9	8	9	8	x		
7/10/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	11,94	**15,52**		x	x			x	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		x		x		x	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	x		
7/10/2023	10:30 a. m.	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	**20,82**		x	x		x		60	90.3	85.6	8	9	8	9	x		
7/10/2023	10:30 a. m.	JUGO DE LULO	Lulo, crudo	15,94	**15,94**		x	x			x	N/A	4.7	5.2	9	8	9	8	x		
7/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	**1,59**		X		X		X	N/A	4.7	5.2	8	9	8	9	X		
7/10/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	11,94	**15,52**		x	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
7/10/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	**4,00**		X		X		X	N/A	4.2	4.5	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1019081535 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/10/2023	10:30 a. m.	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	4,0	4,0	X			X	X		180	85.2	81.3	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,8	X			X	X		180	85.2	81.3	8	9	8	9	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,8		x	x		X		180	85.2	81.3	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa,	10,0	12,0	X			X	X		180	85.2	81.3	8	9	8	9	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cru	4,0	4,00	X			X	X		180	85.2	81.3	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		x	x		X		180	85.2	81.3	8	9	8	9	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,7	X			X	X		180	85.2	81.3	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		X		X	X		180	85.2	81.3	8	9	8	9	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x	x		X		180	85.2	81.3	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		180	85.2	81.3	8	9	8	9	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		180	85.2	81.3	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	19,88	20,77	X			X	X		180	78.6	74.5	8	9	8	9	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	x		X		180	78.6	74.5	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2,86	2,86		X		X	X		180	78.6	74.5	8	9	8	9	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,56	0,72	x			x	X		180	78.6	74.5	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	x			X	X		180	78.6	74.5	8	9	8	9	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82		X		X	X		180	78.6	74.5	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		180	78.6	74.5	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		90	90.8	86.4	8	9	8	9	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	2,99	3,58		x	x		X		90	90.8	86.4	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90	90.8	86.4	8	9	8	9	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		X		90	90.8	86.4	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	x		X		90	90.8	86.4	8	9	8	9	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		90	90.8	86.4	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Espinaca, cruda	6,00	7,80	X			X		X	N/A	5.2	5.8	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,75	0,83		X	X			X	N/A	5.2	5.8	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	7,94	9,53		X	X			X	N/A	5.2	5.8	8	9	8	9	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Miel de abejas, líquida	1,69	1,69		X		X		X	N/A	5.2	5.8	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,75	0,83		X	X			X	N/A	5.2	5.8	8	9	8	9	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	5,94	7,13	x			x		X	N/A	5.2	5.8	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	20,82		X	x		X		60	74.5	70.8	8	9	8	9	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,79	1,79		X		X	X		60	74.5	70.8	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.	JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá, cruda	15,94	15,94		X	X			X	N/A	5.3	5.9	8	9	8	9	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	5.3	5.9	9	8	9	8	X		
9/10/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, madura, cruda	11,94	14,33	X			X		X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
9/10/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		X		X		X	N/A	4.3	4.7	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/10/2023	10:30 a. m.	SOPA DE ARROZ	Papa, variedad [illegible]	19,7	19,7	x			x	x		180	87.4	81.5	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	0,4	0,6		x	x		x		180	87.4	81.5	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	2,4	2,5	x			x	x		180	87.4	81.5	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	1,6	1,6	x			x	x		180	87.4	81.5	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Arroz blanco, pulido, crudo	24,3	27,0	x			x	x		180	87.4	81.5	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	1,0	1,01	x			x	x		180	87.4	81.5	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,1	0,2		x	x		x		180	87.4	81.5	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,1		x	x		x		180	87.4	81.5	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,1	0,07		x		x	x		180	87.4	81.5	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	10,1	10,1	x			x	x		180	87.4	81.5	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Sal	1,6	1,6		x		x	x		180	87.4	81.5	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Res, carne semigorda, molida, cruda	0,4	0,6	x			x	x		180	78.6	74.2	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	2,4	2,49		x	x		x		180	78.6	74.2	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	0,1	0,14		x	x		x		180	78.6	74.2	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	0,1	0,07		x		x	x		180	78.6	74.2	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	0,1	0,2		x		x	x		180	78.6	74.2	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	15,1	16,6		x		x	x		180	78.6	74.2	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,2	0,2	x			x	x		180	78.6	74.2	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,1		x	x		x		180	78.6	74.2	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Sal	19,5	23,5		x		x	x		180	78.6	74.2	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	0,6	0,6		x		x	x		75	84.8	80.5	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0,1	0,1		x	x		x		75	84.8	80.5	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	13,1	15,7		x		x	x		75	84.8	80.5	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	3,2	3,6		x	x		x		75	84.8	80.5	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	3,2	3,6		x	x		x		75	84.8	80.5	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	3,2	3,2		x	x		x		75	84.8	80.5	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Sal	4,1	4,1		x		x	x		75	84.8	80.5	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.	TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO	Tomate, crudo	0,5	0,5		x	x			x	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,4	0,6	x			x		x	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara	0,1	0,1	x			x	x		90	77.2	72.5	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,3	0,3		x	x		x		90	77.2	72.5	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x		x	x		90	77.2	72.5	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,07		x		x	x		90	77.2	72.5	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	14,2	15,8		x	x			x	N/A	5.4	5.9	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0		x		x		x	N/A	5.4	5.9	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	53,5	53,46		x	x			x	N/A	5.4	5.9	8	9	8	9	x		
10/10/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, madura, cruda	16,2	24,3		x	x			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
10/10/2023	10:30 a. m.		yogurt, bebible, entero, con azúcar	3,9	3,9		x	x			x	N/A	4.2	4.8	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE MEDELLÍN S.C. SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/10/2023	10:30 a. m.	SOPA DE AVENA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	10,00	12,00	x			x	x		180	83.5	78.4	9	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	x			x	x		180	83.5	78.4	9	8	9	8	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	x			x	x		180	83.5	78.4	8	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20		x	x		x		180	83.5	78.4	9	8	9	8	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Harina de avena, cruda	4,00	4,00		x		x	x		180	83.5	78.4	8	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	x			x	x		180	83.5	78.4	9	8	9	8	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20		x		x	x		180	83.5	78.4	8	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		x	x		x		180	83.5	78.4	9	8	9	8	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	x			x	x		180	83.5	78.4	8	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		x	x		x		180	83.5	78.4	9	8	9	8	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		x		x	x		180	83.5	78.4	9	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Cerdo, lomo, crudo	19,88	20,77	x			x	x		90	78.6	72.5	9	8	9	8	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06		x	x		x		90	78.6	72.5	8	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82		x		x	x		90	78.6	72.5	9	8	9	8	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		x	x		x		90	78.6	72.5	8	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,99	1,29	x			x	x		90	78.6	72.5	9	8	9	8	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		90	78.6	72.5	9	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	x			x	x		90	89.8	82.4	9	8	9	8	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		x		x	x		90	89.8	82.4	8	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		x		90	89.8	82.4	9	8	9	8	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		x	x		x		90	89.8	82.4	8	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		90	89.8	82.4	9	8	9	8	x		
11/10/2023	10:30 a. m.	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha, sin cáscara, cruda	11,94	14,33	x			x	x		N/A	5.3.	5.8	8	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	7,94	9,93		x	x		x		N/A	5.3.	5.8	9	8	9	8	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Mayonesa, con sal	1,49	1,49		x		x	x		N/A	5.3.	5.8	9	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		N/A	5.3.	5.8	9	8	9	8	x		
11/10/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara	13,88	16,66	x			x	x		90	84.4	79.5	8	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		x	x		90	84.4	79.5	9	8	9	8	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,11	1,11		X		x	x		90	84.4	79.5	9	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FRESA	Fresa, madura, cruda	15,94	15,94		x	X		x		N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		X	x			x	N/A	5.2	5.5	9	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
11/10/2023	10:30 a. m.	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano común, crudo	11,94	17,91		x	X			x	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	x		
11/10/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,50	1,50		X		X		x	N/A	4.6	5.1	9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/10/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	7,0	7,0	x			x	x		180	87.6	80.5	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	14,0	16,8		x	x	x	x		180	87.6	80.5	9	8	9	8	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,0	x			x	x		180	87.6	80.5	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,6	0,8		x	x		x		180	87.6	80.5	9	8	9	8	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x		x	x		180	87.6	80.5	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x	x		x		180	87.6	80.5	9	8	9	8	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			x	x		180	87.6	80.5	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		180	87.6	80.5	9	8	9	8	x		
12/10/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna o colombina con piel	19,9	29,82	x			x	x		120	78.2	72.4	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,7	2,08		x	x		x		120	78.2	72.4	9	8	9	8	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,7	2,1		x	x		x		120	78.2	72.4	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2		x	x		x		120	78.2	72.4	9	8	9	8	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8		x		x	x		120	78.2	72.4	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,20		x	x		x		120	78.2	72.4	9	8	9	8	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		x	x		120	78.2	72.4	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,04	x			x	x		120	78.2	72.4	9	8	9	8	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0	x			x	x		120	78.2	72.4	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	9,0	9,0	x			x	x		75	88.7	81.6	9	8	9	8	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	3,0	3,0	x			x	x		75	88.7	81.6	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4				x	x		75	88.7	81.6	9	8	9	8	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x	x		x		75	88.7	81.6	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	x		x		75	88.7	81.6	9	8	9	8	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		75	88.7	81.6	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino Cohombro, crudo	9,9	12,4		x	x		x		N/A	4.8	5.4	9	8	9	8	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	9,9	11,9	x			x	x		N/A	4.8	5.4	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,8	1,0	x			x	x		N/A	4.8	5.4	9	8	9	8	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8		x		x	x		N/A	4.8	5.4	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		N/A	4.8	5.4	9	8	9	8	x		
12/10/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	13,9	20,8		x		x	x		90	79.6	72.5	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,1	1,1		x	x		x		90	79.6	72.5	9	8	9	8	x		
12/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A	5.2	5.8	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Guanábana, cruda	15,9	15,9		x	X			x	N/A	5.2	5.8	9	8	9	8	x		
12/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		X		x	N/A	5.2	5.8	8	9	8	9	x		
12/10/2023	10:30 a. m.	PERA	Pera	53,0	53,0		x	X			x	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
13/10/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CEBADA PERLADA	Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	X			X	X		180	83.4	75.5	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,00	12,00	X			X	X		180	83.4	75.5	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	X			X	X		180	83.4	75.5	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	X			X	X		180	83.4	75.5	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,50		x	x		X		180	83.4	75.5	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Cebada, perlada, cruda	4,00	4,00		X		X	X		180	83.4	75.5	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		x	x		X		180	83.4	75.5	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20		x		X	X		180	83.4	75.5	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		180	83.4	75.5	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		x		X	X		180	83.4	75.5	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		X	x		X		180	83.4	75.5	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Res, carne semigorda, molida, cruda	19,88	20,77	X			X	X		180	78.3	71.8	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	3,98	4,77		x		X	X		180	78.3	71.8	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	1,19	1,19		X		X	X		180	78.3	71.8	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06		x	x		X		180	78.3	71.8	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82		x		X	X		180	78.3	71.8	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		x	x		X		180	78.3	71.8	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	X			X	X		180	78.3	71.8	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	X			X	X		180	78.3	71.8	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,04	0,04	x			X	X		180	78.3	71.8	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		X	X		180	78.3	71.8	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		75	83.4	77.6	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		x		X	X		75	83.4	77.6	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		X		75	83.4	77.6	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	x		X		75	83.4	77.6	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		X	X		75	83.4	77.6	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.	GUACAMOLE	Aguacate Lorena, crudo	9,94	12,92		X	x			X	N/A	4.6	4.9	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	2,97	3,56		x	x			X	N/A	4.6	4.9	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	2,97	3,86		x	x			X	N/A	4.6	4.9	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,75	0,83		X	x			X	N/A	4.6	4.9	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,75	0,98	x			x		X	N/A	4.6	4.9	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		x		X	N/A	4.6	4.9	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.	YUCA DORADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	13,88	18,04	X			x	X		120	77.2	70.8	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90		x	x		X		120	77.2	70.8	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,93	0,93		x		x	X		120	77.2	70.8	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	X		120	77.2	70.8	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, crudo	15,94	15,94		x	x			x	N/A	4.6	5.1	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		x		x		x	N/A	4.6	5.1	8	9	8	9	x		
13/10/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	11,94	14,33		X	x			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
13/10/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,00	4,00		X		x		x	N/A	-5	-7	9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	10:30 a. m.	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7,9	9,49	x			x	x		180	80.8	76.7	9	8	9	8	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	7,9	7,9	x			x	x		180	80.8	76.7	8	9	8	9	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	6,0	7,8		x	x		x		180	80.8	76.7	9	8	9	8	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	6,0	7,8	x			x	x		180	80.8	76.7	8	9	8	9	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	5,9	7,13	x			x	x		180	80.8	76.7	9	8	9	8	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,6	0,78		x	x		x		180	80.8	76.7	8	9	8	9	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,5	0,50		x		x	x		180	80.8	76.7	9	8	9	8	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,3	0,4	x			x	x		180	80.8	76.7	8	9	8	9	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,2		x	x		x		180	80.8	76.7	9	8	9	8	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		180	80.8	76.7	8	9	8	9	x		
14/10/2023	10:30 a. m.	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	19,9	20,8	x			x	x		90	76.8	71.5	9	8	9	8	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,2	1,5		x	x		x		90	76.8	71.5	8	9	8	9	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,04	x			x	x		90	76.8	71.5	9	8	9	8	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,5	0,5		x		x	x		90	76.8	71.5	8	9	8	9	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90	76.8	71.5	9	8	9	8	x		
14/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		90	83.4	77.8	8	9	8	9	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,38		x		x	x		90	83.4	77.8	9	8	9	8	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,22		x	x		x		90	83.4	77.8	8	9	8	9	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,22		x	x		x		90	83.4	77.8	9	8	9	8	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	1,2	1,6	x			x	x		90	83.4	77.8	8	9	8	9	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90	83.4	77.8	9	8	9	8	x		
14/10/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y	Lechuga común, cruda	6,0	7,2		x	x			x	N/A	4.5	5.1	8	9	8	9	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	7,9	9,5		x	x			x	N/A	4.5	5.1	9	8	9	8	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	5,9	7,7		x	x			x	N/A	4.5	5.1	8	9	8	9	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,83		x	x			x	N/A	4.5	5.1	9	8	9	8	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x		x	N/A	4.5	5.1	8	9	8	9	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,2	0,3	x			x		x	N/A	4.5	5.1	9	8	9	8	x		
14/10/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,9	20,8		x	x		x		90	73.5	69.5	8	9	8	9	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,8	1,8		x		x	x		90	74.5	70..2	9	8	9	8	x		
14/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,9	15,9		x	x			x	N/A	5.2	5.8	8	9	8	9	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A	5.2	5.8	9	8	9	8	x		
14/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		x		x		x	N/A	5.2	5.8	8	9	8	9	x		
14/10/2023	10:30 a. m.	MANDARINA	Mandarina, cruda	15,9	15,94		x	x			x	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/10/2023	10:30 a. m.	MONDONGO	Res, callo o menudo, crudo	2,0	2,2	x			x	x		180	84.2	79.5	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,0	1,2	x			x	x		180	84.2	79.5	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	8,0	9,6		x	x		x		180	84.2	79.5	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	8,0	8,0	x			x	x		180	84.2	79.5	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,52		x	x		x		180	84.2	79.5	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			x	x		180	84.2	79.5	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,2		x	x	x	x		180	84.2	79.5	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		180	84.2	79.5	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20		x		x	x		180	84.2	79.5	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	6,0	7,16	x			x	x		180	84.2	79.5	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	7,9	9,49	x			x	x		180	84.2	79.5	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	19,9	29,8	x			x	x		150	78.5	74.3	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,1		x	x		x		150	78.5	74.3	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0	x			x	x		150	78.5	74.3	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,0	x			x	x		150	78.5	74.3	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,0	0,0	x			x	x		150	78.5	74.3	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		x	x		150	78.5	74.3	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,82		x		x	x		150	78.5	74.3	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		150	78.5	74.3	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		90	88.7	83.5	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		90	88.7	83.5	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x	x	x	x		90	88.7	83.5	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	x		x		90	88.7	83.5	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90	88.7	83.5	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona, cruda	6,0	7,8		x	x			x	N/A	5.2	5.6	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8		x	x			x	N/A	5.2	5.6	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	4,0	4,8		x	x			x	N/A	5.2	5.6	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,8	0,98	x			x		x	N/A	5.2	5.6	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	9,9	11,9		x	x			x	N/A	5.2	5.6	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x		x	N/A	5.2	5.6	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	13,9	17,4	x			x	x		90	84.2	79.7	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,1	1,11		x	x		x		90	84.2	79.7	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x	x		x		90	84.2	79.7	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,9		x	x			x	N/A	4.9	5.4	9	9	9	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A	4.9	5.4	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A	4.9	5.4	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	11,9	14,3		x	x			x	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,4	0,4		x	x			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
17/10/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,0	4,00		x		x		x	N/A	-6	-7	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
18/10/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja común, cruda	**7,0**	**7,0**	x			x	x		180	87.6	80.8	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**6,0**	**7,2**		x	x		x		180	87.6	80.8	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**10,0**	**12,0**	x			x	x		180	87.6	80.8	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,5**	x			x	x		180	87.6	80.8	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,20**		x	x		x		180	87.6	80.8	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,5**		x	x		x		180	87.6	80.8	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		180	87.6	80.8	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,2**		x	x		x		180	87.6	80.8	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,20**		x		x	x		180	87.6	80.8	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	**19,9**	**20,77**	x			x	x		240	77.3	71.5	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**1,7**	**2,08**		x	x		x		240	77.3	71.5	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	**1,7**	**2,1**		x	x		x		240	77.3	71.5	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,7**	**2,2**		x	x		x		240	77.3	71.5	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,6**	**0,6**		x		x	x		240	77.3	71.5	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		x	x		x		240	77.3	71.5	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		240	77.3	71.5	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	**0,0**	**0,0**	x			x	x		240	77.3	71.5	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	**0,0**	**0,04**	x			x	x		240	77.3	71.5	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	**11,9**	**11,9**	x			x	x		90	89.4	84.6	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**		x		x	x		90	89.5	84.7	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**		x	x		x		90	89.6	84.8	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		x	x		x		90	89.7	84.9	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**1,2**	**1,6**	x			x	x		90	89.8	84.10	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		90	89.9	84.11	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA,FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	**6,0**	**7,8**	x			x		x	N/A	5.1	5.6	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**		x	x			x	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	**7,9**	**9,53**		x	x			x	N/A	5.1	5.6	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Miel de abejas, líquida	**1,7**	**1,7**		x		x		x	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**		x	x			x	N/A	5.1	5.6	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	**5,9**	**7,1**	x			x		x	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	**13,9**	**17,35**	x			x	x		90	82.3	75.4	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,7**	**0,90**		x	x		x		90	82.4	75.5	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		90	82.5	75.6	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,9**	**0,9**		x		x	x		90	82.6	75.7	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.	JUGO DE LULO	Lulo, crudo	**15,9**	**15,9**		x	x			x	N/A	4.6	5.2	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,6**		x		x		x	N/A	4.6	5.2	9	8	9	8	x		
18/10/2023	10:30 a. m.	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, crudo	**11,9**	**15,52**		x	x			x	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	x		
18/10/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	**4,0**	**4,00**		x		x		x	N/A	4.2	4.6	9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : 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: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/10/2023	10:30 a. m.	AJIACO	Guascas, crudas	1,5	1,7	X			X	X		180	84.6	79.8	9	8	9	8	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Pollo, pechuga con piel, cruda	0,6	0,7	X			X	X		180	84.6	79.8	8	9	8	9	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	9,9	11,9	X			X	X		180	84.6	79.8	9	8	9	8	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	8,0	9,6	X			X	X		180	84.6	79.8	8	9	8	9	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	8,0	9,56	X			X	X		180	84.6	79.8	9	8	9	8	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	8,0	8,0	X			X	X		180	84.6	79.8	8	9	8	9	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,3	0,4		X		X	X		180	84.6	79.8	9	8	9	8	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,1	0,1		x		X	X		180	84.6	79.8	8	9	8	9	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,09		X		X	X		180	84.6	79.8	9	8	9	8	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		X	X		180	84.6	79.8	8	9	8	9	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,4	1,40		X		X	X		180	84.6	79.8	9	8	9	8	X		
19/10/2023	10:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	Pollo, pechuga con piel, cruda	19,9	20,8	X			X	X		90	77.8	71.5	8	9	8	9	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,7	2,1	X			X	X		90	77.8	71.5	9	8	9	8	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,7	2,1		X		X	X		90	77.8	71.5	8	9	8	9	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2		x		X	X		90	77.8	71.5	9	8	9	8	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8		x		X	X		90	77.8	71.5	8	9	8	9	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	X			X	X		90	77.8	71.5	9	8	9	8	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		X	X		90	77.8	71.5	9	9	8	9	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,0		x		X	X		90	77.8	71.5	9	8	9	8	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0		X		X	X		90	77.8	71.5	8	9	8	9	X		
19/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	X			X	X		90	88.3	82.4	9	8	9	8	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		X	X		90	88.3	82.4	8	9	8	9	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			X	X		90	88.3	82.4	9	8	9	8	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	X		X		X		90	88.3	82.4	8	9	8	9	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x	X		X		90	88.3	82.4	9	8	9	8	X		
19/10/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	11,9	15,5		X	X			X	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X		X		X	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	X		
19/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,9	15,9		X	X			X	N/A	4.7	5.2	8	9	8	9	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		X	X			X	N/A	4.7	5.2	9	8	9	8	X		
19/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		X		X		X	N/A	4.7	5.2	9	9	8	9	X		
19/10/2023	10:30 a. m.	MANDARINA	Mandarina	15,94	15,94		X	X			X	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
20/10/2023	10:30 a. m.	SOPA DE PATACON	**Arveja verde, cruda**	**6,0**	**6,00**	X			X	X		180	80.3	75.4	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Zanahoria, sin cáscara, cruda**	**8,0**	**9,60**		x	x		X		180	80.3	75.4	8	9	8	9	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cás**	**3,0**	**3,60**	X		X		X		180	80.3	75.4	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Plátano hartón, verde, crudo**	**7,0**	**10,50**		X	x	x	X		180	80.3	75.4	8	9	8	9	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Res, cadera magra, cruda *500g**	**0,6**	**0,66**	X			X	X		180	80.3	75.4	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	**0,2**	**0,20**		X		X	X		180	80.3	75.4	8	9	8	9	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,4**	**0,52**		x	x		X		180	80.3	75.4	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Cilantro, crudo**	**0,4**	**0,52**	x			X	X		180	80.3	75.4	8	9	8	9	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	**0,1**	**0,15**		x	x		X		180	80.3	75.4	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Sal**	**0,08**	**0,08**		X		X	X		180	80.3	75.4	8	9	8	9	X		
20/10/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA MECHADA	**Res, carne gorda, cruda**	**19,88**	**20,77**	X			X	X		240	77.8	72.5	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**1,73**	**2,25**		x	x		X		240	77.8	72.5	8	9	8	9	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Tomillo, fresco**	**0,04**	**0,04**	x			X	X		240	77.8	72.5	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Sal**	**0,10**	**0,10**		X		X	X		240	77.8	72.5	8	9	8	9	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	**0,18**	**0,20**		X	X		X		240	77.8	72.5	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**11,94**	**11,94**	X			X	X		90	86.7	80.3	8	9	8	9	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	**0,38**	**0,38**		X		X	X		90	86.7	80.3	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,94**	**1,22**		X	x		X		90	86.7	80.3	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Pimentón rojo, crudo**	**2,99**	**3,88**		X	x		X		90	86.7	80.3	8	9	8	9	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	**0,20**	**0,22**		X	x		X		90	86.7	80.3	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Sal**	**0,10**	**0,10**		X		X	X		90	86.7	80.3	8	9	8	9	X		
20/10/2023	10:30 a. m.	ENSALADA SILVESTRE	**Tomate, crudo**	**4,00**	**4,80**		x	x			X	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Cebolla cabezona, cruda**	**3,97**	**4,76**		X	x			X	N/A	5.1	5.6	8	9	8	9	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Lechuga común, cruda**	**3,97**	**4,76**		x	X			X	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8			
20/10/2023	10:30 a. m.		**Espinaca, cruda**	**3,97**	**5,16**	X			X		X	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Uchuva, cruda**	**3,97**	**4,37**		x	X			X	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Limón, crudo**	**1,49**	**1,64**		X	X			X	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Sal**	**0,10**	**0,10**		X		X		X	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA DORADA	**Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda**	**13,88**	**17,35**	X			X	X		90	76.8	71.5	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,69**	**0,76**		X	x		X		90	76.8	71.5	8	9	8	9	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	**0,80**	**0,80**		X		X	X		90	76.8	71.5	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,0994**	**0,10**		X	X		x		90	76.8	71.5	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, cruda	**5,97**	**5,97**		X	X			X	N/A	5.2	5.7	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	**5,97**	**5,97**		X	X			X	N/A	5.2	5.7	8	9	8	9	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		Uva Isabella, cruda	**4**	**4,00**		X	X			X	N/A	5.2	5.7	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,594**	**1,59**		X		X		X	N/A	5.2	5.7	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,76**	**49,76**		X	x			X	N/A	5.2	5.7	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.	BANANO CON YOGURT	Banano común, crudo	**11,94**	**17,91**		X	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**Limón, crudo**	**0,1**	**0,11**		X	X			X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
20/10/2023	10:30 a. m.		**yogurt, bebible, entero, con azúcar**	**4,00**	**4,00**		X	x			X	N/A	4.6	5.2	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
21/10/2023	10:30 a. m.	SOPA DE ARROZ	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cás	10,0	12,00	x			x	x		180	80.4	75.6	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,20		x	x		x		180	80.4	75.6	8	9	8	9	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,20	x			x	x		180	80.4	75.6	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,00	x			x	x		180	80.4	75.6	8	9	8	9	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Arroz blanco, pulido, crudo	4,0	4,00	x			x	x		180	80.4	75.6	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,66	x			x	x		180	80.4	75.6	8	9	8	9	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,52		x	x		x		180	80.4	75.6	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x	x		x		180	80.4	75.6	8	9	8	9	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20		x		x	x		180	80.4	75.6	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	x			x	x		180	80.4	75.6	8	9	8	9	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		x		x	x		180	80.4	75.6	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Res, carne semigorda, molida, cruda	19,88	20,77	x			x	x		120	74.8	70.5	8	9	8	9	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,73	2,25		x	x		x		120	74.8	70.5	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,73	2,08		x	x		x		120	74.8	70.5	8	9	8	9	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	1,19	1,19		x		x	x		120	74.8	70.5	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	3,98	4,77		x		x	x		120	74.8	70.5	8	9	8	9	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,54	0,54		x		x	x		120	74.8	70.5	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	x			x	x		120	74.8	70.5	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		x	x		x		120	74.8	70.5	8	9	8	9	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		120	74.8	70.5	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	11,94	11,94		x		x	x		60	84.3	78.7	8	9	8	9	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	2,39	2,39		x	x		x		60	84.3	78.7	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		x		x	x		60	84.3	78.7	8	9	8	9	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		x		60	84.3	78.7	9	8	9	8			
21/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	2,99	3,58		x	x		x		60	84.3	78.7	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		x	x		x		60	84.3	78.7	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		60	84.3	78.7	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Lechuga común, cruda	6,97	8,36		x	x			x	N/A	5.2	5.6	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	6,97	8,36		x	x			x	N/A	5.2	5.6	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Aguacate Lorena, crudo	5,94	7,72		x	x			x	N/A	5.2	5.6	8	9	8	9	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,75	0,98	x			x		x	N/A	5.2	5.6	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,0994	0,10		x		x		x	N/A	5.2	5.6	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,2382	0,26		x	x			x	N/A	5.2	5.6	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	20,82		x	x		x		60	82.4	76.9	8	9	8	9	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Panela	1,388	1,39	x			x	x		60	82.4	76.9	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Canela, molida *15g	0,2576	0,26		x		x	x		60	82.4	76.9	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.	JUGO DE MANGO	Mango común, crudo	15,94	15,94		x	x			x	N/A	4.6	5.2	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,594	1,59		x	x			x	N/A	4.6	5.2	9	8	9	8	x		
21/10/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	11,9	14,93		x	x			x	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	x		
21/10/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		x		x		x	N/A	4.2	4.7	9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	10:30 a. m.	SOPA DE AVENA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cás	10,00	12,00	X			X	X		180	82.9	77.5	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	X			X	X		180	82.9	77.5	8	9	8	9	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	X		X		X		180	82.9	77.5	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20		x	x		X		180	82.9	77.5	8	9	8	9	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Harina de avena, cruda	4,00	4,00		x		X	X		180	82.9	77.5	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	X			X	X		180	82.9	77.5	8	9	8	9	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20		X		X	X		180	82.9	77.5	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		x	x		X		180	82.9	77.5	8	9	8	9	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		180	82.9	77.5	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		X	x		X		180	82.9	77.5	8	9	8	9	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		180	82.9	77.5	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	19,88	29,82	X			X	X		150	79.3	72.3	8	9	8	9	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06		x	x		X		150	79.3	72.3	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	x			X	X		150	79.3	72.3	8	9	8	9	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	x		X		X		150	79.3	72.3	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,04	0,04	x			X	X		150	79.3	72.3	8	9	8	9	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	x		X		150	79.3	72.3	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82		X		X	X		150	79.3	72.3	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		150	79.3	72.3	8	9	8	9	X		
23/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		90	85.4	79.2	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90	85.4	79.2	8	9	8	9	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		X		90	85.4	79.2	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	x		X		90	85.4	79.2	8	9	8	9	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		x	X		90	85.4	79.2	9	8	9	8			
23/10/2023	10:30 a. m.	ENSALADA HAWAIANA	Piña, cruda	N/A	N/A		X	X			X	N/A	4.9	5.5	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Uva, deshidratada	N/A	N/A		x	X			X	N/A	4.9	5.5	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Lechuga común, cruda	N/A	N/A		x	x			X	N/A	4.9	5.5	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	N/A	N/A		X	X			X	N/A	4.9	5.5	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	N/A	N/A		X		X		X	N/A	4.9	5.5	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	N/A	N/A	X			X		X	N/A	4.9	5.5	8	9	8	9	X		
23/10/2023	10:30 a. m.	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	13,88	17,35	X			X	X		60	75.4	70.3	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90		x	x		X		60	75.4	70.3	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60	75.4	70.3	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		X	X			X	N/A	5.1	5.7	8	9	8	9	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Curuba, cruda	15,94	15,94		x	x			X	N/A	5.1	5.7	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	5.1	5.7	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	11,94	15,52		X	x			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
23/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, condensada, con azúcar	1,50	1,50		X	X			X	N/A	4.6	5.2	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
24/10/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Cuchuco de trigo, crudo	N/A	N/A	x			x	x		180	84.6	78.7	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	N/A	N/A	x			x	x		180	84.6	78.7	9	8	9	8	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	N/A	N/A	x		x		x		180	84.6	78.7	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	N/A	N/A	x			x	x		180	84.6	78.7	9	8	9	8	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	N/A	N/A		x		x	x		180	84.6	78.7	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	N/A	N/A	x			x	x		180	84.6	78.7	9	8	9	8	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	N/A	N/A		X		x	x		180	84.6	78.7	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	N/A	N/A	x			x	x		180	84.6	78.7	9	8	9	8	x		
24/10/2023			Aceite de soya	N/A	N/A		x		X	x		180	84.6	78.7	9	8	9	8			
24/10/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	N/A	N/A	x			x	x		180	84.6	78.7	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Sal	N/A	N/A		x		x	x		180	84.6	78.7	9	8	9	8	x		
24/10/2023	10:30 a. m.	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,9	20,77	x			x		x	120	78.4	70.5	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,0	x			x		x	120	78.4	70.5	9	8	9	8	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8	X			x		x	120	78.4	70.5	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			x		x	120	78.4	70.5	9	8	9	8	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x		x	120	78.4	70.5	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x		x	90	88.3	81.4	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,38		x		x	x		90	88.3	81.4	9	8	9	8	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x		x	x		90	88.3	81.4	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	1,8	1,8	x			x	x		90	88.3	81.4	9	8	9	8	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			x	x		90	88.3	81.4	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90	88.3	81.4	9	8	9	8	x		
24/10/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y	Lechuga común, cruda	6,0	7,2		x		x	x		N/A	4.5	5.1	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	7,9	9,5	x			x	x		N/A	4.5	5.1	9	8	9	8	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	5,9	7,1	x			x	x		N/A	4.5	5.1	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8	x			x	x		N/A	4.5	5.1	9	8	9	8	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		N/A	4.5	5.1	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,2	0,31	x			x	x		N/A	4.5	5.1	9	8	9	8	x		
24/10/2023	10:30 a. m.	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	13,9	17,4		x		x	x		75	74.8	69.6	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,9	x			x	x		75	74.8	69.6	9	8	9	8	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,1	0,2	x			x	x		75	74.8	69.6	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,3	0,26		x		x	x		75	74.8	69.6	9	8	9	8	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		x	x		75	74.8	69.6	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUANÁBANA	Guanábana, cruda	15,9	15,94		X		x	x		N/A	4.7	5.2	9	8	9	8	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A	4.7	5.2	8	9	8	9	x		
24/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8	x		x			x	N/A	4.7	5.2	9	8	9	8	x		
24/10/2023	10:30 a. m.	GRANADILLA	Granadilla, cruda	53,0	53,0		x		x		x	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/10/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	7,00	7,00	X			X	X		240	82.7	76.4	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	X		X		X		240	82.7	76.4	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52	X		X		X		240	82.7	76.4	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20	X			X	X		240	82.7	76.4	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,00	1,20	X			X	X		240	82.7	76.4	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,00	12,00	X			X	X		240	82.7	76.4	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		240	82.7	76.4	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		240	82.7	76.4	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15	X			X	X		240	82.7	76.4	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20	X			X	X		240	82.7	76.4	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,88	20,77		X		X	X		240	77.9	71.3	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06	X			X	X		240	77.9	71.3	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	X			X	X		240	77.9	71.3	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20	X			X	X		240	77.9	71.3	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,50	0,50		X		X	X		240	77.9	71.3	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		240	77.9	71.3	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94		X		X	X		90	85.2	80.9	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90	85.2	80.9	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22	X		X		X		90	85.2	80.9	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22	X			X	X		90	85.2	80.9	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	1,19	1,55	X			X	X		90	85.2	80.9	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		90	85.2	80.9	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	4,94	5,93	X			X	X		90	85.9	79.8	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Calabaza, sin cáscara, cruda	5,03	6,29		X	X		X		90	85.9	79.8	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	3,97	4,76	X		X		X		90	85.9	79.8	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,99	0,99	X		X		X		90	85.9	79.8	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	5,94	7,13		X		X	X		90	85.9	79.8	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,24	0,26		X		X	X		90	85.9	79.8	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		90	85.9	79.8	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	X			X	X		90	85.9	79.8	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	13,88	17,35		X		X	X		60	75.4	70.9	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90		X		X	X		60	75.4	70.9	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,80	0,80	X			X		X	60	75.4	70.9	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X		X			X	60	75.4	70.9	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.	JUGO DE MANGO	Mango común, crudo	15,94	15,94		X		X		X	N/A	4.9	5.5	8	9	8	9	X		
25/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	4.9	5.5	9	8	9	8	X		
25/10/2023	10:30 a. m.	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	11,94	17,91		x	x			x	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
25/10/2023			Limón, crudo	0,40	0,44		X	X			X	N/A	N/A	N/A	8	9	9	8	X		
25/10/2023			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		x		x		x	N/A	4.5	5.2	9	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
26/10/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CONCHITAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cás	10,00	12,00	X			X	X		180	86.7	80.7	8	9	8	9	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	4,00	4,80	X			X	X		180	86.7	80.7	9	8	9	8	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20		X	X		X		180	86.7	80.7	8	9	8	9	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	8,00	8,00	X			X	X		180	86.7	80.7	9	8	9	8	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66		X		X	X		180	86.7	80.7	8	9	8	9	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, coc	4,00	4,00	X			X	X		180	86.7	80.7	9	8	9	8	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		X		X	X		180	86.7	80.7	8	9	8	9	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20	X			X	X		180	86.7	80.7	9	8	9	8	X		
26/10/2023			Cilantro, crudo	0,40	0,52		X		X	X		180	86.7	80.7	9	8	9	8	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15	X			X	X		180	86.7	80.7	8	9	8	9	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		180	86.7	80.7	9	8	9	8	X		
26/10/2023	10:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	19,88	20,77	X			X	X		180	75.4	70.9	8	9	8	9	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20	X			X	X		180	75.4	70.9	9	8	9	8	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2,86	2,86	X			X	X		180	75.4	70.9	8	9	8	9	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,56	0,72	X			X	X		180	75.4	70.9	9	8	9	8	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04		x		X	X		180	75.4	70.9	8	9	8	9	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82	X			X	X		180	75.4	70.9	8	9	8	9	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		180	75.4	70.9	9	8	9	8	X		
26/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94		X		X	X		90	85.6	80.8	8	9	8	9	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38	X			X	X		90	85.6	80.8	9	8	9	8	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22	X			X	X		90	85.6	80.8	8	9	8	9	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		x		X	X		90	85.6	80.8	9	8	9	8	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		90	85.6	80.8	8	9	8	9	X		
26/10/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	11,94	15,52		X	X			X	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X		X	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	X		
26/10/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	13,88	17,35	X			X	X		120	72.6	69.4	9	8	9	8	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		X	X		120	72.6	69.4	8	9	8	9	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,11	1,11	X			X	X		120	72.6	69.4	9	8	9	8	X		
26/10/2023	10:30 a. m.	JUGO DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,94	15,94		X	X			X	N/A	4.7	5.5	8	9	8	9	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	4.7	5.5	9	8	9	8	X		
26/10/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	13,88	17,35		X	X			X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
26/10/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		X		X		X	N/A	4.4	5.2	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
27/10/2023	10:30 a. m.	SOPA DE ARRACACHA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cás	3,00	3,60	X			X	X		180	82.5	76.9	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	X		X		X		180	82.5	76.9	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	X		X		X		180	82.5	76.9	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20	X			X	X		180	82.5	76.9	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	7,00	9,10	X			X	X		180	82.5	76.9	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	X			X	X		180	82.5	76.9	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52	X			X	X		180	82.5	76.9	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,48		X		X	X		180	82.5	76.9	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15	X			X	X		180	82.5	76.9	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20	X			X	X		180	82.5	76.9	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		180	82.5	76.9	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	19,88	20,77	X			X	X		120	77.4	70.8	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Piña, cruda	2,64	3,44	X			X	X		120	77.4	70.8	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	0,82	0,98	X			X	X		120	77.4	70.8	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Fécula de maíz, precocido, secado	1,59	1,59		X		X	X		120	77.4	70.8	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,19	1,43	X			X	X		120	77.4	70.8	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X		X	X		120	77.4	70.8	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,27	1,27		X		X	X		120	77.4	70.8	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X		X		X		120	77.4	70.8	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		90	85.7	80.6	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38	X			X	X		90	85.7	80.6	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		X		X	X		90	85.7	80.6	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	2,99	3,58	X			X	X		90	85.7	80.6	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	X		X		90	85.7	80.6	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X		X		X		90	85.7	80.6	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.	TORTILLA DE ACELGA	Acelga, hojas, cruda	15,94	19,13	X		X		X		90	74.3	70.8	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,85	0,85		X		X	X		90	74.3	70.8	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	3,96	4,95		X		X	X		90	74.3	70.8	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	X			X	X		90	74.3	70.8	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		90	74.3	70.8	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	20,82		X	X		X		60	82.5	78.4	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Canela, molida *15g	0,26	0,26		X		X	X		60	82.5	78.4	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa, crudo	15,94	15,94		X	X			X	N/A	4.7	5.4	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteu	49,76	49,76		X	X			X	N/A	4.7	5.4	9	8	9	8	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	4.7	5.4	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	11,94	17,91		X	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
			Limón, crudo	0,40	0,44		X	X			X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
27/10/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo dot	4,00	4,00		X		X		X	N/A	4.3	5.0	8	9	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : 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: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (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	
28/10/2023	10:30 a. m.	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cásc	7,9	9,9	X			X	X		120	84.8	78.5	9	8	9	8	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	7,9	7,9	X			X	X		120	84.8	78.5	8	9	8	9	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	6,0	7,8	X			X	X		120	84.8	78.5	9	8	9	8	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	6,0	7,8	X			X	X		120	84.8	78.5	8	9	8	9	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscar	5,9	7,13	X			X	X		120	84.8	78.5	9	8	9	8	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,6	0,8	X			X	X		120	84.8	78.5	8	9	8	9	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,5	0,5	X			X	X		120	84.8	78.5	9	8	9	8	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,3	0,4	X			X	X		120	84.8	78.5	8	9	8	9	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15	X			X	X		120	84.8	78.5	9	8	9	8	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		X		X	X		120	84.8	78.5	8	9	8	9	X		
28/10/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	19,9	20,77	X		X		X		160	78.5	70.4	9	8	9	8	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,7	2,1	X			X	X		160	78.5	70.4	8	9	8	9	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,7	2,1	X			X	X		160	78.5	70.4	9	8	9	8	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2	X			X	X		160	78.5	70.4	8	9	8	9	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,6	0,6	X			X	X		160	78.5	70.4	9	8	9	8	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		X		X	X		160	78.5	70.4	8	9	8	9	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	X			X	X		160	78.5	70.4	9	8	9	8	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,0	0,04	X			X	X		160	78.5	70.4	8	9	8	9	X		
28/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	X		X		X		60	85.4	79.8	9	8	9	8	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	3,0	3,6	X		X			X	60	85.4	79.8	8	9	8	9	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4	X		X			X	60	85.4	79.8	9	8	9	8	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,1	X		X			X	60	85.4	79.8	8	9	8	9	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	X			X		X	60	85.4	79.8	9	8	9	8	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		X		X	60	85.4	79.8	8	9	8	9	X		
28/10/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7,9	9,5	X			X		X	N/A	4.7	5.4	9	8	9	8	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	11,9	14,3		X	X			X	N/A	4.7	5.4	8	9	8	9	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,3	1,3		X		X		X	N/A	4.7	5.4	9	8	9	8	X		
28/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,94		X	X			X	N/A	4.5	5.1	8	9	8	9	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,8		X	X			X	N/A	4.5	5.1	9	8	9	8	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		X		X		X	N/A	4.5	5.1	8	9	8	9	X		
28/10/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	11,9	14,33		X	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
28/10/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,0	4,0		X		X		X	N/A	-6	-7	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 1

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/10/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CONCHITAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cás	10,0	12,0	X			X	X		120	84.7	79.6	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	4,0	4,8	X		X		X		120	84.7	79.6	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,5		X	X		X		120	84.7	79.6	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	8,0	8,0	X			X	X		120	84.7	79.6	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,60	X			X	X		120	84.7	79.6	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, conchas *500g	4,0	4,0	X			X	X		120	84.7	79.6	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		X	X		X		120	84.7	79.6	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		X		X	X		120	84.7	79.6	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52	X			X	X		120	84.7	79.6	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		X	X		X		120	84.7	79.6	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		120	84.7	79.6	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	19,88	20,71	X			X	X		120	78.4	70.8	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,73	2,25		X	X		X		120	78.4	70.8	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04		X		X	X		90	78.4	70.8	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		90	78.4	70.8	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	X		X		90	78.4	70.8	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	11,94	11,94	X			X	X		90	88.6	81.4	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90	88.6	81.4	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos	0,94	1,22		X	X		X		60	88.6	81.4	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Ajo	0,20	0,22		X	X		X		60	88.6	81.4	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, hojas	1,19	1,55	X			X	X		60	88.6	81.4	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60	88.6	81.4	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	5,97	5,97	X			X	X		60	4.9	5.8	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	5,97	7,16	X			X	X		60	4.9	5.8	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	7,94	9,93		X	X		X		60	4.9	5.8	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,99	1,19	X			X	X		60	4.9	5.8	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Mayonesa, con sal	1,16	1,16		X		X	X		60	4.9	5.8	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60	4.9	5.8	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara,	13,88	16,66	X			X	X		60	82.4	78-5	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90		X	X		X		60	82.4	78-5	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,80	0,80		X		X	X		60	82.4	78-5	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,0994	0,0994		X		X	X		60	82.4	78-5	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, crudo	15,94	15,94		X	X			X	N/A	4.7	5.2	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteuriza	49,76	49,76		X	X			X	N/A	4.7	5.2	9	8	9	8	X		
30/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		X		X		X	N/A	4.7	5.2	8	9	8	9	X		
30/10/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	11,94	14,9		X	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
			Crema de leche	1,5	1,5		X		X		X	N/A	4.5	5.2	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
31/10/2023	10:30 a. m.	SOPA DE AVENA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	10,0	12,0	x			x	x		120m	84.5	79.4	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			x	x		120m	84.5	79.4	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,5	x		x		x		120m	84.5	79.4	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,5	x			x	x		120m	84.5	79.4	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Harina de avena, cruda	4,0	4,00		x		x	x		120m	84.5	79.4	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,6	x			x	x		120m	84.5	79.4	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		X		x	x		120m	84.5	79.4	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		120m	84.5	79.4	9	8	9	8	x		
31/10/2023			Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			X	x		120m	84.5	79.4	9	8	9	8			
31/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x		x	x		120m	84.5	79.4	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		120m	84.5	79.4	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	19,9	19,88	x			x		x	N/A	4.7	4.3	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,6	1,9	x			x		x	N/A	4.7	4.3	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	1,6	1,9	X			x		x	N/A	4.7	4.3	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			x		x	N/A	4.7	4.3	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Mayonesa, con sal	2,4	2,4		x		x		x	N/A	4.7	4.3	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,6	0,7		x	x			x	N/A	4.7	4.3	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,94	x			x	X		70m	87.5	83.2	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		70m	87.5	83.2	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			x	x		70m	87.5	83.2	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		x	x		70m	87.5	83.2	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		70m	87.5	83.2	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	Calabaza, sin cáscara, cruda	11,9	15,5	x			x	x		120m	79.8	74.5	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	7,9	7,9	x			x	x		120m	79.8	74.5	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,5	1,8	x			x	x		120m	79.8	74.5	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,5	1,9	x			x	x		120m	79.8	74.5	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	1,4	1,4		x		x	x		120m	79.8	74.5	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,8	0,98	x			x	x		120m	79.8	74.5	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		120m	79.8	74.5	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	13,9	16,7	x			x	x		75m	75.7	70.8	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,9	x			x	x		75m	75.7	70.8	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,1	0,16	x			x	x		75m	75.7	70.8	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,3	0,26		x		x	x		75m	75.7	70.8	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X		x	x		75m	75.7	70.8	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,9		x	X			x	N/A	4.7	5.3	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		X	x			x	N/A	4.7	5.3	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A	4.7	5.3	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	11,9	17,9		x	x			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,10	0,11		x	x			x	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	x		
31/10/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,00	4,00		x		x		x	N/A	########	.7	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	10:30 a. m.	SOPA DE ARRACACHA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	3,00	3,60	X			X	X		180	83.5	79.6	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	X		X		X		180	83.5	79.6	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	X		X		X		180	83.5	79.6	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20	X			X	X		180	83.5	79.6	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	7,00	9,10	X			X	X		180	83.5	79.6	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	X			X	X		180	83.5	79.6	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52	X			X	X		180	83.5	79.6	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,48		X		X	X		180	83.5	79.6	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15	X			X	X		180	83.5	79.6	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20	X			X	X		180	83.5	79.6	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		180	83.5	79.6	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	19,88	20,77	X			X	X		120	79.4	74.3	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Piña, cruda	2,64	3,44	X			X	X		120	79.4	74.3	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	0,82	0,98	X			X	X		120	79.4	74.3	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Fécula de maíz, precocido, secado	1,59	1,59		X		X	X		120	79.4	74.3	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,19	1,43	X			X	X		120	79.4	74.3	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X		X	X		120	79.4	74.3	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,27	1,27		X		X	X		120	79.4	74.3	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X		X		X		120	79.4	74.3	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		90	87.3	79.5	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38	X			X	X		90	87.3	79.5	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		X		X	X		90	87.3	79.5	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	2,99	3,58	X			X	X		90	87.3	79.5	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	X		X		90	87.3	79.5	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X		X		X		90	87.3	79.5	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.	TORTILLA DE ACELGA	Acelga, hojas, cruda	15,94	19,13	X		X		X		90	79.6	74.3	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,85	0,85		X		X	X		90	79.6	74.3	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	3,96	4,95		X		X	X		90	79.6	74.3	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	X			X	X		90	79.6	74.3	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		90	79.6	74.3	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	20,82		X	X		X		60	88.3	83.8	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Canela, molida *15g	0,26	0,26		X		X	X		60	88.3	83.8	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa, crudo	15,94	15,94		X	X			X	N/A	4.8	5.5	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		X	X			X	N/A	4.8	5.5	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	4.8	5.5	8	9	8	9	X		
1/09/2023	10:30 a. m.	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	11,94	17,91		X	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
1/09/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,40	0,44		X	X			X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		X		X		X	N/A	42.	4.8	8	9	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : 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: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (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	
2/09/2023	10:30 a. m.	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cás	7,9	9,9	X			X	X		120	86.5	80	9	8	9	8	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	7,9	7,9	X			X	X		120	86.5	80	8	9	8	9	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	6,0	7,8	X			X	X		120	86.5	80	9	8	9	8	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	6,0	7,8	X			X	X		120	86.5	80	8	9	8	9	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cásc	5,9	7,13	X			X	X		120	86.5	80	9	8	9	8	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,6	0,8	X			X	X		120	86.5	80	8	9	8	9	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,5	0,5	X			X	X		120	86.5	80	9	8	9	8	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,3	0,4	X			X	X		120	86.5	80	8	9	8	9	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15	X			X	X		120	86.5	80	9	8	9	8	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		X		X	X		120	86.5	80	8	9	8	9	X		
2/09/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	19,9	20,77	X		X		X		160	79.5	74.2	9	8	9	8	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,7	2,1	X			X	X		160	79.5	74.2	8	9	8	9	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,7	2,1	X			X	X		160	79.5	74.2	9	8	9	8	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2	X			X	X		160	79.5	74.2	8	9	8	9	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,6	0,6	X			X	X		160	79.5	74.2	9	8	9	8	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		X		X	X		160	79.5	74.2	8	9	8	9	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	X			X	X		160	79.5	74.2	9	8	9	8	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,0	0,04	X			X	X		160	79.5	74.2	8	9	8	9	X		
2/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	X		X		X		60	89	80	9	8	9	8	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	3,0	3,6	X		X			X	60	89	80	8	9	8	9	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4	X		X			X	60	89	80	9	8	9	8	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,1	X		X			X	60	89	80	8	9	8	9	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	X			X		X	60	89	80	9	8	9	8	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		X		X	60	89	80	8	9	8	9	X		
2/09/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7,9	9,5	X			X		X	N/A	4.9	5.4	9	8	9	8	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	11,9	14,3		X	X			X	N/A	4.9	5.4	8	9	8	9	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,3	1,3		X		X		X	N/A	4.9	5.4	9	8	9	8	X		
2/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,94		X	X			X	N/A	4.5	5.1	8	9	8	9	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,8		X	X			X	N/A	4.5	5.1	9	8	9	8	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		X		X		X	N/A	4.5	5.1	8	9	8	9	X		
2/09/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	11,9	14,33		X	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
2/09/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,0	4,0		X		X		X	N/A	-5	-7	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/09/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CONCHITAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	**10,0**	**12,0**	X			X	X		180	87	81.5	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	**4,0**	**4,8**	X		X		X		180	87	81.5	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,5**		X	X		X		180	87	81.5	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	**8,0**	**8,0**	X			X	X		180	87	81.5	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	**0,6**	**0,60**	X			X	X		180	87	81.5	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, conchas *500g	**4,0**	**4,0**	X			X	X		180	87	81.5	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,5**		X	X		X		180	87	81.5	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,2**		X		X	X		180	87	81.5	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,52**	X			X	X		180	87	81.5	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,14**	**0,15**		X	X		X		180	87	81.5	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	**0,08**		X		X	X		180	87	81.5	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	19,88	**20,71**	X			X	X		300	80.2	76.5	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,73	**2,25**		X	X		X		300	80.2	76.5	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	**0,04**		X		X	X		300	80.2	76.5	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		X		X	X		300	80.2	76.5	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	**0,20**		X	X		X		300	80.2	76.5	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	11,94	**11,94**	X			X	X		90	89	85.3	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	**0,38**		X		X	X		90	89	85.3	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos	0,94	**1,22**		X	X		X		90	89	85.3	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Ajo	0,20	**0,22**		X	X		X		90	89	85.3	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, hojas	1,19	**1,55**	X			X	X		90	89	85.3	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		X		X	X		90	89	85.3	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	5,97	**5,97**	X			X	X		180	75.8	70.2	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	5,97	**7,16**	X			X	X		180	75.8	70.2	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	7,94	**9,93**		X	X		X		180	75.8	70.2	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,99	**1,19**	X			X	X		180	75.8	70.2	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Mayonesa, con sal	1,16	**1,16**		X		X	X		180	75.8	70.2	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		X		X	X		180	75.8	70.2	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	13,88	**16,66**	X			X	X		120	74	70.2	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	**0,90**		X	X		X		120	74	70.2	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,80	**0,80**		X		X	X		120	74	70.2	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,0994	0,0994		X		X	X		120	74	70.2	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, crudo	15,94	15,94		X	X			X	N/A	4.7	5.4	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		X	X			X	N/A	4.7	5.4	9	8	9	8	X		
4/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,59**		X		X		X	N/A	4.7	5.4	8	9	8	9	X		
4/09/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	**11,94**	**14,9**		X	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
			Crema de leche	1,5	1,5		X		X		X	N/A	4.5	4.9	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/09/2023	10:30 a. m.	SOPA DE AVENA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	10,0	12,0	x			x	x		120m	85.3	80	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			x	x		120m	85.3	80	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,5	x		x		x		120m	85.3	80	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,5	x			x	x		120m	85.3	80	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Harina de avena, cruda	4,0	4,00		x		x	x		120m	85.3	80	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,6	x			x	x		120m	85.3	80	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		X		x	x		120m	85.3	80	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		120m	85.3	80	9	8	9	8	x		
5/09/2023			Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			X	x		120m	85.3	80	9	8	9	8			
5/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x		x	x		120m	85.3	80	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		120m	85.3	80	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	19,9	19,88	x			x		x	N/A	4.8	4.4	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,6	1,9	x			x		x	N/A	4.8	4.4	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	1,6	1,9	X			x		x	N/A	4.8	4.4	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			x		x	N/A	4.8	4.4	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Mayonesa, con sal	2,4	2,4		x		x		x	N/A	4.8	4.4	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,6	0,7		x	x			x	N/A	4.8	4.4	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,94	x			x	X		70m	88.6	84	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		X		x	x		70m	88.6	84	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			x	x		70m	88.6	84	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		x	x		70m	88.6	84	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		70m	88.6	84	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	Calabaza, sin cáscara, cruda	11,9	15,5	x			x	x		120m	80.2	75.3	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	7,9	7,9	x			x	x		120m	80.2	75.3	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,5	1,8	x			x	x		120m	80.2	75.3	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,5	1,9	x			x	x		120m	80.2	75.3	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	1,4	1,4		x		x	x		120m	80.2	75.3	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,8	0,98	x			x	x		120m	80.2	75.3	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		120m	80.2	75.3	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	13,9	16,7	x			x	x		75m	74.2	68.5	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,9	x			x	x		75m	74.2	68.5	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,1	0,16	x			x	x		75m	74.2	68.5	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,3	0,26		x		x	x		75m	74.2	68.5	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X		x	x		75m	74.2	68.5	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,9		x	X			x	N/A	4.8	5.4	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		X	x			x	N/A	4.8	5.4	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A	4.8	5.4	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	11,9	17,9		x	x			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,10	0,11		x	x			x	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	x		
5/09/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,00	4,00		x		x		x	N/A	-5	-7	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/09/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada, crudo	4,0	4,0	x			x	x		180	87.5	83	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,6	x			x	x		180	87.5	83	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,5	x			x	x		180	87.5	83	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			x	x		180	87.5	83	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,20	x		x		x		180	87.5	83	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,8	x		x		x		180	87.5	83	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		180	87.5	83	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x		x	x		180	87.5	83	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52	x			x	x		180	87.5	83	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		180	87.5	83	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,18	x			x	x		180	87.5	83	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel	19,9	25,8	x			x	x		120	81.2	76	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,6	0,6		X		x	x		120	81.2	76	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,1	x			x	x		120	81.2	76	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Naranja, cruda	5,7	7,4		x	x		x		120	81.2	76	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			x	x		120	81.2	76	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,0	0,0		x		x	x		120	81.2	76	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Fécula de maíz, precocido, secado	0,3	0,26		x		x	x		120	81.2	76	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		x	x		120	81.2	76	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		100	89.5	81	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		100	89.5	81	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			x	x		100	89.5	81	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	3,0	3,9	x		x			x	100	89.5	81	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			X		x	100	89.5	81	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X		x	100	89.5	81	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa, madura, cruda	5,9	7,7		x	x			x	N/A	4.7	5.4	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,5	1,5		x		x		x	N/A	4.7	5.4	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Lechuga común, cruda	7,0	8,36	x		x			x	N/A	4.7	5.4	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	7,0	8,4		x	x			x	N/A	4.7	5.4	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	13,9	20,8		x	x			x	100	73	69	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Canela en astillas	0,3	0,3		X		X		x	100	73	69	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A	4.7	5.3	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Maracuyá, cruda	15,9	15,94		x	x			x	N/A	4.7	5.3	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		x		x		X	N/A	4.7	5.3	8	9	8	9	x		
6/09/2023	10:30 a. m.	UVAS CON YOGURT	uva isabelina	11,9	14,33	x			x		x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
6/09/2023	10:30 a. m.		yogurt entero	4,0	4,0		x		x		x	N/A	4.2	4.8	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/09/2023	10:30 a. m.	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	6,0	6,0	x			x	x		180m	88.9	82.6	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	8,0	10,4	x			x	x		180m	88.9	82.6	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	3,0	3,8	x			x	x		180m	88.9	82.6	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	7,0	10,5	x			x	x		180m	88.9	82.6	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,60	x		X		x		180m	88.9	82.6	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x	X		x		180m	88.9	82.6	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		180m	88.9	82.6	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			x	x		180m	88.9	82.6	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x		x	x		180m	88.9	82.6	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		180m	88.9	82.6	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.	MIX DE POLLO CON PAJARILLA EN	Pollo, pechuga con piel, cruda	9,9	10,39	x			x	x		150m	80.2	77	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Res, pajarilla o bazo, cruda	9,9	10,4	x			x	x		150m	80.2	77	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8		X		x	x		150m	80.2	77	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,1	x			x	x		150m	80.2	77	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0		x		x	x		150m	80.2	77	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		x	x		150m	80.2	77	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		150m	80.2	77	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,94	x			x	x		100m	87.5	81	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		X		x	x		100m	87.5	81	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			x	x		100m	87.5	81	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		X		x	x		100m	87.5	81	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	1,0	1,3		x		x	x		100m	87.5	81	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x	x		x		100m	87.5	81	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			X		x	150m	74	70.2	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	4,0	5,2	x			X		x	150m	74	70.2	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	4,0	4,8	x			x		x	150m	74	70.2	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	4,0	5,2	x			x		x	150m	74	70.2	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,04		x		x		x	150m	74	70.2	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	3,9	3,9		x		x		x	150m	74	70.2	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8		x		x		x	150m	74	70.2	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		X		X	150m	74	70.2	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	13,9	16,7	X			X	X		60m	75.2	70.3	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	0,9	1,12	x			x	X		60m	75.2	70.3	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,21	x			X	X		60m	75.2	70.3	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,44		X		X	X		60m	75.2	70.3	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,04		X		X	X		60m	75.2	70.3	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,13	x			X	X		60m	75.2	70.3	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X		X	X		60m	75.2	70.3	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,9	15,94		X	X			X	N/A	5.1	5.6	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,76		X	X			X	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		X		X		X	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro, pulpa	11,9	14,93		x	x			X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Limón, pulpa	0,1	0,11		X	X			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
7/09/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,0	4,0		X		X		x	N/A	-5	-7	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/09/2023	10:30 a. m.	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	4,0	4,0	X			X	X		180	87	82	9	8	9	8	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,5	X		x		X		180	87	82	8	9	8	9	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,8		x	x		X		180	87	82	9	8	9	8	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	10,0	13,0	X			X	X		180	87	82	8	9	8	9	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, fideos*50	4,0	4,00	X			X	X		180	87	82	9	8	9	8	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		x	x		X		180	87	82	8	9	8	9	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,6	X			X	X		180	87	82	9	8	9	8	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x		X	X		180	87	82	8	9	8	9	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x	x		X		180	87	82	9	8	9	8	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		X		X	X		180	87	82	8	9	8	9	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52	X			x	X		180	87	82	9	8	9	8	X		
8/09/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	19,9	29,8	X			X	X		150	81	76	8	9	8	9	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	1,7	1,7		X		X	X		150	81	76	9	8	9	8	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	0,2	0,2		x		X	X		150	81	76	8	9	8	9	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	2,2	2,2		x	x		X		150	81	76	9	8	9	8	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	x		X		150	81	76	8	9	8	9	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		150	81	76	9	8	9	8	X		
8/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,94	X			X	X		90	88	82.6	8	9	8	9	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		X		X	X		90	88	82.6	9	8	9	8	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x	x		x		90	88	82.6	8	9	8	9	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	1,8	1,8	X		X		x		90	88	82.6	9	8	9	8	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	X		x		90	88	82.6	8	9	8	9	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		90	88	82.6	9	8	9	8	X		
8/09/2023	10:30 a. m.	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	15,9	20,7	X			X	X		90	90	84	8	9	8	9	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,9	0,9		x	x		X		90	90	84	9	8	9	8	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	4,0	4,9		x		X	X		90	90	84	8	9	8	9	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0		x		X	X		90	90	84	9	8	9	8	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		X	X		90	90	84	8	9	8	9	X		
8/09/2023	10:30 a. m.	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	13,88	16,7	X			X	X		60	88	82	9	8	9	8	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,90		X	x		X		60	88	82	8	9	8	9	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X		X	X		60	88	82	9	8	9	8	X		
8/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A	4.7	5.3	8	9	8	9	X		
8/09/2023	10:30 a. m.		Mango común, crudo	15,9	15,9		x	x			x	N/A	4.7	5.3	9	8	9	8	x		
8/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A	4.7	5.3	8	9	8	9	x		
8/09/2023	10:30 a. m.	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	11,9	15,5		x	x			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
8/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, condensada, azucarada	1,5	1,5		x	x			x	N/A	6.2	6.5	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/09/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto rojo, crudo	7,00	**7,00**	X			X	X		180	89.2	81	9	8	9	8	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	**7,80**		x	x		X		180	89.2	81	8	9	8	9	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	10,00	**13,00**		x	X		X		180	89.2	81	9	8	9	8	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	6,00	**7,20**		x	x		X		180	89.2	81	8	9	8	9	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	**0,52**		x	x		X		180	89.2	81	9	8	9	8	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	**0,15**		x	x		X		180	89.2	81	8	9	8	9	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	**0,20**		x		X	X		180	89.2	81	9	8	9	8	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	**0,08**		X		X	X		180	89.2	81	8	9	8	9	X		
9/09/2023	10:30 a. m.	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,88	**19,88**	X			X	X		90	78.5	74.3	9	8	9	8	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	**1,06**		X	x		X		90	78.5	74.3	8	9	8	9	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	**0,82**		x		X	X		90	78.5	74.3	9	8	9	8	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	**0,20**		x	x		X		90	78.5	74.3	8	9	8	9	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		X		X	X		90	78.5	74.3	9	8	9	8	X		
9/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	**11,94**	x			X	X		90	89.6	81	8	9	8	9	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	**0,38**		x		x	X		90	89.6	81	9	8	9	8	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	**1,22**		x	x		X		90	89.6	81	8	9	8	9	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	**0,22**		X	x		X		90	89.6	81	9	8	9	8	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		X		X	X		90	89.6	81	9	8	9	8	X		
9/09/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	11,94	**15,52**		X	x			X	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		x		X		X	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	X		
9/09/2023	10:30 a. m.	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	**20,82**		x	x		X		60	90.3	85.6	8	9	8	9	X		
9/09/2023	10:30 a. m.	JUGO DE LULO	Lulo, crudo	15,94	**15,94**		x	x			X	N/A	4.7	5.2	9	8	9	8	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	**1,59**		X		X		X	N/A	4.7	5.2	8	9	8	9	X		
9/09/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	11,94	**15,52**		x	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
9/09/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	**4,00**		X		X		X	N/A	4.2	4.5	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1019081535 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/09/2023	10:30 a. m.	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	4,0	4,0	X			X	X		180	88	82.5	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,8	X			X	X		180	88	82.5	8	9	8	9	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,8		x	x		X		180	88	82.5	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, si	10,0	12,0	X			X	X		180	88	82.5	8	9	8	9	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, crud	4,0	4,00	X			X	X		180	88	82.5	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		x	x		X		180	88	82.5	8	9	8	9	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,7	X			X	X		180	88	82.5	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		X		X	X		180	88	82.5	8	9	8	9	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x	x		X		180	88	82.5	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		180	88	82.5	8	9	8	9	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		180	88	82.5	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	19,88	20,77	X			X	X		180	80.5	75.9	8	9	8	9	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	x		X		180	80.5	75.9	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2,86	2,86		X		X	X		180	80.5	75.9	8	9	8	9	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,56	0,72	x			x	X		180	80.5	75.9	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	x			X	X		180	80.5	75.9	8	9	8	9	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82		X		X	X		180	80.5	75.9	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		180	80.5	75.9	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		90	90.2	85	8	9	8	9	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	2,99	3,58		x	x		X		90	90.2	85	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90	90.2	85	8	9	8	9	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		X		90	90.2	85	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	x		X		90	90.2	85	8	9	8	9	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		90	90.2	85	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Espinaca, cruda	6,00	7,80	X			X		X	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,75	0,83		X	X			X	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	7,94	9,53		X	X			X	N/A	5.1	5.6	8	9	8	9	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Miel de abejas, líquida	1,69	1,69		X		X		X	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,75	0,83		X	X			X	N/A	5.1	5.6	8	9	8	9	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	5,94	7,13	x			x		X	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	20,82		X	x		X		60	80.2	76.5	8	9	8	9	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,79	1,79		X		X	X		60	80.2	76.5	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.	JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá, cruda	15,94	15,94		X	X			X	N/A	5.2	5.7	8	9	8	9	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	5.2	5.7	9	8	9	8	X		
11/09/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, madura, cruda	11,94	14,33	X			X		X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
11/09/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		X		X		X	N/A	4.2	4.6	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/09/2023	10:30 a. m.	SOPA DE ARROZ	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	19,7	19,7	x			x	x		180	88	83.5	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	0,4	0,6		x	x		x		180	88	83.5	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	2,4	2,5	x			x	x		180	88	83.5	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	1,6	1,6	x			x	x		180	88	83.5	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Arroz blanco, pulido, crudo	24,3	27,0	x			x	x		180	88	83.5	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	1,0	1,01	x			x	x		180	88	83.5	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,1	0,2		x	x		x		180	88	83.5	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,1		x	x		x		180	88	83.5	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,1	0,07		x		x	x		180	88	83.5	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	10,1	10,1	x			x	x		180	88	83.5	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Sal	1,6	1,6		x		x	x		180	88	83.5	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Res, carne semigorda, molida, cruda	0,4	0,6	x			x	x		180	79	75.2	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	2,4	2,49		x	x		x		180	79	75.2	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	0,1	0,14		x	x		x		180	79	75.2	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Tostadas o galados, horneados	0,1	0,07		x		x	x		180	79	75.2	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	0,1	0,2		x		x	x		180	79	75.2	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	15,1	16,6		x		x	x		180	79	75.2	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,2	0,2	x			x	x		180	79	75.2	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,1		x	x		x		180	79	75.2	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Sal	19,5	23,5		x		x	x		180	79	75.2	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	0,6	0,6		x		x	x		75	85.2	80.3	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0,1	0,1		x	x		x		75	85.2	80.3	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	13,1	15,7		x		x	x		75	85.2	80.3	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	3,2	3,6		x	x		x		75	85.2	80.3	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	3,2	3,6		x	x		x		75	85.2	80.3	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	3,2	3,2		x	x		x		75	85.2	80.3	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Sal	4,1	4,1		x		x	x		75	85.2	80.3	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.	TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO	Tomate, crudo	0,5	0,5		x	x			x	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,4	0,6	x			x		x	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara	0,1	0,1	x			x	x		90	75.6	71.2	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,3	0,3		x	x		x		90	75.6	71.2	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x		x	x		90	75.6	71.2	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,07		x		x	x		90	75.6	71.2	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	14,2	15,8		x	x			x	N/A	5.2	5.8	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0		x		x		x	N/A	5.2	5.8	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	53,5	53,46		x	x			x	N/A	5.2	5.8	8	9	8	9	x		
12/09/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, madura, cruda	16,2	24,3		x	x			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
12/09/2023	10:30 a. m.		yogurt, bebible, entero, con azúcar	3,9	3,9		x	x			x	N/A	4.2	4.7	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : 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: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
13/09/2023	10:30 a. m.	SOPA DE AVENA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,00	12,00	x			x	x		180	82	76.8	9	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	x			x	x		180	82	76.8	9	8	9	8	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	x			x	x		180	82	76.8	8	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20		x	x		x		180	82	76.8	9	8	9	8	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Harina de avena, cruda	4,00	4,00		x		x	x		180	82	76.8	8	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	x			x	x		180	82	76.8	9	8	9	8	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20		x		x	x		180	82	76.8	8	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		x	x		x		180	82	76.8	9	8	9	8	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	x			x	x		180	82	76.8	8	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		x	x		x		180	82	76.8	9	8	9	8	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		x		x	x		180	82	76.8	9	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Cerdo, lomo, crudo	19,88	20,77	x			x	x		90	76.5	73.2	9	8	9	8	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06		x	x		x		90	76.5	73.2	8	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82		x		x	x		90	76.5	73.2	9	8	9	8	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		x	x		x		90	76.5	73.2	8	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,99	1,29	x			x	x		90	76.5	73.2	9	8	9	8	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		90	76.5	73.2	9	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	x			x	x		90	88.5	80.2	9	8	9	8	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		x		x	x		90	88.5	80.2	8	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		x		90	88.5	80.2	9	8	9	8	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		x	x		x		90	88.5	80.2	8	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		90	88.5	80.2	9	8	9	8	x		
13/09/2023	10:30 a. m.	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha, sin cáscara, cruda	11,94	14,33	x			x	x		N/A	5.2	5.7	8	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	7,94	9,93		x	x		x		N/A	5.2	5.7	9	8	9	8	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Mayonesa, con sal	1,49	1,49		x		x	x		N/A	5.2	5.7	9	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		N/A	5.2	5.7	9	8	9	8	x		
13/09/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	13,88	16,66	x			x	x		90	89.5	84.3	8	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		90	89.5	84.3	9	8	9	8	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,11	1,11		x		x	x		90	89.5	84.3	9	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FRESA	Fresa, madura, cruda	15,94	15,94		x	x		x		N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		x	x			x	N/A	5.3	5.6	9	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		x		x		x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
13/09/2023	10:30 a. m.	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano común, crudo	11,94	17,91		x	x			x	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	x		
13/09/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,50	1,50		x		x		x	N/A	4.8	5.3	9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
14/09/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	**7,0**	**7,0**	x			x	x		180	89.5	80.2	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**14,0**	**16,8**		x	x	x	x		180	89.5	80.2	9	8	9	8	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**10,0**	**12,0**	x			x	x		180	89.5	80.2	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,6**	**0,8**		x	x		x		180	89.5	80.2	9	8	9	8	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,2**		x		x	x		180	89.5	80.2	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,15**		x	x		x		180	89.5	80.2	9	8	9	8	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,5**	x			x	x		180	89.5	80.2	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		180	89.5	80.2	9	8	9	8	x		
14/09/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna o colombina con piel	**19,9**	**29,82**	x			x	x		120	79.5	71.8	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**1,7**	**2,08**		x	x		x		120	79.5	71.8	9	8	9	8	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	**1,7**	**2,1**		x	x		x		120	79.5	71.8	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,7**	**2,2**		x	x		x		120	79.5	71.8	9	8	9	8	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,8**	**0,8**		x		x	x		120	79.5	71.8	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,20**		x	x		x		120	79.5	71.8	9	8	9	8	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,10**		x		x	x		120	79.5	71.8	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	**0,0**	**0,04**	x			x	x		120	79.5	71.8	9	8	9	8	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	**0,0**	**0,0**	x			x	x		120	79.5	71.8	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	**9,0**	**9,0**	x			x	x		75	89.5	82	9	8	9	8	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	**3,0**	**3,0**	x			x	x		75	89.5	82	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**				x	x		75	89.5	82	9	8	9	8	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**		x	x		x		75	89.5	82	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		x	x		x		75	89.5	82	9	8	9	8	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		75	89.5	82	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino Cohombro, crudo	**9,9**	**12,4**		x	x		x		N/A	4.7	5.3	9	8	9	8	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**9,9**	**11,9**	x			x	x		N/A	4.7	5.3	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,8**	**1,0**	x			x	x		N/A	4.7	5.3	9	8	9	8	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**		x		x	x		N/A	4.7	5.3	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		N/A	4.7	5.3	9	8	9	8	x		
14/09/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	**13,9**	**20,8**		x		x	x		90	85.2	79.6	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**1,1**	**1,1**		x	x		x		90	85.2	79.6	9	8	9	8	x		
14/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,8**	**49,8**		x	x			x	N/A	5.1	5.6	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Guanábana, cruda	**15,9**	**15,9**		x	X			x	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	x		
14/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,6**		x		X		x	N/A	5.1	5.6	8	9	8	9	x		
14/09/2023	10:30 a. m.	PERA	Pera	**53,0**	**53,0**		x	X			x	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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			
15/09/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CEBADA PERLADA	Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	X			X	X		180	82	74.3	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,00	12,00	X			X	X		180	82	74.3	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	X			X	X		180	82	74.3	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	X			X	X		180	82	74.3	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,50		x	x		X		180	82	74.3	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Cebada, perlada, cruda	4,00	4,00		X		X	X		180	82	74.3	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		x	x		X		180	82	74.3	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20		x		X	X		180	82	74.3	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		180	82	74.3	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		x		X	X		180	82	74.3	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		X	x		X		180	82	74.3	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Res, carne semigorda, molida, cruda	19,88	20,77	X			X	X		180	79.5	72.3	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	3,98	4,77		x		X	X		180	79.5	72.3	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	1,19	1,19		X		X	X		180	79.5	72.3	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06		x	x		X		180	79.5	72.3	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82		x		X	X		180	79.5	72.3	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		x	x		X		180	79.5	72.3	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	X			X	X		180	79.5	72.3	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	X			X	X		180	79.5	72.3	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,04	0,04	x			X	X		180	79.5	72.3	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		X	X		180	79.5	72.3	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		75	82.6	78	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		x		X	X		75	82.6	78	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		X		75	82.6	78	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	x		X		75	82.6	78	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		X	X		75	82.6	78	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.	GUACAMOLE	Aguacate Lorena, crudo	9,94	12,92		X	x			X	N/A	4.5	4.9	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	2,97	3,56		x	x			X	N/A	4.5	4.9	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	2,97	3,86		x	x			X	N/A	4.5	4.9	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,75	0,83		X	x			X	N/A	4.5	4.9	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,75	0,98	x			x		X	N/A	4.5	4.9	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		x		X	N/A	4.5	4.9	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.	YUCA DORADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	13,88	18,04	X			x	X		120	78.5	71.5	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90		x	x		X		120	78.5	71.5	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,93	0,93		x		x	X		120	78.5	71.5	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	X		120	78.5	71.5	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, crudo	15,94	15,94		x	x			x	N/A	4.7	5.2	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		x		x		x	N/A	4.7	5.2	8	9	8	9	X				
15/09/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	11,94	14,33		X	x			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X				
15/09/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,00	4,00		X		x		x	N/A	-5	-7	9	8	9	8	X				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : 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: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/09/2023	10:30 a. m.	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7,9	9,49	x			x	x		180	82.5	77.3	9	8	9	8	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	7,9	7,9	x			x	x		180	82.5	77.3	8	9	8	9	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	6,0	7,8		x	x		x		180	82.5	77.3	9	8	9	8	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	6,0	7,8	x			x	x		180	82.5	77.3	8	9	8	9	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	5,9	7,13	x			x	x		180	82.5	77.3	9	8	9	8	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,6	0,78		x	x		x		180	82.5	77.3	8	9	8	9	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,5	0,50		x		x	x		180	82.5	77.3	9	8	9	8	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,3	0,4	x			x	x		180	82.5	77.3	8	9	8	9	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,2		x	x		x		180	82.5	77.3	9	8	9	8	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		180	82.5	77.3	8	9	8	9	x		
16/09/2023	10:30 a. m.	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	19,9	20,8	x			x	x		90	75.6	70.3	9	8	9	8	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,2	1,5		x	x		x		90	75.6	70.3	8	9	8	9	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,04	x			x	x		90	75.6	70.3	9	8	9	8	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,5	0,5		x		x	x		90	75.6	70.3	8	9	8	9	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90	75.6	70.3	9	8	9	8	x		
16/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		90	88.5	79.6	8	9	8	9	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,38		x		x	x		90	88.5	79.6	9	8	9	8	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,22		x	x		x		90	88.5	79.6	8	9	8	9	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,22		x	x		x		90	88.5	79.6	9	8	9	8	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	1,2	1,6	x			x	x		90	88.5	79.6	8	9	8	9	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90	88.5	79.6	9	8	9	8	x		
16/09/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y	Lechuga común, cruda	6,0	7,2		x	x			x	N/A	4.9	5.4	8	9	8	9	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	7,9	9,5		x	x			x	N/A	4.9	5.4	9	8	9	8	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	5,9	7,7		x	x			x	N/A	4.9	5.4	8	9	8	9	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,83		x	x			x	N/A	4.9	5.4	9	8	9	8	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x		x	N/A	4.9	5.4	8	9	8	9	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,2	0,3	x			x		x	N/A	4.9	5.4	9	8	9	8	x		
16/09/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,9	20,8		x	x		x		90	74.5	70..2	8	9	8	9	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,8	1,8		x		x	x		90	74.5	70..2	9	8	9	8	x		
16/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,9	15,9		x	x			x	N/A	5.2	5.8	8	9	8	9	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A	5.2	5.8	9	8	9	8	x		
16/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		x		x		x	N/A	5.2	5.8	8	9	8	9	x		
16/09/2023	10:30 a. m.	MANDARINA	Mandarina, cruda	15,9	15,94		x	x			x	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE MEDELLÍN S.E.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
18/09/2023	10:30 a. m.	Cuchuco de maíz, triturado *500g	Cuchuco de maíz, triturado *500g	4,0	4,0	x			x	x		120m	85.3	79.5	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,7	x			x	x		120m	85.3	79.5	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,0	x			x	x		120m	85.3	79.5	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			x	x		120m	85.3	79.5	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,20	x			x	x		120m	85.3	79.5	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,2		x	x		x		120m	85.3	79.5	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		x	x		x		120m	85.3	79.5	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			x	x		120m	85.3	79.5	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20		x		x	x		120m	85.3	79.5	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		120m	85.3	79.5	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15	x			x	x		120m	85.3	79.5	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.	CARNE DE CERDO GUISADA	Cerdo, Pierna o pernil, cruda	19,9	20,8	x			x	x		120m	80.5	75.2	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,7	2,1		x	x		x		120m	80.5	75.2	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,0	x			x	x		90m	80.5	75.2	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2		x	x		x		90m	80.5	75.2	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			x	x		90m	80.5	75.2	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,0	1,0		x		x	x		90m	80.5	75.2	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		x	x		90m	80.5	75.2	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	9,0	9,0	x			x	x		90m	89.6	85.4	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, fideos *500g	3,0	3,0	x			x	x		90m	89.6	85.4	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		90m	89.6	85.4	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x	x		x		90m	89.6	85.4	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	x		x		90m	89.6	85.4	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90m	89.6	85.4	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,2		x	x			x	N/A	4.8	5.4	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	13,9	16,7		x	x			x	N/A	4.8	5.4	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	1,0	1,3		x		x		x	N/A	4.8	5.4	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		x		x	N/A	4.8	5.4	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8		x	x			x	N/A	4.8	5.4	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.	PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,9	20,8		x	x		X		60m	78.5	74	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,7	1,7		X		X	X		60m	78.5	74	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, crudo	15,9	15,9		X	X			X	N/A	5.1	5.7	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		X	X			X	N/A	5.1	5.7	8	9	8	9	x		
18/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		X		X		X	N/A	5.1	5.7	9	8	9	8	x		
18/09/2023	10:30 a. m.	PERA	Pera, cruda	15,9	15,94		x	x			x	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/09/2023	10:30 a. m.	MONDONGO	Res, callo o menudo, crudo	2,0	2,2	x			x	x		180	84.2	79.5	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,0	1,2	x			x	x		180	84.2	79.5	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	8,0	9,6		x	x		x		180	84.2	79.5	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	8,0	8,0	x			x	x		180	84.2	79.5	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,52		x	x		x		180	84.2	79.5	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			x	x		180	84.2	79.5	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,2		x	x	x	x		180	84.2	79.5	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		180	84.2	79.5	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20		x		x	x		180	84.2	79.5	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	6,0	7,16	x			x	x		180	84.2	79.5	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	7,9	9,49	x			x	x		180	84.2	79.5	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	19,9	29,8	x			x	x		150	78.5	74.3	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,1		x	x		x		150	78.5	74.3	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0	x			x	x		150	78.5	74.3	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,0	x			x	x		150	78.5	74.3	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,0	0,0	x			x	x		150	78.5	74.3	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		x	x		150	78.5	74.3	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,82		x		x	x		150	78.5	74.3	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		150	78.5	74.3	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		90	88.7	83.5	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		90	88.7	83.5	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x	x	x	x		90	88.7	83.5	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	x		x		90	88.7	83.5	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90	88.7	83.5	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona, cruda	6,0	7,8		x	x			x	N/A	5.2	5.6	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8		x	x			x	N/A	5.2	5.6	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	4,0	4,8		x	x			x	N/A	5.2	5.6	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,8	0,98	x			x		x	N/A	5.2	5.6	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	9,9	11,9		x	x			x	N/A	5.2	5.6	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x		x	N/A	5.2	5.6	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	13,9	17,4	x			x	x		90	84.2	79.7	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,1	1,11		x	x		x		90	84.2	79.7	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x	x		x		90	84.2	79.7	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,9		x	x			x	N/A	4.9	5.4	9	9	9	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A	4.9	5.4	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A	4.9	5.4	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	11,9	14,3		x	x			x	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,4	0,4		x	x			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
19/09/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,0	4,00		x		x		x	N/A	-6	-7	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
20/09/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja común, cruda	7,0	7,0	X			X	X		180	87.6	80.8	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	6,0	7,2		x	x		X		180	87.6	80.8	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,0	X			X	X		180	87.6	80.8	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	X			X	X		180	87.6	80.8	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,20		x	x		X		180	87.6	80.8	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		x	x		X		180	87.6	80.8	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		180	87.6	80.8	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,2		X	x		X		180	87.6	80.8	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20		X		X	X		180	87.6	80.8	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	19,9	20,77	X			X	X		240	77.3	71.5	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,7	2,08		x	x		X		240	77.3	71.5	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,7	2,1		X	x		X		240	77.3	71.5	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2		x	x		X		240	77.3	71.5	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,6	0,6		x		X	X		240	77.3	71.5	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		X	x		X		240	77.3	71.5	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		240	77.3	71.5	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,0	X			X	X		240	77.3	71.5	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,04	X			X	X		240	77.3	71.5	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	X			X	X		90	89.4	84.6	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		X		X	X		90	89.5	84.7	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x	x		X		90	89.6	84.8	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		X	x		X		90	89.7	84.9	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	1,2	1,6	x			X	X		90	89.8	84.10	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		90	89.9	84.11	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA,FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	6,0	7,8	X			X		X	N/A	5.1	5.6	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8		x	x			X	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	7,9	9,53		x	x			X	N/A	5.1	5.6	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Miel de abejas, líquida	1,7	1,7		x		X		X	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8		x	x			X	N/A	5.1	5.6	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	5,9	7,1	X			X		X	N/A	5.1	5.6	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	13,9	17,35	x			X	X		90	82.3	75.4	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,90		X	x		X		90	82.4	75.5	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		90	82.5	75.6	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,9	0,9		x		X	X		90	82.6	75.7	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.	JUGO DE LULO	Lulo, crudo	15,9	15,9		X	X			X	N/A	4.6	5.2	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		X		X		X	N/A	4.6	5.2	9	8	9	8	X		
20/09/2023	10:30 a. m.	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, crudo	11,9	15,52		x	X			X	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	X		
20/09/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,0	4,00		X		x		X	N/A	4.2	4.6	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	10:30 a. m.	AJIACO	Guascas, crudas	1,5	1,7	X			X	X		180	86.4	81.2	9	8	9	8	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Pollo, pechuga con piel, cruda	0,6	0,7	X			X	X		180	86.4	81.2	8	9	8	9	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	9,9	11,9	X			X	X		180	86.4	81.2	9	8	9	8	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	8,0	9,6	X			X	X		180	86.4	81.2	8	9	8	9	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	8,0	9,56	X			X	X		180	86.4	81.2	9	8	9	8	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	8,0	8,0	X			X	X		180	86.4	81.2	8	9	8	9	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,3	0,4		X		X	X		180	86.4	81.2	9	8	9	8	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,1	0,1		x		X	X		180	86.4	81.2	8	9	8	9	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,09		X		X	X		180	86.4	81.2	9	8	9	8	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		X	X		180	86.4	81.2	8	9	8	9	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,4	1,40		X		X	X		180	86.4	81.2	9	8	9	8	X		
21/09/2023	10:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	Pollo, pechuga con piel, cruda	19,9	20,8	X			X	X		90	79.6	75.3	8	9	8	9	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,7	2,1	X			X	X		90	79.6	75.3	9	8	9	8	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,7	2,1		X		X	X		90	79.6	75.3	8	9	8	9	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2		x		X	X		90	79.6	75.3	9	8	9	8	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8		x		X	X		90	79.6	75.3	8	9	8	9	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	X			X	X		90	79.6	75.3	9	8	9	8	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		X	X		90	79.6	75.3	9	9	8	9	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,0		x		X	X		90	79.6	75.3	9	8	9	8	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0		X		X	X		90	79.6	75.3	8	9	8	9	X		
21/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	X			X	X		90	89.8	80.3	9	8	9	8	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		X	X		90	89.8	80.3	8	9	8	9	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			X	X		90	89.8	80.3	9	8	9	8	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	X		X		X		90	89.8	80.3	8	9	8	9	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x	X		X		90	89.8	80.3	9	8	9	8	X		
21/09/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	11,9	15,5		X	X			X	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X		X		X	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	X		
21/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,9	15,9		X	X			X	N/A	4.8	5.3	8	9	8	9	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		X	X			X	N/A	4.8	5.3	9	8	9	8	X		
21/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		X		X		X	N/A	4.8	5.3	9	9	8	9	X		
21/09/2023	10:30 a. m.	MANDARINA	Mandarina	15,94	15,94		X	X			X	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
22/09/2023	10:30 a. m.	SOPA DE PATACON	**Arveja verde, cruda**	**6,0**	**6,00**	X			X	X		180	77.5	72.3	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Zanahoria, sin cáscara, cruda**	**8,0**	**9,60**		x	x		X		180	77.5	72.3	8	9	8	9	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara**	**3,0**	**3,60**	X		X		X		180	77.5	72.3	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Plátano hartón, verde, crudo**	**7,0**	**10,50**		X	x	x	X		180	77.5	72.3	8	9	8	9	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Res, cadera magra, cruda *500g**	**0,5**	**0,66**	X			X	X		180	77.5	72.3	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	**0,2**	**0,20**		X		X	X		180	77.5	72.3	8	9	8	9	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,4**	**0,52**		x	x		X		180	77.5	72.3	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Cilantro, crudo**	**0,4**	**0,52**	x			X	X		180	77.5	72.3	8	9	8	9	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	**0,1**	**0,15**		x	x		X		180	77.5	72.3	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Sal**	**0,08**	**0,08**		X		X	X		180	77.5	72.3	8	9	8	9	X		
22/09/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA MECHADA	**Res, came gorda, cruda**	**19,88**	**20,77**	X			X	X		240	78.6	73.5	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**1,73**	**2,25**		x	x		X		240	78.6	73.5	8	9	8	9	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Tomillo, fresco**	**0,04**	**0,04**	x			X	X		240	78.6	73.5	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Sal**	**0,10**	**0,10**		X		X	X		240	78.6	73.5	8	9	8	9	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	**0,18**	**0,20**		X	X		X		240	78.6	73.5	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**11,94**	**11,94**	X			X	X		90	87.2	84.2	8	9	8	9	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	**0,38**	**0,38**		X		X	X		90	87.2	84.2	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,94**	**1,22**		X	x		X		90	87.2	84.2	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Pimentón rojo, crudo**	**2,99**	**3,88**		X	x		X		90	87.2	84.2	8	9	8	9	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	**0,20**	**0,22**		X	x		X		90	87.2	84.2	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Sal**	**0,10**	**0,10**		X		X	X		90	87.2	84.2	8	9	8	9	X		
22/09/2023	10:30 a. m.	ENSALADA SILVESTRE	**Tomate, crudo**	**4,00**	**4,80**		x	x			X	N/A	5.2	5.7	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Cebolla cabezona, cruda**	**3,97**	**4,76**		X	x			X	N/A	5.2	5.7	8	9	8	9	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Lechuga común, cruda**	**3,97**	**4,76**		x	X			X	N/A	5.2	5.7	9	8	9	8			
22/09/2023	10:30 a. m.		**Espinaca, cruda**	**3,97**	**5,16**	X			X		X	N/A	5.2	5.7	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Uchuva, cruda**	**3,97**	**4,37**		x	X			X	N/A	5.2	5.7	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Limón, crudo**	**1,49**	**1,64**		X	X			X	N/A	5.2	5.7	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Sal**	**0,10**	**0,10**		X		X		X	N/A	5.2	5.7	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA DORADA	**Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda**	**13,88**	**17,35**	X			X	X		90	77.5	72.2	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,69**	**0,76**		X	x		X		90	77.5	72.2	8	9	8	9	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	**0,80**	**0,80**		X		X	X		90	77.5	72.2	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,0994	0,10		X	X		x		90	77.5	72.2	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, cruda	5,97	5,97		X	X			X	N/A	5.3	5.8	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	5,97	5,97		X	X			X	N/A	5.3	5.8	8	9	8	9	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		Uva Isabella, cruda	4	4,00		X	X			X	N/A	5.3	5.8	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,594	1,59		X		X		X	N/A	5.3	5.8	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		X	x			X	N/A	5.3	5.8	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.	BANANO CON YOGURT	Banano común, crudo	11,94	17,91		X	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**Limón, crudo**	**0,1**	**0,11**		X	X			X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
22/09/2023	10:30 a. m.		**yogurt, bebible, entero, con azúcar**	**4,00**	**4,00**		X	x			X	N/A	4.8	5.4	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	10:30 a. m.	SOPA DE ARROZ	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	10,0	12,00	X			X	X		180	79.5	74.2	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,20		x	x		X		180	79.5	74.2	8	9	8	9	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,20	X			x	X		180	79.5	74.2	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,00	X			X	X		180	79.5	74.2	8	9	8	9	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Arroz blanco, pulido, crudo	4,0	4,00	X			X	X		180	79.5	74.2	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,66	X			X	X		180	79.5	74.2	8	9	8	9	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,52		x	x		X		180	79.5	74.2	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		X	x		X		180	79.5	74.2	8	9	8	9	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20		X		X	X		180	79.5	74.2	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		180	79.5	74.2	8	9	8	9	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		180	79.5	74.2	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Res, carne semigorda, molida, cruda	19,88	20,77	X			X	X		120	77.6	72.7	8	9	8	9	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,73	2,25		x	x		X		120	77.6	72.7	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,73	2,08		x	x		X		120	77.6	72.7	8	9	8	9	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	1,19	1,19		x		x	X		120	77.6	72.7	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	3,98	4,77		x		X	X		120	77.6	72.7	8	9	8	9	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,54	0,54		X		X	X		120	77.6	72.7	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	x			X	X		120	77.6	72.7	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	x		X		120	77.6	72.7	8	9	8	9	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		120	77.6	72.7	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	11,94	11,94		X		X	X		60	89.8	83.5	8	9	8	9	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	2,39	2,39		X	x		X		60	89.8	83.5	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		60	89.8	83.5	8	9	8	9	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	X		X		60	89.8	83.5	9	8	9	8			
23/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	2,99	3,58		x	x		X		60	89.8	83.5	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		x	X		X		60	89.8	83.5	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60	89.8	83.5	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Lechuga común, cruda	6,97	8,36		x	x			x	N/A	5.1	5.7	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	6,97	8,36		x	x			x	N/A	5.1	5.7	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Aguacate Lorena, crudo	5,94	7,72		X	X			x	N/A	5.1	5.7	8	9	8	9	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,75	0,98	X			X		x	N/A	5.1	5.7	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,0994	0,10		X		X		X	N/A	5.1	5.7	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,2382	0,26		X	X			X	N/A	5.1	5.7	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	20,82		X	X		X		60	86.4	82.3	8	9	8	9	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Panela	1,388	1,39	x			x	X		60	86.4	82.3	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Canela, molida *15g	0,2576	0,26		X		X	X		60	86.4	82.3	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.	JUGO DE MANGO	Mango común, crudo	15,94	15,94		x	x			X	N/A	4.8	5.3	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,594	1,59		X	X			X	N/A	4.8	5.3	9	8	9	8	X		
23/09/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	11,9	14,93		X	X			X	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	X		
23/09/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		X		X		X	N/A	4.1	4.6	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/09/2023	10:30 a. m.	SOPA DE AVENA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	10,00	12,00	X			X	X		180	84.3	78.2	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	X			X	X		180	84.3	78.2	8	9	8	9	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	X		X		X		180	84.3	78.2	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20		x	x		X		180	84.3	78.2	8	9	8	9	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Harina de avena, cruda	4,00	4,00		x		X	X		180	84.3	78.2	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	X			X	X		180	84.3	78.2	8	9	8	9	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20		X		X	X		180	84.3	78.2	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		x	x		X		180	84.3	78.2	8	9	8	9	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		180	84.3	78.2	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		X	x		X		180	84.3	78.2	8	9	8	9	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		180	84.3	78.2	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	19,88	29,82	X			X	X		150	78.3	71.5	8	9	8	9	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06		x	x		X		150	78.3	71.5	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	x			X	X		150	78.3	71.5	8	9	8	9	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	x		X		X		150	78.3	71.5	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,04	0,04	x			X	X		150	78.3	71.5	8	9	8	9	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	x		X		150	78.3	71.5	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82		X		X	X		150	78.3	71.5	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		150	78.3	71.5	8	9	8	9	X		
25/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		90	86.7	80.4	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90	86.7	80.4	8	9	8	9	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		X		90	86.7	80.4	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	x		X		90	86.7	80.4	8	9	8	9	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		x	X		90	86.7	80.4	9	8	9	8			
25/09/2023	10:30 a. m.	ENSALADA HAWAIANA	Piña, cruda	3,00	3,90		X	X			X	N/A	5.1	5.7	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Uva, deshidratada	1,69	1,69		x	X			X	N/A	5.1	5.7	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Lechuga común, cruda	5,94	7,13		x	x			X	N/A	5.1	5.7	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	5,94	7,13		X	X			X	N/A	5.1	5.7	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,49	1,49		X		X		X	N/A	5.1	5.7	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	5,00	6,00	X			X		X	N/A	5.1	5.7	8	9	8	9	X		
25/09/2023	10:30 a. m.	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	13,88	17,35	X			X	X		60	77.3	70.8	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90		x	x		X		60	77.3	70.8	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60	77.3	70.8	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		X	X			X	N/A	4.9	5.5	8	9	8	9	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Curuba, cruda	15,94	15,94		x	x			X	N/A	4.9	5.5	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	4.9	5.5	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	11,94	15,52		X	x			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
25/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, condensada, con azúcar	1,50	1,50		X	X			X	N/A	4.6	5.2	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
	10:30 a. m.	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Cuchuco de trigo, crudo	4,0	4,0	X			X	X		180	85.4	79.5	8	9	8	9	X		
26/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,2	x			x	x		180	85.4	79.5	9	8	9	8	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x		x		x		180	85.4	79.5	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		180	85.4	79.5	9	8	9	8	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52		x		x	x		180	85.4	79.5	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,2	x			x	x		180	85.4	79.5	9	8	9	8	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,0		X		x	x		180	85.4	79.5	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,2	x			x	x		180	85.4	79.5	9	8	9	8	x		
26/09/2023			Aceite de soya	0,2	0,2		x		X	x		180	85.4	79.5	9	8	9	8			
26/09/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,66	x			x	x		180	85.4	79.5	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		180	85.4	79.5	9	8	9	8	x		
26/09/2023	10:30 a. m.	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,9	20,77	x			x		x	120	77.9	70.2	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,0	x			x		x	120	77.9	70.2	9	8	9	8	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8	X			x		x	120	77.9	70.2	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			x		x	120	77.9	70.2	9	8	9	8	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x		x	120	77.9	70.2	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x		x	90	89.2	80.3	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,38		x		x	X		90	89.2	80.3	9	8	9	8	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x		x	x		90	89.2	80.3	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	1,8	1,8	x			x	x		90	89.2	80.3	9	8	9	8	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			x	x		90	89.2	80.3	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90	89.2	80.3	9	8	9	8	x		
26/09/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y	Lechuga común, cruda	6,0	7,2		x		x	x		N/A	4.6	5.3	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	7,9	9,5	x			x	x		N/A	4.6	5.3	9	8	9	8	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	5,9	7,1	x			x	x		N/A	4.6	5.3	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8	x			x	x		N/A	4.6	5.3	9	8	9	8	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		N/A	4.6	5.3	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,2	0,31	x			x	x		N/A	4.6	5.3	9	8	9	8	x		
26/09/2023	10:30 a. m.	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	13,9	17,4		x		x	x		75	75.4	70.3	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,9	x			x	x		75	75.4	70.3	9	8	9	8	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,1	0,2	x			x	x		75	75.4	70.3	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,3	0,26		x		x	x		75	75.4	70.3	9	8	9	8	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		x	x		75	75.4	70.3	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda	15,9	15,94		X		x	x		N/A	4.8	5.3	9	8	9	8	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A	4.8	5.3	8	9	8	9	x		
26/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8	x		x			x	N/A	4.8	5.3	9	8	9	8	x		
26/09/2023	10:30 a. m.	MANDARINA	Granadilla, cruda	53,0	53,0		x		x		x	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
27/09/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	7,00	7,00	X			X	X		240	83.6	77.5	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	X		X		X		240	83.6	77.5	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52	X		X		X		240	83.6	77.5	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20	X			X	X		240	83.6	77.5	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,00	1,20	X			X	X		240	83.6	77.5	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,00	12,00	X			X	X		240	83.6	77.5	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		240	83.6	77.5	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		240	83.6	77.5	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15	X			X	X		240	83.6	77.5	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20	X			X	X		240	83.6	77.5	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,88	20,77		X		X	X		240	78.3	71.6	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06	X			X	X		240	78.3	71.6	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	X			X	X		240	78.3	71.6	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20	X			X	X		240	78.3	71.6	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,50	0,50		X		X	X		240	78.3	71.6	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		240	78.3	71.6	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94		X		X	X		90	86.3	81.4	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90	86.3	81.4	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22	X		X		X		90	86.3	81.4	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22	X			X	X		90	86.3	81.4	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	1,19	1,55	X			X	X		90	86.3	81.4	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		90	86.3	81.4	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	4,94	5,93	X			X	X		90	89.7	82.3	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Calabaza, sin cáscara, cruda	5,03	6,29		X	X		X		90	89.7	82.3	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	3,97	4,76	X		X		X		90	89.7	82.3	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,99	0,99	X		X		X		90	89.7	82.3	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	5,94	7,13		X		X	X		90	89.7	82.3	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,24	0,26		X		X	X		90	89.7	82.3	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		90	89.7	82.3	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	X			X	X		90	89.7	82.3	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	13,88	17,35		X		X	X		60	76.5	72.8	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90		X		X	X		60	76.5	72.8	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,80	0,80	X			X		X	60	76.5	72.8	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X		X			X	60	76.5	72.8	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.	JUGO DE MANGO	Mango común, crudo	15,94	15,94		X		X		X	N/A	4.8	5.4	8	9	8	9	X		
27/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	4.8	5.4	9	8	9	8	X		
27/09/2023	10:30 a. m.	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	11,94	17,91		x	x			x	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
27/09/2023			Limón, crudo	0,40	0,44		x	x			x	N/A	N/A	N/A	8	9	9	8	X		
27/09/2023			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo do	4,00	4,00		X		X		X	N/A	4.5	5.3	9	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/09/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CONCHITAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	10,00	12,00	X			X	X		180	89.2	82.5	8	9	8	9	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	4,00	4,80	X			X	X		180	89.2	82.5	9	8	9	8	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20		X	X		X		180	89.2	82.5	8	9	8	9	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	8,00	8,00	X			X	X		180	89.2	82.5	9	8	9	8	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66		X		X	X		180	89.2	82.5	8	9	8	9	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, concha	4,00	4,00	X			X	X		180	89.2	82.5	9	8	9	8	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		X		X	X		180	89.2	82.5	8	9	8	9	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20	X			X	X		180	89.2	82.5	9	8	9	8	X		
28/09/2023			Cilantro, crudo	0,40	0,52		X		X	X		180	89.2	82.5	9	8	9	8	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15	X			X	X		180	89.2	82.5	8	9	8	9	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		180	89.2	82.5	9	8	9	8	X		
28/09/2023	10:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	19,88	20,77	X			X	X		180	77.3	71.4	8	9	8	9	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20	X			X	X		180	77.3	71.4	9	8	9	8	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2,86	2,86	X			X	X		180	77.3	71.4	8	9	8	9	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,56	0,72	X			X	X		180	77.3	71.4	9	8	9	8	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04		x		X	X		180	77.3	71.4	8	9	8	9	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82	X			X	X		180	77.3	71.4	8	9	8	9	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		180	77.3	71.4	9	8	9	8	X		
28/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94		X		X	X		90	87.6	81.3	8	9	8	9	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38	X			X	X		90	87.6	81.3	9	8	9	8	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22	X			X	X		90	87.6	81.3	8	9	8	9	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		x		X	X		90	87.6	81.3	9	8	9	8	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		90	87.6	81.3	8	9	8	9	X		
28/09/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	11,94	15,52		X	X			X	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X		X	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	X		
28/09/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	13,88	17,35	X			X	X		120	71.8	69.3	9	8	9	8	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		X	X		120	71.8	69.3	8	9	8	9	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,11	1,11	X			X	X		120	71.8	69.3	9	8	9	8	X		
28/09/2023	10:30 a. m.	JUGO DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,94	15,94		X	X			X	N/A	4.8	5.6	8	9	8	9	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	4.8	5.6	9	8	9	8	X		
28/09/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	13,88	17,35		X	X			X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
28/09/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		X		X		X	N/A	4.3	5.1	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
29/09/2023	10:30 a. m.	SOPA DE ARRACACHA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	3,00	3,60	X			X	X		180	81.9	75.4	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	X		X		X		180	81.9	75.4	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	X		X		X		180	81.9	75.4	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20	X			X	X		180	81.9	75.4	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	7,00	9,10	X			X	X		180	81.9	75.4	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	X			X	X		180	81.9	75.4	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52	X			X	X		180	81.9	75.4	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,48		X		X	X		180	81.9	75.4	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15	X			X	X		180	81.9	75.4	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20	X			X	X		180	81.9	75.4	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		180	81.9	75.4	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	19,88	20,77	X			X	X		120	78.2	73.5	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Piña, cruda	2,64	3,44	X			X	X		120	78.2	73.5	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	0,82	0,98	X			X	X		120	78.2	73.5	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Fécula de maíz, precocido, secado	1,59	1,59		X		X	X		120	78.2	73.5	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,19	1,43	X			X	X		120	78.2	73.5	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X		X	X		120	78.2	73.5	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,27	1,27		X		X	X		120	78.2	73.5	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X		X		X		120	78.2	73.5	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		90	86.3	78.4	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38	X			X	X		90	86.3	78.4	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		X		X	X		90	86.3	78.4	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	2,99	3,58	X			X	X		90	86.3	78.4	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	X		X		90	86.3	78.4	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X		X		X		90	86.3	78.4	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.	TORTILLA DE ACELGA	Acelga, hojas, cruda	15,94	19,13	X		X		X		90	77.2	71.5	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,85	0,85		X		X	X		90	77.2	71.5	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	3,96	4,95		X		X	X		90	77.2	71.5	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	X			X	X		90	77.2	71.5	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		90	77.2	71.5	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	20,82		X	X		X		60	85.4	80.6	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Canela, molida *15g	0,26	0,26		X		X	X		60	85.4	80.6	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa, crudo	15,94	15,94		X	X			X	N/A	4.6	5.3	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		X	X			X	N/A	4.6	5.3	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	4.6	5.3	8	9	8	9	X		
29/09/2023	10:30 a. m.	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	11,94	17,91		X	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
29/09/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,40	0,44		X	X			X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		X		X		X	N/A	4.4	5.1	8	9	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : 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: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (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	
30/09/2023	10:30 a. m.	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cás	7,9	9,9	X			X	X		120	85.3	79.5	9	8	9	8	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	7,9	7,9	X			X	X		120	85.3	79.5	8	9	8	9	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	6,0	7,8	X			X	X		120	85.3	79.5	9	8	9	8	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	6,0	7,8	X			X	X		120	85.3	79.5	8	9	8	9	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cásc	5,9	7,13	X			X	X		120	85.3	79.5	9	8	9	8	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,6	0,8	X			X	X		120	85.3	79.5	8	9	8	9	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,5	0,5	X			X	X		120	85.3	79.5	9	8	9	8	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,3	0,4	X			X	X		120	85.3	79.5	8	9	8	9	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15	X			X	X		120	85.3	79.5	9	8	9	8	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		X		X	X		120	85.3	79.5	8	9	8	9	X		
30/09/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	19,9	20,77	X		X		X		160	77.4	70.6	9	8	9	8	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,7	2,1	X			X	X		160	77.4	70.6	8	9	8	9	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,7	2,1	X			X	X		160	77.4	70.6	9	8	9	8	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2	X			X	X		160	77.4	70.6	8	9	8	9	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,6	0,6	X			X	X		160	77.4	70.6	9	8	9	8	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		X		X	X		160	77.4	70.6	8	9	8	9	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	X			X	X		160	77.4	70.6	9	8	9	8	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,0	0,04	X			X	X		160	77.4	70.6	8	9	8	9	X		
30/09/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	X		X		X		60	88.7	80.5	9	8	9	8	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	3,0	3,6	X		X			X	60	88.7	80.5	8	9	8	9	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4	X		X			X	60	88.7	80.5	9	8	9	8	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,1	X		X			X	60	88.7	80.5	8	9	8	9	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	X			X		X	60	88.7	80.5	9	8	9	8	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		X		X	60	88.7	80.5	8	9	8	9	X		
30/09/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7,9	9,5	X			X		X	N/A	4.8	5.5	9	8	9	8	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	11,9	14,3		X	X			X	N/A	4.8	5.5	8	9	8	9	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,3	1,3		X		X		X	N/A	4.8	5.5	9	8	9	8	X		
30/09/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,94		X	X			X	N/A	4.6	5.2	8	9	8	9	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,8		X	X			X	N/A	4.6	5.2	9	8	9	8	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		X		X		X	N/A	4.6	5.2	8	9	8	9	X		
30/09/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	11,9	14,33		X	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
30/09/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,0	4,0		X		X		X	N/A	-5	-6	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (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	
1/08/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Cuchuco de trigo, crudo	4,00	4,00	X			X	X		120m	79.5	75	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15	X			X	X		120m	79.5	75	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	X			X	X		120m	79.5	75	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52				X	X		120m	79.5	75	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		120m	79.5	75	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	X			X	X		120m	79.5	75	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,00	12,00	X			X	X		120m	79.5	75	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20	X			X	X		120m	79.5	75	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20	X			X	X		120m	79.5	75	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	X			X	X		120m	79.5	75	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		120m	79.5	75	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,88	20,77	X			X	X		120m	78	75	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	0,98		X		X	X		120m	78	75	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82	X			X	X		120m	78	75	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20	X			X	X		120m	78	75	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		120m	78	75	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		60m	86	78	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38	X			X	X		60m	86	78	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		X		X	X		60m	86	78	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	1,79	1,79		X		X	X		60m	86	78	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22	X			X	X		60m	86	78	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60m	86	78	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y	Lechuga común, cruda	6,00	7,20	X			X	X		N/A	5,7	5,7	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	7,94	9,53	X			X	X		N/A	5,7	5,7	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	5,94	7,13		X		X	X		N/A	5,7	5,7	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,75	0,83	X			X	X		N/A	5,7	5,7	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		N/A	5,7	5,7	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,24	0,31	X			X	X		N/A	5,7	5,7	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	13,88	17,35	X			X	X		60m	72	66	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90	X			X	X		60m	72	66	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,12	0,16		X		X	X		60m	72	66	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,26	0,26		X		X	X		60m	72	66	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		60m	72	66	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda	15,94	15,94		x		x		x	N/A	5.4	5.4	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		x		x		x	N/A	5.4	5.4	9	8	9	8	X		
1/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		x		x			N/A	5.4	5.4	8	9	8	9	X		
1/08/2023	10:30 a. m.	GRANADILLA	Granadilla, cruda	53,00	53,00	x			x		x	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
2/08/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	7,0	7,0	X			X	X		120	87	79	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,0	X			X	X		120	87	79	8	9	8	9	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	X		X		X		120	87	79	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,2	X			X	X		120	87	79	8	9	8	9	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,0	1,20	X			X	X		120	87	79	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,0	X			X	X		120	87	79	8	9	8	9	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	X			X	X		120	87	79	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		X	X		120	87	79	8	9	8	9	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15	X			X	X		120	87	79	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20		X		X	X		120	87	79	8	9	8	9	X		
2/08/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,88	20,77	X			X	X		120	83.8	79	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06	X			X	X		120	83.8	79	8	9	8	9	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04		X		X	X		120	83.8	79	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X		X	X		120	83.8	79	8	9	8	9	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,50	0,50	X		X		X		120	83.8	79	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		120	83.8	79	8	9	8	9	X		
2/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94		X		X	X		90	88	84.3	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90	89	84.4	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		X		X	X		90	90	84.5	8	9	8	9	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22	X			X	X		90	91	84.6	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	1,19	1,55	X			X	X		90	92	84.7	8	9	8	9	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		90	93	84.8	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	4,94	5,93		X		X	X		60	73.2	69.8	8	9	8	9	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Calabaza, sin cáscara, cruda	5,03	6,29	X		X		X		60	73.2	69.8	9	8	9	8			
2/08/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	3,97	4,76		X		X	X		60	73.2	69.8	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,99	0,99	X		X		X		60	73.2	69.8	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	5,94	7,13	X			X	X		60	73.2	69.8	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,24	0,26		X		X	X		60	73.2	69.8	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		60	73.2	69.8	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04		X		X	X		60	73.2	69.8	8	9	8	9	X		
2/08/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	13,88	17,35		X		X	X		60	72	70	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,694	0,9022	X		X		X		30	72	70	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,7964	0,7964		X		X	X		30	72	70	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,0994	0,0994		X		X	X		30	72	70	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.	JUGO DE MANGO	Mango común, crudo	15,9	15,94		X	X			X	N/A	4.7	4.7	8	9	8	9	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,6		X		X		X	N/A	4.7	4.7	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	11,94	17,91		X	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
			Limón, crudo	0,40	0,44		X	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
2/08/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00	x			x		x	N/A	4.2	4.2	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/08/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CONCHITAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cásca	10,00	12,00	X			X	X		120m	78.3	75	8	9	8	9	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	4,00	4,80	X			X	X		120m	78.3	75	9	8	9	8	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20	X		X		X		120m	78.3	75	8	9	8	9	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	8,00	8,00	X			X	X		120m	78.3	75	9	8	9	8	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66		X		X	X		120m	78.3	75	8	9	8	9	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, concha	4,00	4,00	X			X	X		120m	78.3	75	9	8	9	8	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		X		X	X		120m	78.3	75	8	9	8	9	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20	X			X	X		120m	78.3	75	9	8	9	8	X		
3/08/2023			Cilantro, crudo	0,40	0,52		X		X	X		120m	78.3	75	9	8	9	8			
3/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15	X			X	X		120m	78.3	75	8	9	8	9	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		120m	78.3	75	9	8	9	8	X		
3/08/2023	10:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	19,88	20,77	X			X		X	90m	75	73.7	8	9	8	9	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20	X			X		X	90m	76	73.8	9	8	9	8	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2,86	2,86	X			X		X	90m	77	73.9	8	9	8	9	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,56	0,72	X			X		X	90m	78	73.10	9	8	9	8	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04		x		X		X	90m	79	73.11	8	9	8	9	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82	X			X		X	40m	80	73.12	8	9	8	9	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		40m	81	73.13	9	8	9	8	X		
3/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94		X		X	X		40m	85.3	80	8	9	8	9	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38	X			X	X		40m	85.3	80	9	8	9	8	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22	X			X	X		40m	85.3	80	8	9	8	9	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		x		X	X		40m	85.3	80	9	8	9	8	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		40m	85.3	80	8	9	8	9	X		
3/08/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	11,94	15,52		X	X			X	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X		X	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	X		
3/08/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	13,88	17,35	X			X	X		120m	79	76.2	9	8	9	8	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		X	X		120m	79	76.2	8	9	8	9	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,11	1,11	X			X	X		120m	79	76.2	9	8	9	8	X		
3/08/2023	10:30 a. m.	JUGO DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,94	15,94		X	X			X	N/A	5.8	5.8	8	9	8	9	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	5.8	5.8	9	8	9	8	X		
3/08/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	13,88	17,35		X	X			X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
3/08/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		X		X		X	N/A	4.2	4.2	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/08/2023	10:30 a. m.	SOPA DE ARRACACHA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	3,00	3,60	X			X	X		120	74.8	71	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	X		X		X		120	74.8	71	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	X		X		X		120	74.8	71	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20	X			X	X		120	74.8	71	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	7,00	9,10	X			X	X		120	74.8	71	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	X			X	X		120	74.8	71	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52	X			X	X		120	74.8	71	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,48		X		X	X		120	74.8	71	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15	X			X	X		120	74.8	71	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20	X			X	X		120	74.8	71	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		120	74.8	71	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	19,88	20,77	X			X	X		120	77	72.8	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Piña, cruda	2,64	3,44	X			X	X		120	77	72.8	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	0,82	0,98	X			X	X		90	77	72.8	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Fécula de maíz, precocido, secado	1,59	1,59		X		X	X		90	77	72.8	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,19	1,43	X			X	X		90	77	72.8	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X		X	X		90	77	72.8	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,27	1,27		X		X	X		90	77	72.8	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X		X		X		60	77	72.8	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		60	83	79	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38	X			X	X		60	83	79	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		X		X	X		60	83	79	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	2,99	3,58	X			X	X		60	83	79	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	X		X		60	83	79	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X		X		X		60	83	79	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.	TORTILLA DE ACELGA	Acelga, hojas, cruda	15,94	19,13	X		X		X		60	70.2	69	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,85	0,85		X		X	X		60	70.2	69	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	3,96	4,95		X		X	X		60	70.2	69	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	X			X	X		60	70.2	69	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		60	70.2	69	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	20,82		X	X		X		60	79	75	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Canela, molida *15g	0,26	0,26		X		X	X		60	79	75	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa, crudo	15,94	15,94		X	X			X	N/A	4.8	4.8	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		X	X			X	N/A	4.8	4.8	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	4.8	4.8	8	9	8	9	X		
4/08/2023	10:30 a. m.	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	11,94	17,91		X	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
4/08/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,40	0,44		X	X			X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		X		X		X	N/A	4.3	4.3	8	9	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : 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: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (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	
5/08/2023	10:30 a. m.	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cás	7,9	9,9	X			X	X		120	84	76	9	8	9	8	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	7,9	7,9	X			X	X		120	84	76	8	9	8	9	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	6,0	7,8	X			X	X		120	84	76	9	8	9	8	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	6,0	7,8	X			X	X		120	84	76	8	9	8	9	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cásc	5,9	7,13	X			X	X		120	84	76	9	8	9	8	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,6	0,8	X			X	X		120	84	76	8	9	8	9	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,5	0,5	X			X	X		120	84	76	9	8	9	8	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,3	0,4	X			X	X		120	84	76	8	9	8	9	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15	X			X	X		120	84	76	9	8	9	8	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		X		X	X		120	84	76	8	9	8	9	X		
5/08/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	19,9	20,77	X		X		X		160	80	74.5	9	8	9	8	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,7	2,1	X			X	X		160	80	74.5	8	9	8	9	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,7	2,1	X			X	X		160	80	74.5	9	8	9	8	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2	X			X	X		160	80	74.5	8	9	8	9	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,6	0,6	X			X	X		160	80	74.5	9	8	9	8	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		X		X	X		160	80	74.5	8	9	8	9	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	X			X	X		160	80	74.5	9	8	9	8	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,0	0,04	X			X	X		160	80	74.5	8	9	8	9	X		
5/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	X		X		X		60	81	79.2	9	8	9	8	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	3,0	3,6	X		X			X	60	81	79.2	8	9	8	9	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4	X		X			X	60	81	79.2	9	8	9	8	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,1	X		X			X	60	81	79.2	8	9	8	9	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	X			X		X	60	81	79.2	9	8	9	8	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		X		X	60	81	79.2	8	9	8	9	X		
5/08/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7,9	9,5	X			X		X	N/A	5.4	5.4	9	8	9	8	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	11,9	14,3		X	X			X	N/A	5.4	5.4	8	9	8	9	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,3	1,3		X		X		X	N/A	5.4	5.4	9	8	9	8	X		
5/08/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,94		X	X			X	N/A	5.3	5.3	8	9	8	9	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,8		X	X			X	N/A	5.3	5.3	9	8	9	8	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		X		X		X	N/A	5.3	5.3	8	9	8	9	X		
5/08/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	11,9	14,33		X	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
5/08/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,0	4,0		X		X		X	N/A	-6	-6	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/08/2023	10:30 a. m.	SOPA DE AVENA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	10,0	12,0	x			x	x		120m	82	79	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			x	x		120m	82	79	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,5	x		x		x		120m	82	79	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,5	x			x	x		120m	82	79	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Harina de avena, cruda	4,0	4,00		x		x	x		120m	82	79	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,6	x			x	x		120m	82	79	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		X		x	x		120m	82	79	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		120m	82	79	9	8	9	8	x		
8/08/2023			Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			X	x		120m	82	79	9	8	9	8			
8/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x		x	x		120m	82	79	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		120m	82	79	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	19,9	19,88	x			x		x	N/A	4.5	4.5	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,6	1,9	x			x		x	N/A	4.5	4.5	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	1,6	1,9	X			x		x	N/A	4.5	4.5	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			x		x	N/A	4.5	4.5	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Mayonesa, con sal	2,4	2,4		x		x		x	N/A	4.5	4.5	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,6	0,7		x	x			x	N/A	4.5	4.5	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,94	x			x	X		70m	87.2	82	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		70m	87.2	82	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			x	x		70m	87.2	82	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		x	x		70m	87.2	82	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		70m	87.2	82	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	Calabaza, sin cáscara, cruda	11,9	15,5	x			x	x		120m	77	73	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	7,9	7,9	x			x	x		120m	77	73	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,5	1,8	x			x	x		120m	77	73	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,5	1,9	x			x	x		120m	77	73	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	1,4	1,4		x		x	x		120m	77	73	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,8	0,98	x			x	x		120m	77	73	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		120m	77	73	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	13,9	16,7	x			x	x		75m	72	66	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,9	x			x	x		75m	72	66	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,1	0,16	x			x	x		75m	72	66	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,3	0,26		x		x	x		75m	72	66	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X		x	x		75m	72	66	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,9		x	X			x	N/A	5.8	5.8	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		X	x			x	N/A	5.8	5.8	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A	5.8	5.8	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	11,9	17,9		x	x			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,10	0,11		x	x			x	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	x		
8/08/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,00	4,00		x		x		x	N/A	-7	-7	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/08/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada, crudo	4,0	4,0	x			x	x		180m	88.3	85	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,6	x			x	x		180m	88.3	85	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,5	x			x	x		180m	88.3	85	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			x	x		180m	88.3	85	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,20	x		x		x		180m	88.3	85	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,8	x		x		x		180m	88.3	85	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		180m	88.3	85	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x		x	x		180m	88.3	85	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52	x			x	x		180m	88.3	85	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		180m	88.3	85	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,18	x			x	x		180m	88.3	85	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel	19,9	25,8	x			x	x		120m	79	75	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,6	0,6		X		x	x		120m	79	75	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,1	x			x	x		120m	79	75	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Naranja, cruda	5,7	7,4		x	x		x		120m	79	75	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			x	x		120m	79	75	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,0	0,0		x		x	x		120m	79	75	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Fécula de maíz, precocido, secado	0,3	0,26		x		x	x		120m	79	75	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		x	x		120m	79	75	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		100m	87.3	82	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		100m	87.3	82	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			x	x		100m	87.3	82	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	3,0	3,9	x		x			x	100m	87.3	82	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			X		x	100m	87.3	82	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X		x	100m	87.3	82	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa, madura, cruda	5,9	7,7		x	x			x	N/A	5.7	5	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,5	1,5		x		x		x	N/A	5.7	5	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Lechuga común, cruda	7,0	8,36	x		x			x	N/A	5.7	5	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	7,0	8,4		x	x			x	N/A	5.7	5	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	13,9	20,8		x	x			x	100m	75	70.3	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Canela en astillas	0,3	0,3		X		X		x	100m	75	70.3	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A	5.3	5.3	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Maracuyá, cruda	15,9	15,94		x	x			x	N/A	5.3	5.3	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		x		x		X	N/A	5.3	5.3	8	9	8	9	x		
9/08/2023	10:30 a. m.	UVAS CON YOGURT	uva isabelina	11,9	14,33	x			x		x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
9/08/2023	10:30 a. m.		yogurt entero	4,0	4,0		x		x		x	N/A	4.8	4.8	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/08/2023	10:30 a. m.	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	6,0	6,0	x			x	x		180m	87	83	9	8	9	8	X		
10/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	8,0	10,4	x			x	x		180m	87	83	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	3,0	3,8	x			x	x		180m	87	83	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	7,0	10,5	x			x	x		180m	87	83	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,60	x		X		x		180m	87	83	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x	X		x		180m	87	83	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		180m	87	83	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			x	x		180m	87	83	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x		x	x		180m	87	83	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		180m	87	83	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.	MIX DE POLLO CON PAJARILLA EN	Pollo, pechuga con piel, cruda	9,9	10,39	x			x	x		150m	83	78	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Res, pajarilla o bazo, cruda	9,9	10,4	x			x	x		150m	83	78	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8		X		x	x		150m	83	78	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,1	x			x	x		150m	83	78	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0		x		x	x		150m	83	78	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		x	x		150m	83	78	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		150m	83	78	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,94	x			x	x		100m	88	82.4	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		X		x	x		100m	88	82.4	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			x	x		100m	88	82.4	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		X		x	x		100m	88	82.4	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	1,0	1,3		x		x	x		100m	88	82.4	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x	x		x		100m	88	82.4	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			X		x	150m	79.5	75	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	4,0	5,2	x			X		x	150m	79.5	75	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	4,0	4,8	x			x		x	150m	79.5	75	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	4,0	5,2	x			x		x	150m	79.5	75	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,04		x		x		x	150m	79.5	75	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	3,9	3,9		x		x		x	150m	79.5	75	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8		x		x		x	150m	79.5	75	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		X		X	150m	79.5	75	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	13,9	16,7	X			X	X		60m	77.5	73	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	0,9	1,12	x			x	X		60m	77.5	73	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,21	x			X	X		60m	77.5	73	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,44		X		X	X		60m	77.5	73	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,04		X		X	X		60m	77.5	73	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,13	x			X	X		60m	77.5	73	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X		X	X		60m	77.5	73	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,9	15,94		X	X			X	N/A	5.2	5.2	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,76		X	X			X	N/A	5.2	5.2	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		X		X		X	N/A	5.2	5.2	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro, pulpa	11,9	14,93		x	x			X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Limón, pulpa	0,1	0,11		X	X			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
10/08/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,0	4,0		X		X		x	N/A	-7	-7	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/08/2023	10:30 a. m.	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	4,0	4,0	X			X	X		180	87	82	9	8	9	8	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,5	X		x		X		180	87	82	8	9	8	9	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,8		x	x		X		180	87	82	9	8	9	8	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	10,0	13,0	X			X	X		180	87	82	8	9	8	9	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, fideos*50	4,0	4,00	X			X	X		180	87	82	9	8	9	8	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		x	x		X		180	87	82	8	9	8	9	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,6	X			X	X		180	87	82	9	8	9	8	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x		X	X		180	87	82	8	9	8	9	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x	x		X		180	87	82	9	8	9	8	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		X		X	X		180	87	82	8	9	8	9	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52	X			x	X		180	87	82	9	8	9	8	X		
11/08/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	19,9	29,8	X			X	X		150	81	76	8	9	8	9	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	1,7	1,7		X		X	X		150	81	76	9	8	9	8	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	0,2	0,2		x		X	X		150	81	76	8	9	8	9	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	2,2	2,2		x	x		X		150	81	76	9	8	9	8	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	x		X		150	81	76	8	9	8	9	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		150	81	76	9	8	9	8	X		
11/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,94	X			X	X		90	88	82.6	8	9	8	9	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		X		X	X		90	88	82.6	9	8	9	8	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x	x		x		90	88	82.6	8	9	8	9	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	1,8	1,8	X		X		x		90	88	82.6	9	8	9	8	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	X		x		90	88	82.6	8	9	8	9	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		90	88	82.6	9	8	9	8	X		
11/08/2023	10:30 a. m.	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	15,9	20,7	X			X	X		90	90	84	8	9	8	9	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,9	0,9		x	x		X		90	90	84	9	8	9	8	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	4,0	4,9		x		X	X		90	90	84	8	9	8	9	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0		x		X	X		90	90	84	9	8	9	8	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		X	X		90	90	84	8	9	8	9	X		
11/08/2023	10:30 a. m.	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	13,88	16,7	X			X	X		60	88	82	9	8	9	8	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,90		X	x		X		60	88	82	8	9	8	9	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X		X	X		60	88	82	9	8	9	8	X		
11/08/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A	5.3	5.3	8	9	8	9	X		
11/08/2023	10:30 a. m.		Mango común, crudo	15,9	15,9		x	x			x	N/A	5.3	5.3	9	8	9	8	x		
11/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A	5.3	5.3	8	9	8	9	x		
11/08/2023	10:30 a. m.	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	11,9	15,5		x	x			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
11/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, condensada, azucarada	1,5	1,5		x	x			x	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/08/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto rojo, crudo	7,00	**7,00**	X			X	X		180	88.7	83	9	8	9	8	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	**7,80**		x	x		X		180	88.7	83	8	9	8	9	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	10,00	**13,00**		x	X		X		180	88.7	83	9	8	9	8	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	6,00	**7,20**		x	x		X		180	88.7	83	8	9	8	9	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	**0,52**		x	x		X		180	88.7	83	9	8	9	8	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	**0,15**		x	x		X		180	88.7	83	8	9	8	9	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	**0,20**		x		X	X		180	88.7	83	9	8	9	8	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	**0,08**		X		X	X		180	88.7	83	8	9	8	9	X		
12/08/2023	10:30 a. m.	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,88	**19,88**	X			X	X		90	79	75	9	8	9	8	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	**1,06**		X	x		X		90	79	75	8	9	8	9	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	**0,82**		x		X	X		90	79	75	9	8	9	8	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	**0,20**		x	x		X		90	79	75	8	9	8	9	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		X		X	X		90	79	75	9	8	9	8	X		
12/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	**11,94**	x			X	X		90	90	84.5	8	9	8	9	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	**0,38**		x		x	X		90	90	84.5	9	8	9	8	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	**1,22**		x	x		X		90	90	84.5	8	9	8	9	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	**0,22**		X	x		X		90	90	84.5	9	8	9	8	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		X		X	X		90	90	84.5	9	8	9	8	X		
12/08/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	11,94	**15,52**		X	x			X	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		x		X		X	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	X		
12/08/2023	10:30 a. m.	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	**20,82**		x	x		X		60	90	86	8	9	8	9	X		
12/08/2023	10:30 a. m.	JUGO DE LULO	Lulo, crudo	15,94	**15,94**		x	x			X	N/A	4.7	4.7	9	8	9	8	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	**1,59**		X		X		X	N/A	4.7	4.7	8	9	8	9	X		
12/08/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	11,94	**15,52**		x	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
12/08/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	**4,00**		X		X		X	N/A	4.3	4.3	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1019081535 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
14/08/2023	10:30 a. m.	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	4,0	4,0	X			X	X		180	88.9	84.5	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,8	X			X	X		180	88.9	84.5	8	9	8	9	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,8		x	x		X		180	88.9	84.5	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, si	10,0	12,0	X			X	X		180	88.9	84.5	8	9	8	9	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, crud	4,0	4,00	X			X	X		180	88.9	84.5	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		x	x		X		180	88.9	84.5	8	9	8	9	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,7	X			X	X		180	88.9	84.5	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		X		X	X		180	88.9	84.5	8	9	8	9	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x	x		X		180	88.9	84.5	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		180	88.9	84.5	8	9	8	9	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, cruda	0,40	0,52	X			X	X		180	88.9	84.5	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	19,88	20,77	X			X	X		180	82	79	8	9	8	9	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	x		X		180	82	79	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2,86	2,86		X		X	X		180	82	79	8	9	8	9	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,56	0,72	x			x	X		180	82	79	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	x			X	X		180	82	79	8	9	8	9	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82		X		X	X		180	82	79	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		180	82	79	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		90	88	83.5	8	9	8	9	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	2,99	3,58		x	x		X		90	89	83.6	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90	90	83.7	8	9	8	9	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		X		90	91	83.8	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	x		X		90	92	83.9	8	9	8	9	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		90	93	83.10	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Espinaca, cruda	6,00	7,80	X			X		X	N/A	5.3	5.3	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,75	0,83		X	X			X	N/A	5.3	5.3	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	7,94	9,53		X	X			X	N/A	5.3	5.3	8	9	8	9	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Miel de abejas, líquida	1,69	1,69		X		X		X	N/A	5.3	5.3	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,75	0,83		X	X			X	N/A	5.3	5.3	8	9	8	9	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	5,94	7,13	x			x		X	N/A	5.3	5.3	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	20,82		X	x		X		60	80.2	75	8	9	8	9	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,79	1,79		X		X	X		60	80.2	75	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.	JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá, cruda	15,94	15,94		X	X			X	N/A	5.7	5.7	8	9	8	9	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	5.7	5.7	9	8	9	8	X		
14/08/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, madura, cruda	11,94	14,33	X			X		X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
14/08/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		X		X		X	N/A	4.2	4.2	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
15/08/2023	10:30 a. m.	SOPA DE ARROZ	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	19,7	19,7	x			x	x		180	85.9	85.9	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	0,4	0,6		x	x		x		180	85.9	85.9	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	2,4	2,5	x			x	x		180	85.9	85.9	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	1,6	1,6	x			x	x		180	85.9	85.9	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Arroz blanco, pulido, crudo	24,3	27,0	x			x	x		180	85.9	85.9	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	1,0	1,01	x			x	x		180	85.9	85.9	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,1	0,2		x	x		x		180	85.9	85.9	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,1		x	x		x		180	85.9	85.9	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,1	0,07		x		x	x		180	85.9	85.9	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	10,1	10,1	x			x	x		180	85.9	85.9	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Sal	1,6	1,6		x		x	x		180	85.9	85.9	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Res, carne semigorda, molida, cruda	0,4	0,6	x			x	x		180	84	79.3	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	2,4	2,49		x	x		x		180	84	79.3	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	0,1	0,14		x	x		x		180	84	79.3	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	0,1	0,07		x		x	x		180	84	79.3	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	0,1	0,2		x		x	x		180	84	79.3	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	15,1	16,6		x		x	x		180	84	79.3	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,2	0,2	x			x	x		180	84	79.3	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,1		x	x		x		180	84	79.3	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Sal	19,5	23,5		x		x	x		180	84	79.3	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	0,6	0,6		x		x	x		75	88.5	83	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0,1	0,1		x	x		x		75	88.6	84	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	13,1	15,7		x		x	x		75	88.7	85	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	3,2	3,6		x	x		x		75	88.8	86	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	3,2	3,6		x	x		x		75	88.9	87	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	3,2	3,2		x	x		x		75	88.10	88	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Sal	4,1	4,1		x		x	x		75	88.11	89	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.	TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO	Tomate, crudo	0,5	0,5		x	x			x	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,4	0,6	x			x		x	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara	0,1	0,1	x			x	x		90	79	75.4	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,3	0,3		x	x		x		90	79	75.4	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x		x	x		90	79	75.4	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,07		x		x	x		90	79	75.4	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	14,2	15,8		x	x			x	N/A	5.6	5.6	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0		x		x		x	N/A	5.6	5.6	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	53,5	53,46		x	x			x	N/A	5.6	5.6	8	9	8	9	x		
15/08/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, madura, cruda	16,2	24,3		x	x			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
15/08/2023	10:30 a. m.		yogurt, bebible, entero, con azúcar	3,9	3,9		x	x			x	N/A	4.8	4.8	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : 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: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (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	
16/08/2023	10:30 a. m.	SOPA DE AVENA	Papa, variedad [illegible]	10,00	12,00	x			x	x		180	82	76	9	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	x			x	x		180	82	76	9	8	9	8	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	x			x	x		180	82	76	8	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20		x	x		x		180	82	76	9	8	9	8	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Harina de avena, cruda	4,00	4,00		x		x	x		180	82	76	8	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	x			x	x		180	82	76	9	8	9	8	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20		x		x	x		180	82	76	8	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		x	x		x		180	82	76	9	8	9	8	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	x			x	x		180	82	76	8	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		x	x		x		180	82	76	9	8	9	8	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		x		x	x		180	82	76	9	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Cerdo, lomo, crudo	19,88	20,77	x			x	x		90	75	72.3	9	8	9	8	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06		x	x		x		90	75	72.3	8	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82		x		x	x		90	75	72.3	9	8	9	8	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		x	x		x		90	75	72.3	8	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,99	1,29	x			x	x		90	75	72.3	9	8	9	8	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		90	75	72.3	9	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	x			x	x		90	89	77	9	8	9	8	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		x		x	x		90	89	77	8	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		x		90	89	77	9	8	9	8	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		x	x		x		90	89	77	8	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		90	89	77	9	8	9	8	x		
16/08/2023	10:30 a. m.	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha, sin cáscara, cruda	11,94	14,33	x			x	x		N/A	5.7	5.7	8	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	7,94	9,93		x	x		x		N/A	5.7	5.7	9	8	9	8	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Mayonesa, con sal	1,49	1,49		x		x	x		N/A	5.7	5.7	9	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		N/A	5.7	5.7	9	8	9	8	x		
16/08/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara	13,88	16,66	x			x	x		90	90	85	8	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		90	90	85	9	8	9	8	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,11	1,11		x		x	x		90	90	85	9	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FRESA	Fresa, madura, cruda	15,94	15,94		x	x		x		N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		x	x			x	N/A	5.6	5.6	9	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		x		x		x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
16/08/2023	10:30 a. m.	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano común, crudo	11,94	17,91		x	x			x	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	x		
16/08/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,50	1,50		x		x		x	N/A	5.3	5.3	9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/08/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	**7,0**	**7,0**	x			x	x		180	88.9	85	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**14,0**	**16,8**		x	x	x	x		180	88.9	85	9	8	9	8	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**10,0**	**12,0**	x			x	x		180	88.9	85	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,6**	**0,8**		x	x		x		180	88.9	85	9	8	9	8	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,2**		x		x	x		180	88.9	85	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,15**		x	x		x		180	88.9	85	9	8	9	8	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,5**	x			x	x		180	88.9	85	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		180	88.9	85	9	8	9	8	x		
17/08/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna o colombina con piel	**19,9**	**29,82**	x			x	x		120	81	77	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**1,7**	**2,08**		x	x		x		120	81	77	9	8	9	8	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	**1,7**	**2,1**		x	x		x		120	81	77	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,7**	**2,2**		x	x		x		120	81	77	9	8	9	8	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,8**	**0,8**		x		x	x		120	81	77	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,20**		x	x		x		120	81	77	9	8	9	8	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,10**		x		x	x		120	81	77	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	**0,0**	**0,04**	x			x	x		120	81	77	9	8	9	8	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	**0,0**	**0,0**	x			x	x		120	81	77	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	**9,0**	**9,0**	x			x	x		75	90	87	9	8	9	8	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	**3,0**	**3,0**	x			x	x		75	90	87	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**				x	x		75	90	87	9	8	9	8	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**		x	x		x		75	90	87	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		x	x		x		75	90	87	9	8	9	8	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		75	90	87	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino Cohombro, crudo	**9,9**	**12,4**		x	x		x		N/A	5.8	5.8	9	8	9	8	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**9,9**	**11,9**	x			x	x		N/A	5.8	5.8	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,8**	**1,0**	x			x	x		N/A	5.8	5.8	9	8	9	8	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**		x		x	x		N/A	5.8	5.8	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		N/A	5.8	5.8	9	8	9	8	x		
17/08/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	**13,9**	**20,8**		x		x	x		90	87	83	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**1,1**	**1,1**		x	x		x		90	87	83	9	8	9	8	x		
17/08/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,8**	**49,8**		x	x			x	N/A	5.3	5.3	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Guanábana, cruda	**15,9**	**15,9**		x	X			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	x		
17/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,6**		x		X		x	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	x		
17/08/2023	10:30 a. m.	PERA	Pera	**53,0**	**53,0**		x	X			x	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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			
18/08/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CEBADA PERLADA	Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	X			X	X		180	87.6	83	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,00	12,00	X			X	X		180	87.6	83	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	X			X	X		180	87.6	83	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	X			X	X		180	87.6	83	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,50		x	x		X		180	87.6	83	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Cebada, perlada, cruda	4,00	4,00		X		X	X		180	87.6	83	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		x	x		X		180	87.6	83	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20		x		X	X		180	87.6	83	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		180	87.6	83	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		x		X	X		180	87.6	83	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		X	x		X		180	87.6	83	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Res, carne semigorda, molida, cruda	19,88	20,77	X			X	X		180	81	78	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	3,98	4,77		x		X	X		180	81	78	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	1,19	1,19		X		X	X		180	81	78	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06		x	x		X		180	81	78	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82		x		X	X		180	81	78	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		x	x		X		180	81	78	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	X			X	X		180	81	78	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	X			X	X		180	81	78	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,04	0,04	x			X	X		180	81	78	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		X	X		180	81	78	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		75	89	86	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		x		X	X		75	89	86	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		X		75	89	86	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	x		X		75	89	86	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		X	X		75	89	86	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.	GUACAMOLE	Aguacate Lorena, crudo	9,94	12,92		X	x			X	N/A	4.8	4.8	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	2,97	3,56		x	x			X	N/A	4.8	4.8	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	2,97	3,86		x	x			X	N/A	4.8	4.8	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,75	0,83		X	x			X	N/A	4.8	4.8	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,75	0,98	x			x		X	N/A	4.8	4.8	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		x		X	N/A	4.8	4.8	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.	YUCA DORADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	13,88	18,04	X			x	X		120	85	82	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90		x	x		X		120	85	82	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,93	0,93		x		x	X		120	85	82	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	X		120	85	82	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, crudo	15,94	15,94		x	x			x	N/A	4.7	4.7	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		x		x		x	N/A	4.7	4.7	8	9	8	9	X				
18/08/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	11,94	14,33		X	x			x	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X				
18/08/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,00	4,00		X		x		x	N/A	-7	-7	9	8	9	8	X				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : 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: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/08/2023	10:30 a. m.	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7,9	9,49	x			x	x		180	87	84	9	8	9	8	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	7,9	7,9	x			x	x		180	87	84	8	9	8	9	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	6,0	7,8		x	x		x		180	87	84	9	8	9	8	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	6,0	7,8	x			x	x		180	87	84	8	9	8	9	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	5,9	7,13	x			x	x		180	87	84	9	8	9	8	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,6	0,78		x	x		x		180	87	84	8	9	8	9	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,5	0,50		x		x	x		180	87	84	9	8	9	8	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,3	0,4	x			x	x		180	87	84	8	9	8	9	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,2		x	x		x		180	87	84	9	8	9	8	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		180	87	84	8	9	8	9	x		
19/08/2023	10:30 a. m.	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	19,9	20,8	x			x	x		90	82	79	9	8	9	8	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,2	1,5		x	x		x		90	82	79	8	9	8	9	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,04	x			x	x		90	82	79	9	8	9	8	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,5	0,5		x		x	x		90	82	79	8	9	8	9	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90	82	79	9	8	9	8	x		
19/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		90	87.4	80	8	9	8	9	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,38		x		x	x		90	87.4	80	9	8	9	8	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,22		x	x		x		90	87.4	80	8	9	8	9	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,22		x	x		x		90	87.4	80	9	8	9	8	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	1,2	1,6	x			x	x		90	87.4	80	8	9	8	9	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90	87.4	80	9	8	9	8	x		
19/082023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y	Lechuga común, cruda	6,0	7,2		x	x			x	N/A	5.2	5.2	8	9	8	9	x		
19/082023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	7,9	9,5		x	x			x	N/A	5.2	5.2	9	8	9	8	x		
19/082023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	5,9	7,7		x	x			x	N/A	5.2	5.2	8	9	8	9	x		
19/082023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,83		x	x			x	N/A	5.2	5.2	9	8	9	8	x		
19/082023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x		x	N/A	5.2	5.2	8	9	8	9	x		
19/082023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,2	0,3	x			x		x	N/A	5.2	5.2	9	8	9	8	x		
19/08/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,9	20,8		x	x		x		90	85	79	8	9	8	9	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,8	1,8		x		x	x		90	85	79	9	8	9	8	x		
19/08/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,9	15,9		x	x			x	N/A	5.5	5.5	8	9	8	9	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A	5.5	5.5	9	8	9	8	x		
19/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		x		x		x	N/A	5.5	5.5	8	9	8	9	x		
19/08/2023	10:30 a. m.	MANDARINA	Mandarina, cruda	15,9	15,94		x	x			x	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/08/2023	10:30 a. m.	MONDONGO	Res, callo o menudo, crudo	2,0	2,2	X			X	X		180	87.5	82	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,0	1,2	X			X	X		180	87.5	82	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	8,0	9,6		x	x		x		180	87.5	82	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	8,0	8,0	X			X	X		180	87.5	82	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,52		x	x		X		180	87.5	82	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	X			X	X		180	87.5	82	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,2		x	x	X	X		180	87.5	82	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		180	87.5	82	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20		x		X	X		180	87.5	82	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	6,0	7,16	x			X	X		180	87.5	82	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	7,9	9,49	X			X	X		180	87.5	82	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	19,9	29,8	X			X	X		150	79	75	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,1		X	x		X		150	79	75	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0	X			X	X		150	79	75	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,0	x			X	X		150	79	75	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,0	0,0	X			X	X		150	79	75	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		X	X		150	79	75	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,82		x		X	X		150	79	75	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		X	X		150	79	75	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	X			x	X		90	89	85	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	X		90	89	85	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x	X	x	X		90	89	85	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	X		X		90	89	85	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	X		90	89	85	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona, cruda	6,0	7,8		X	X			X	N/A	5.4	5.4	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8		x	x			X	N/A	5.4	5.4	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	4,0	4,8		x	x			X	N/A	5.4	5.4	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,8	0,98	X			X		X	N/A	5.4	5.4	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	9,9	11,9		X	x			X	N/A	5.4	5.4	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x		x	N/A	5.4	5.4	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	13,9	17,4	X			X	X		90	87	80	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,1	1,11		X	X		X		90	87	80	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X	X		X		90	87	80	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,9		x	x			X	N/A	5.7	5.7	9	9	9	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		X	N/A	5.7	5.7	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			X	N/A	5.7	5.7	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	11,9	14,3		x	x			X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,4	0,4		x	x			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
22/08/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,0	4,00		X		x		X	N/A	-7	-7	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/08/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja común, cruda	**7,0**	**7,0**	X			X	X		180	86	81	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**6,0**	**7,2**		x	x		X		180	86	81	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**10,0**	**12,0**	X			X	X		180	86	81	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,5**	X			X	X		180	86	81	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,20**		x	x		X		180	86	81	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,5**		x	x		X		180	86	81	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		X	X		180	86	81	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,2**		X	x		X		180	86	81	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,20**		X		X	X		180	86	81	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	**19,9**	**20,77**	X			X	X		240	78	74	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**1,7**	**2,08**		x	x		X		240	78	74	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	**1,7**	**2,1**		X	x		X		240	78	74	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,7**	**2,2**		x	x		X		240	78	74	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,6**	**0,6**		x		X	X		240	78	74	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		X	x		X		240	78	74	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		X	X		240	78	74	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	**0,0**	**0,0**	X			X	X		240	78	74	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	**0,0**	**0,04**	X			X	X		240	78	74	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	**11,9**	**11,9**	X			X	X		90	90	85	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**		X		X	X		90	90	85	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**		x	x		X		90	90	85	8	9	8	9	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		X	x		X		90	90	85	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**1,2**	**1,6**	x			X	X		90	90	85	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		X	X		90	90	85	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA,FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	**6,0**	**7,8**	X			X		X	N/A	5.7	5.7	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**		x	x			X	N/A	5.7	5.7	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	**7,9**	**9,53**		x	x			X	N/A	5.7	5.7	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Miel de abejas, líquida	**1,7**	**1,7**		x		X		X	N/A	5.7	5.7	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**		x	x			X	N/A	5.7	5.7	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	**5,9**	**7,1**	X			X		X	N/A	5.7	5.7	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	**13,9**	**17,35**	x			X	X		90	89	84	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,7**	**0,90**		X	x		X		90	89	84	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		X	X		90	89	84	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,9**	**0,9**		x		X	X		90	89	84	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.	JUGO DE LULO	Lulo, crudo	**15,9**	**15,9**		X	X			X	N/A	5.3	5.3	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,6**		X		X		X	N/A	5.3	5.3	9	8	9	8	X		
23/08/2023	10:30 a. m.	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, crudo	**11,9**	**15,52**		x	X			X	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	X		
23/08/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	**4,0**	**4,00**		X		x		X	N/A	4.3	4.3	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/08/2023	10:30 a. m.	AJIACO	Guascas, crudas	1,5	1,7	X			X	X		180	87	84	9	8	9	8	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Pollo, pechuga con piel, cruda	0,6	0,7	X			X	X		180	87	84	8	9	8	9	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	9,9	11,9	X			X	X		180	87	84	9	8	9	8	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	8,0	9,6	X			X	X		180	87	84	8	9	8	9	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	8,0	9,56	X			X	X		180	87	84	9	8	9	8	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	8,0	8,0	X			X	X		180	87	84	8	9	8	9	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,3	0,4		X		X	X		180	87	84	9	8	9	8	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,1	0,1		x		X	X		180	87	84	8	9	8	9	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,09		X		X	X		180	87	84	9	8	9	8	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		X	X		180	87	84	8	9	8	9	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,4	1,40		X		X	X		180	87	84	9	8	9	8	X		
24/08/2023	10:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	Pollo, pechuga con piel, cruda	19,9	20,8	X			X	X		90	81	77	8	9	8	9	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,7	2,1	X			X	X		90	81	77	9	8	9	8	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,7	2,1		X		X	X		90	81	77	8	9	8	9	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2		x		X	X		90	81	77	9	8	9	8	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8		x		X	X		90	81	77	8	9	8	9	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	X			X	X		90	81	77	9	8	9	8	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		X	X		90	81	77	9	9	8	9	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,0		x		X	X		90	81	77	9	8	9	8	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0		X		X	X		90	81	77	8	9	8	9	X		
24/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	X			X	X		90	90	86	9	8	9	8	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		X	X		90	90	86	8	9	8	9	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			X	X		90	90	86	9	8	9	8	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	X		X		X		90	90	86	8	9	8	9	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x	X		X		90	90	86	9	8	9	8	X		
24/08/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	11,9	15,5		X	X			X	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X		X		X	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	X		
24/08/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,9	15,9		X	X			X	N/A	4.8	4.8	8	9	8	9	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		X	X			X	N/A	4.8	4.8	9	8	9	8	X		
24/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		X		X		X	N/A	4.8	4.8	9	9	8	9	X		
24/08/2023	10:30 a. m.	MANDARINA	Mandarina	15,94	15,94		X	X			X	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/08/2023	10:30 a. m.	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	6,0	6,00	X			X	X		180	87	81	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	8,0	9,60		x	x		X		180	87	81	8	9	8	9	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	3,0	3,60	X		X		X		180	87	81	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	7,0	10,50		X	x	x	X		180	87	81	8	9	8	9	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,66	X			X	X		180	87	81	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20		X		X	X		180	87	81	8	9	8	9	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,52		x	x		X		180	87	81	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52	x			X	X		180	87	81	8	9	8	9	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x	x		X		180	87	81	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		180	87	81	8	9	8	9	X		
25/08/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, came gorda, cruda	19,88	20,77	X			X	X		240	80	75	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,73	2,25		x	x		X		240	80	75	8	9	8	9	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	x			X	X		240	80	75	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		240	80	75	8	9	8	9	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	X		X		240	80	75	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		90	86	81	8	9	8	9	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90	86	81	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		X	x		X		90	86	81	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	2,99	3,88		X	x		X		90	86	81	8	9	8	9	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	x		X		90	86	81	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		90	86	81	8	9	8	9	X		
25/08/2023	10:30 a. m.	ENSALADA SILVESTRE	Tomate, crudo	4,00	4,80		x	x			X	N/A	5.8	5.8	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	3,97	4,76		X	x			X	N/A	5.8	5.8	8	9	8	9	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Lechuga común, cruda	3,97	4,76		x	X			X	N/A	5.8	5.8	9	8	9	8			
25/08/2023	10:30 a. m.		Espinaca, cruda	3,97	5,16	X			X		X	N/A	5.8	5.8	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Uchuva, cruda	3,97	4,37		x	X			X	N/A	5.8	5.8	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	1,49	1,64		X	X			X	N/A	5.8	5.8	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X		X	N/A	5.8	5.8	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	13,88	17,35	X			X	X		90	82	77	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,76		X	x		X		90	82	77	8	9	8	9	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,80	0,80		X		X	X		90	82	77	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,0994	0,10		X	X		x		90	82	77	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, cruda	5,97	5,97		X	X			X	N/A	5.5	5.5	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	5,97	5,97		X	X			X	N/A	5.5	5.5	8	9	8	9	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Uva isabella, cruda	4	4,00		X	X			X	N/A	5.5	5.5	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,594	1,59		X		X		X	N/A	5.5	5.5	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		X	x			X	N/A	5.5	5.5	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.	BANANO CON YOGURT	Banano común, crudo	11,94	17,91		X	X			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,1	0,11		X	X			X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
25/08/2023	10:30 a. m.		yogurt, bebible, entero, con azúcar	4,00	4,00		X	x			X	N/A	4.5	4.5	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/08/2023	10:30 a. m.	SOPA DE ARROZ	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	10,0	12,00	X			X	X		180	82	77	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,20		x	x		X		180	82	77	8	9	8	9	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,20	X			x	X		180	82	77	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,00	X			X	X		180	82	77	8	9	8	9	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Arroz blanco, pulido, crudo	4,0	4,00	X			X	X		180	82	77	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,66	X			X	X		180	82	77	8	9	8	9	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,52		x	x		X		180	82	77	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		X	x		X		180	82	77	8	9	8	9	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20		X		X	X		180	82	77	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		180	82	77	8	9	8	9	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		180	82	77	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Res, carne semigorda, molida, cruda	19,88	20,77	X			X	X		120	78	73	8	9	8	9	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,73	2,25		x	x		X		120	78	73	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,73	2,08		x	x		X		120	78	73	8	9	8	9	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	1,19	1,19		x		x	X		120	78	73	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	3,98	4,77		x		X	X		120	78	73	8	9	8	9	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,54	0,54		X		X	X		120	78	73	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	x			X	X		120	78	73	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	x		X		120	78	73	8	9	8	9	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		120	78	73	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	11,94	11,94		X		X	X		60	90	85	8	9	8	9	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	2,39	2,39		X	x		X		60	90	85	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		60	90	85	8	9	8	9	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	X		X		60	90	85	9	8	9	8			
26/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	2,99	3,58		x	x		X		60	90	85	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		x	X		X		60	90	85	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60	90	85	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Lechuga común, cruda	6,97	8,36		x	x			x	N/A	5.8	5.8	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	6,97	8,36		x	x			x	N/A	5.8	5.8	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Aguacate Lorena, crudo	5,94	7,72		X	X			x	N/A	5.8	5.8	8	9	8	9	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,75	0,98	X			X		x	N/A	5.8	5.8	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,0994	0,10		X		X		X	N/A	5.8	5.8	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,2382	0,26		X	X			X	N/A	5.8	5.8	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	20,82		X	X		X		60	89	85	8	9	8	9	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Panela	1,388	1,39	x			x	X		60	89	85	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Canela, molida *15g	0,2576	0,26		X		X	X		60	89	85	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.	JUGO DE MANGO	Mango común, crudo	15,94	15,94		x	x			X	N/A	4.7	4.7	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,594	1,59		X	X			X	N/A	4.7	4.7	9	8	9	8	X		
26/08/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	11,9	14,93		X	X			X	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	X		
26/08/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		X		X		X	N/A	4.2	4.2	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/08/2023	10:30 a. m.	SOPA DE AVENA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	10,00	12,00	X			X	X		180	88	84	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	X			X	X		180	88	84	8	9	8	9	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	X		X		X		180	88	84	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20		x	x		X		180	88	84	8	9	8	9	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Harina de avena, cruda	4,00	4,00		x		X	X		180	88	84	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	X			X	X		180	88	84	8	9	8	9	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20		X		X	X		180	88	84	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		x	x		X		180	88	84	8	9	8	9	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		180	88	84	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		X	x		X		180	88	84	8	9	8	9	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		180	88	84	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	19,88	29,82	X			X	X		150	79.8	75	8	9	8	9	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06		x	x		X		150	79.9	76	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	x			X	X		150	79.10	77	8	9	8	9	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	x		X		X		150	79.11	78	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,04	0,04	x			X	X		150	79.12	79	8	9	8	9	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	x		X		150	79.13	80	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82		X		X	X		150	79.14	81	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		150	79.15	82	8	9	8	9	X		
28/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		90	84	79	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90	84	79	8	9	8	9	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		X		90	84	79	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	x		X		90	84	79	8	9	8	9	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		x	X		90	84	79	9	8	9	8			
28/08/2023	10:30 a. m.	ENSALADA HAWAIANA	Piña, cruda	3,00	3,90		X	X			X	N/A	5.7	5.7	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Uva, deshidratada	1,69	1,69		x	X			X	N/A	5.7	5.7	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Lechuga común, cruda	5,94	7,13		x	x			X	N/A	5.7	5.7	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	5,94	7,13		X	X			X	N/A	5.7	5.7	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,49	1,49		X		X		X	N/A	5.7	5.7	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	5,00	6,00	X			X		X	N/A	5.7	5.7	8	9	8	9	X		
28/08/2023	10:30 a. m.	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	13,88	17,35	X			X	X		60	79	74	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90		x	x		X		60	79	74	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60	79	74	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		X	X			X	N/A	5.3	5.3	8	9	8	9	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Curuba, cruda	15,94	15,94		x	x			X	N/A	5.3	5.3	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	5.3	5.3	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	11,94	15,52		X	x			X	N/A	N/A	N/A	9	8	9	8	X		
28/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, condensada, con azúcar	1,50	1,50		X	X			X	N/A	4.8	4.8	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/08/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Cuchuco de trigo, crudo	4,0	4,0	x			x	x		180	87	78	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,2	x			x	x		180	87	78	9	8	9	8	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x		x		x		180	87	78	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		180	87	78	9	8	9	8	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52		x		x	x		180	87	78	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,2	x			x	x		180	87	78	9	8	9	8	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,0		X		x	x		180	87	78	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,2	x			x	x		180	87	78	9	8	9	8	x		
29/08/2023			Aceite de soya	0,2	0,2		x		X	x		180	87	78	9	8	9	8			
29/08/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,66	x			x	x		180	87	78	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		180	87	78	9	8	9	8	x		
29/08/2023	10:30 a. m.	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,9	20,77	x			x		x	120	80.2	77	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,0	x			x		x	120	80.3	77	9	8	9	8	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8	X			x		x	120	80.4	77	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			x		x	120	80.5	77	9	8	9	8	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x		x	120	80.6	77	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x		x	90	88	76	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,38		x		x	X		90	88	76	9	8	9	8	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x		x	x		90	88	76	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	1,8	1,8	x			x	x		90	88	76	9	8	9	8	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			x	x		90	88	76	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90	88	76	9	8	9	8	x		
29/08/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y	Lechuga común, cruda	6,0	7,2		x		x	x		N/A	5.9	5.9	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	7,9	9,5	x			x	x		N/A	5.9	5.9	9	8	9	8	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	5,9	7,1	x			x	x		N/A	5.9	5.9	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8	x			x	x		N/A	5.9	5.9	9	8	9	8	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		N/A	5.9	5.9	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,2	0,31	x			x	x		N/A	5.9	5.9	9	8	9	8	x		
29/08/2023	10:30 a. m.	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	13,9	17,4		x		x	x		75	71	68	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,9	x			x	x		75	71	68	9	8	9	8	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,1	0,2	x			x	x		75	71	68	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,3	0,26		x		x	x		75	71	68	9	8	9	8	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		x	x		75	71	68	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda	15,9	15,94		X		x	x		N/A	5.6	5.6	9	8	9	8	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A	5.6	5.6	8	9	8	9	x		
29/08/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8	x		x			x	N/A	5.6	5.6	9	8	9	8	x		
29/08/2023	10:30 a. m.	MANDARINA	Granadilla, cruda	53,0	53,0		x		x		x	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/08/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	7,00	7,00	X			X	X		240	82	78	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	X		X		X		240	82	78	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52	X		X		X		240	82	78	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20	X			X	X		240	82	78	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,00	1,20	X			X	X		240	82	78	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,00	12,00	X			X	X		240	82	78	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		240	82	78	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		240	82	78	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15	X			X	X		240	82	78	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20	X			X	X		240	82	78	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,88	20,77		X		X	X		240	82	77	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06	X			X	X		240	82	77	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	X			X	X		240	82	77	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20	X			X	X		240	82	77	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,50	0,50		X		X	X		240	82	77	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		240	82	77	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94		X		X	X		90	87	82	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90	87	82	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22	X		X		X		90	87	82	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22	X			X	X		90	87	82	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	1,19	1,55	X			X	X		90	87	82	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		90	87	82	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	4,94	5,93	X			X	X		90	90	87	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Calabaza, sin cáscara, cruda	5,03	6,29		X	X		X		90	90	87	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	3,97	4,76	X		X		X		90	90	87	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,99	0,99	X		X		X		90	90	87	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	5,94	7,13		X		X	X		90	90	87	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,24	0,26		X		X	X		90	90	87	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		90	90	87	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	X			X	X		90	90	87	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	13,88	17,35		X		X	X		60	78	73	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90		X		X	X		60	78	73	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,80	0,80	X			X		X	60	78	73	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X		X			X	60	78	73	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.	JUGO DE MANGO	Mango común, crudo	15,94	15,94		X		X		X	N/A	5.4	5.4	8	9	8	9	X		
30/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	5.4	5.4	9	8	9	8	X		
30/08/2023	10:30 a. m.	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	11,94	17,91		x	x			x	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
			Limón, crudo	0,40	0,44		x	x			x	N/A	N/A	N/A	8	9	9	8	X		
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo do	4,00	4,00		X		X		X	N/A	4.2	4.2	9	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
31/08/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CONCHITAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	10,00	12,00	X			X	X		180	87	83	8	9	8	9	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	4,00	4,80	X			X	X		180	87	83	9	8	9	8	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20		X	X		X		180	87	83	8	9	8	9	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	8,00	8,00	X			X	X		180	87	83	9	8	9	8	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66		X		X	X		180	87	83	8	9	8	9	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, concha	4,00	4,00	X			X	X		180	87	83	9	8	9	8	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		X		X	X		180	87	83	8	9	8	9	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20	X			X	X		180	87	83	9	8	9	8	X		
31/08/2023			Cilantro, crudo	0,40	0,52		X		X	X		180	87	83	9	8	9	8	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15	X			X	X		180	87	83	8	9	8	9	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		180	87	83	9	8	9	8	X		
31/08/2023	10:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	19,88	20,77	X			X	X		180	79	75	8	9	8	9	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20	X			X	X		180	79	75	9	8	9	8	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2,86	2,86	X			X	X		180	79	75	8	9	8	9	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,56	0,72	X			X	X		180	79	75	9	8	9	8	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04		x		X	X		180	79	75	8	9	8	9	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82	X			X	X		180	79	75	8	9	8	9	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		180	79	75	9	8	9	8	X		
31/08/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94		X		X	X		90	88	84	8	9	8	9	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38	X			X	X		90	88	84	9	8	9	8	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22	X			X	X		90	88	84	8	9	8	9	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		x		X	X		90	88	84	9	8	9	8	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		90	88	84	8	9	8	9	X		
31/08/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	11,94	15,52		X	X			X	N/A	ambiente	ambiente	9	8	9	8	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X		X	N/A	ambiente	ambiente	8	9	8	9	X		
31/08/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	13,88	17,35	X			X	X		120	72.4	69.5	9	8	9	8	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		X	X		120	72.5	69.6	8	9	8	9	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,11	1,11	X			X	X		120	72.6	69.7	9	8	9	8	X		
31/08/2023	10:30 a. m.	JUGO DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,94	15,94		X	X			X	N/A	5.5	5.5	8	9	8	9	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A	5.5	5.5	9	8	9	8	X		
31/08/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	13,88	17,35		X	X			X	N/A	N/A	N/A	8	9	8	9	X		
31/08/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		X		X		X	N/A	4.3	4.3	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	10:30 a. m.	SOPA DE ARROZ	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	**10,0**	**12,0**	x			x	x		120m	89	78	9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,2**		x	x		x		120m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	**6,0**	**7,2**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	**4,0**	**4,0**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Arroz blanco, pulido, crudo	**4,0**	**4,00**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	**0,6**	**0,7**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,5**		x	x		x		120m			9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,2**		x	x		x		120m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,20**		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,52**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,08**		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Res, carne semigorda, molida, cruda	**19,9**	**20,8**	x			x	x		60m	83	75	8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,7**	**2,2**		x	x		x		60m			9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**1,7**	**2,1**		x	x		x		60m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	**1,2**	**1,2**		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	**4,0**	**4,8**		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,5**	**0,5**		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	**0,0**	**0,04**		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		x	x		x		90m			9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	**11,9**	**11,9**		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**2,4**	**2,4**		x	x		x		90m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**		x	x		x		40m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**3,0**	**3,6**		x	x		x		40m			9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		x	x		x		40m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Lechuga común, cruda	**7,0**	**8,36**		x	x			x	20m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**7,0**	**8,36**		x	x			x	20m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Aguacate Lorena, crudo	**5,9**	**7,72**		x	x			x	20m			9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,8**	**0,98**	x			x		x	20m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,10**		x		x		x	20m			9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,2**	**0,26**		x	x			x	20m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	**13,9**	**20,82**		x	x		x		30m	95	90	9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Panela	**1,4**	**1,39**	x			x	x		30m			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Canela, molida *15g	**0,3**	**0,26**		x		x	x		30m			9	8	9	8	x		
1/07/2023	10:30 a. m.	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá, cruda	**15,9**	**15,94**		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,59**		x		x		x	N/A			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	**11,9**	**14,9**		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
1/07/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	**4,0**	**4,0**		x		x		x	N/A			9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/07/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Cuchuco de trigo, crudo	4,00	4,00	x			x	x		120m	89	78	9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		X	x		x		120m			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		x	x		x		120m			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,00	12,00	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20		X	x		x		120m			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,88	20,77	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	0,98		x	x		x		120m			9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		x	x		x		60m	88	79	9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		x	x		60m			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		x		60m			9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	1,79	1,79	X			x	x		60m			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		x	x		x		90m	86	78	9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y	Lechuga común, cruda	6,00	7,20		x	x			x	90m			9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	7,94	9,53		x	x			x	90m			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	5,94	7,13		x	x			x	90m			9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,75	0,83		x	x			x	60m	90	78	8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x		x	60m			9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,24	0,31	X			x		x	N/A			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	13,88	17,35	x			x	X		60m			9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90		X	x		x		60m			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,12	0,16	X			x	x		60m			9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,26	0,26		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda	15,94	15,94		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		x		x		x	N/A			9	8	9	8	x		
4/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		x	x			X	N/A			8	9	8	9	x		
4/07/2023	10:30 a. m.	GRANADILLA	Granadilla, cruda	53,00	53,00		x	X			x	N/A			9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/07/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	7,0	7,0	X			X	X		120	95	90	9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,0	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		X	X		X		120			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,2		X	X		X		120			8	9	8	9	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,0	1,20		X	X		X		120			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,0	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		X	X		X		120			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20				X	X		120			8	9	8	9	X		
5/07/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,88	20,77	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06		X	X	X	X		120			8	9	8	9	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	X		X		90	88	77	8	9	8	9	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,50	0,50		X			X		90			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		90			8	9	8	9	X		
5/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		90			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		X	X		X		60	90	88	8	9	8	9	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	X		X		60			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	1,19	1,55	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	4,94	5,93		X	X		X		60			8	9	8	9	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Calabaza, sin cáscara, cruda	5,03	6,29		X	X		X		60			9	8	9	8			
5/07/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	3,97	4,76		X	X		X		60			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,99	0,99		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	5,94	7,13		X	X		X		60			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,24	0,26		X	X		X		60			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
5/07/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	13,88	17,35	X			X	X		60	92	89	9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,694	0,9022		X	X		X		30			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,7964	0,7964		X		X	X		30			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,0994	0,0994		X		X	X		30			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.	JUGO DE MANGO	Mango común, crudo	15,9	15,94		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,6		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	11,94	17,91		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
			Limón, crudo	0,40	0,44		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
5/07/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00	x			x		x	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-343
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/07/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CONCHITAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	10,00	12,00	X			X	X		60m	100	95	8	9	8	9	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	4,00	4,80	X			X	X		60m			9	8	9	8	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20		X	X		X		60m			8	9	8	9	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	8,00	8,00	X			X	X		60m			9	8	9	8	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66		X		X	X		60m			8	9	8	9	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, concha	4,00	4,00	X			X	X		60m			9	8	9	8	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		X		X	X		60m			8	9	8	9	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20	X			X	X		40m			9	8	9	8	X		
6/07/2023			Cilantro, crudo	0,40	0,52		X		X	X					9	8	9	8	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15	X			X	X		40m			8	9	8	9	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		40m			9	8	9	8	X		
6/07/2023	10:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	19,88	20,77	X			X	X		90m	88	77	8	9	8	9	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20	X			X	X		90m			9	8	9	8	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2,86	2,86	X			X	X		90m			8	9	8	9	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,56	0,72	X			X	X		90m			9	8	9	8	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04		x		X	X		90m			8	9	8	9	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82	X			X	X		40m			8	9	8	9	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		40m			9	8	9	8	X		
6/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94		X		X	X		40m	95	90	8	9	8	9	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38	X			X	X		40m			9	8	9	8	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22	X			X	X		40m			8	9	8	9	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		x		X	X		40m			9	8	9	8	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		40m			8	9	8	9	X		
6/07/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	11,94	15,52		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X		X	N/A	89	78	8	9	8	9	X		
6/07/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	13,88	17,35	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		X	X		120m			8	9	8	9	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,11	1,11	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
6/07/2023	10:30 a. m.	JUGO DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,94	15,94		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		
6/07/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	13,88	17,35		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
6/07/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

MENU 2

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/07/2023	10:30 a. m.	SOPA DE ARRACACHA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	3,00	3,60	X			X	X		120	100	95	9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	X		X		X		120			8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	X		X		X		120			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20		X	X		X		120			8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	7,00	9,10	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		X	X		X		120			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,48	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		X	X		X		120			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	19,88	20,77	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Piña, cruda	2,64	3,44		X	X		X		120			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	0,82	0,98		X	X		X		90	88	77	8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Fécula de maíz, precocido, secado	1,59	1,59		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,19	1,43		X	X		X		90			8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	X		X		90			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,27	1,27		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60	3,2	4,1	8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		X	X		X		60	87	75	9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	2,99	3,58		X	X		X		60			8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	X		X		60			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.	TORTILLA DE ACELGA	Acelga, hojas, cruda	15,94	19,13	X		X		X		60			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,85	0,85		X		X	X		60	90	87	8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	3,96	4,95		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	20,82		X	X		X		60			8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Canela, molida *15g	0,26	0,26		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa, crudo	15,94	15,94		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A			8	9	8	9	X		
7/07/2023	10:30 a. m.	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	11,94	17,91		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
7/07/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,40	0,44		x	x			x	N/A			8	9	8	9	X		
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		x		x		x	N/A			8	9	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

MENU 1

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 24

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/07/2023	10:30 a. m.	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cá	7,9	9,9	X			X	X		120	100	95	9	8	9	8	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	7,9	7,9	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	6,0	7,8		X	X		X		120			9	8	9	8	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	6,0	7,8	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cásc	5,9	7,13	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,6	0,8		X	X		X		120			8	9	8	9	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,5	0,5		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,3	0,4	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		X	X		X		120			9	8	9	8	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
8/07/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	19,9	20,77	X		X		X		120			9	8	9	8	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,7	2,1		X	X		X		120			8	9	8	9	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,7	2,1		X	X		X		120			9	8	9	8	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2		X	X		X		90	88	77	8	9	8	9	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,6	0,6		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		X	X		X		90			8	9	8	9	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,0	0,04		X		X	X		90			8	9	8	9	X		
8/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	X			X	X		90			9	8	9	8	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	3,0	3,6		X	X			X	60			8	9	8	9	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		X		X		X	60			9	8	9	8	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,1		X	X			X	60			8	9	8	9	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		X	X			X	60	87	75	9	8	9	8	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		X		X	60			8	9	8	9	X		
8/07/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7,9	9,5		X	X			X	60			9	8	9	8	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	11,9	14,3		X	X			X	60			8	9	8	9	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,3	1,3		X		X		X	60			9	8	9	8	X		
8/07/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,94		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,8		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		X		X		X	N/A			8	9	8	9	X		
8/07/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	11,9	14,33		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
8/07/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,0	4,0		X		X		X	N/A			8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 1

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/07/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CONCHITAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	10,0	12,0	X			X	X		120	100	96	9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	4,0	4,8	X		X		X		120			8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,5		X	X		X		120			9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	8,0	8,0	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,60	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, conchas *500g	4,0	4,0	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		X	X		X		120			9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		X	X		X		120			8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	19,88	20,71	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,73	2,25		X	X		X		120			9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04		X		X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	X		X		90			8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	11,94	11,94	X			X	X		90			9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos	0,94	1,22		X	X		X		60			8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Ajo	0,20	0,22		X	X		X		60			9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, hojas	1,19	1,55	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60	87	75	9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	5,97	5,97	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	5,97	7,16	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	7,94	9,93		X	X		X		60			8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,99	1,19	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Mayonesa, con sal	1,16	1,16		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	13,88	16,66	X			X	X		60	88	85	8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90		X	X		X		60			9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,80	0,80		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,0994	0,0994		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, crudo	15,94	15,94		X	X			X	30			8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		X	X			X	30			9	8	9	8	X		
10/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		X		X		X	30			8	9	8	9	X		
10/07/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	11,94	14,9		X	X			X	30			9	8	9	8	X		
			Crema de leche	1,5	1,5		X		X		X	30			8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 2

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/07/2023	10:30 a. m.	SOPA DE AVENA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,0	x			x	x		60m	98	92	8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,5	x			X	x		60m			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,5		x	x		x		60m			9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Harina de avena, cruda	4,0	4,00		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,6	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		X		x	x		60m			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		X	x		x		40m			9	8	9	8	x		
11/07/2023			Cilantro, crudo	0,4	0,5	X			X	x					9	8	9	8			
11/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		X	x		x		40m			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	19,9	19,88		x		x		x	90m	ambiente	ambiente	8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,6	1,9		X	x			x	90m			9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	1,6	1,9		X	x			x	90m			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	X			x		x	90m			9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Mayonesa, con sal	2,4	2,4		x		x		x	90m			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,6	0,7		x	x			x	40m			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,94	X			x	X		40m	90	87	9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		40m			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		X	x		x		40m			9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	x		x		40m			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	Calabaza, sin cáscara, cruda	11,9	15,5	X			x	x		40m			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	7,9	7,9	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,5	1,8		x	x		x		120m	89	78	8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,5	1,9		x	x		x		120m			9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	1,4	1,4		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,8	0,98	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	13,9	16,7	x			x	x		120m	85	80	9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,9		X	x		x		120m			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,1	0,16	X			x	x		120m			9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,3	0,26		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X		x	x		120m			9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,9		x	X			x	N/A			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		X	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	11,9	17,9		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,10	0,11		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
11/07/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,00	4,00		x		x		x	N/A			8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 3

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/07/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada, crudo	4,0	4,0	x			x	x		120m	99	91	9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,6	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,5	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,20	x		x		x		120m			9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,8		x	x		x		120m			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		x	x		x		120m			9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,18		x	x		x		120m			9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel	19,9	25,8	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,6	0,6		X		x	x		60m			9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,1		x	x		x		60m			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Naranja, cruda	5,7	7,4		x	x		x		60m			9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	x		x		60m			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,0	0,0		x		x	x		90m	95	92	9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Fécula de maíz, precocido, secado	0,3	0,26		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		x	x		90m			9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		90m	95	90	9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x	x		x		90m			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	3,0	3,9		x	x		x		40m			9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	x		x		40m			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	x		40m			9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa, madura, cruda	5,9	7,7		x	x			x	40m			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,5	1,5		x	x			x	40m			9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Lechuga común, cruda	7,0	8,36		x	x			x	40m			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	7,0	8,4		x	x			x	60m	85	75	9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	13,9	20,8		x	x		x		60m			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Canela en astillas	0,3	0,3		X		X	x		60m			9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Maracuyá, cruda	15,9	15,94		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		x		x		X	N/A			8	9	8	9	x		
12/07/2023	10:30 a. m.	UVAS CON YOGURT	uva isabelina	11,9	14,33		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
12/07/2023	10:30 a. m.		yogurt entero	4,0	4,0		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 17

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
13/07/2023	10:30 a. m.	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	6,0	6,0	X			X	X		120m	99	92	9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	8,0	10,4		X	x		X		120m			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	3,0	3,8	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	7,0	10,5		x	x		X		120m			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,60	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x		X	X		120m			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		X	x		X		120m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		X	x		X		120m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		X	X		120m			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.	MIX DE POLLO CON PAJARILLA EN	Pollo, pechuga con piel, cruda	9,9	10,39	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Res, pajarilla o bazo, cruda	9,9	10,4	X			X	X		60m	83	75	8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8		X		X	X		60m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,1		x	x		x		60m			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0		x		X	X		60m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	x		x		60m			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		90m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,94	x			X	X		90m			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		X		X	X		90m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x	x		x		90m			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		X	x		x		90m	95	90	9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	1,0	1,3	X			X	X		90m			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		40m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	4,0	4,0	X			X	X		40m			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	4,0	5,2		c	x		X		40m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	4,0	4,8		x	x		X		40m			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	4,0	5,2		X	x		X		40m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,04	X			X	X		40m			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	3,9	3,9	X			X	x		60m	88	80	9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8		x		X	x		60m			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		X	x		60m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara	13,9	16,7	X			X	X		30m			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	0,9	1,12		X	x		x		30m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,21		X	x		x		30m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,44		X		X	X		30m	92	88	8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,04		X		X	X		30m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,13		X	x		X		30m			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		X	X		30m			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,9	15,94		x	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,76		x	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		x		x		X	N/A			8	9	8	9	X		
13/07/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro, pulpa	11,9	14,93		x	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Limón, pulpa	0,1	0,11		x	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
13/07/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,0	4,00		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. , Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
14/07/2023	10:30 a. m.	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	4,0	4,0	X			X	X		120	98	93	9	8	9	8	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,5	X		x		X		120			8	9	8	9	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,8		x	x		X		120			9	8	9	8	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	10,0	13,0	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, fideos	4,0	4,00	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		x	x		X		120			8	9	8	9	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,6	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x		X	X		120			8	9	8	9	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x	x		X		120			9	8	9	8	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52	X			x	X		120			9	8	9	8	X		
14/07/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	19,9	29,8	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	1,7	1,7		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	0,2	0,2		x		X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	2,2	2,2		x	x		X		90			9	8	9	8	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	x		X		90			8	9	8	9	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		90			9	8	9	8	X		
14/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,94	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x	x		x		60			8	9	8	9	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	1,8	1,8	X		X		x		60			9	8	9	8	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	X		x		60			8	9	8	9	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		60	87	75	9	8	9	8	X		
14/07/2023	10:30 a. m.	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	15,9	20,7	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,9	0,9		x	x		X		60			9	8	9	8	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	4,0	4,9		x		X	X		60			8	9	8	9	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0		x		X	X		60			9	8	9	8	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		X	X		60			8	9	8	9	X		
14/07/2023	10:30 a. m.	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	13,88	16,7	X			X	X		60	82	76	9	8	9	8	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,90		X	x		X		60			8	9	8	9	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
14/07/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A			8	9	8	9	X		
14/07/2023	10:30 a. m.		Mango común, crudo	15,9	15,9		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
14/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A			8	9	8	9	x		
14/07/2023	10:30 a. m.	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	11,9	15,5		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
14/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, condensada, azucarada	1,5	1,5		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

MENU 4

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 5

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/07/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto rojo, crudo	7,00	**7,00**	X			X	X		120	100	95	9	8	9	8	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	**7,80**		x	x		X		120			8	9	8	9	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	10,00	**13,00**		x	X		X		120			9	8	9	8	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	6,00	**7,20**		x	x		X		120			8	9	8	9	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	**0,52**		x	x		X		120			9	8	9	8	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	**0,15**		x	x		X		120			8	9	8	9	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	**0,20**		x		X	X		120			9	8	9	8	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	**0,08**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
15/07/2023	10:30 a. m.	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,88	**19,88**	X			X	X		120	92	85	9	8	9	8	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	**1,06**		X	x		X		120			8	9	8	9	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	**0,82**		x		X	X		120			9	8	9	8	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	**0,20**		x	x		X		120			8	9	8	9	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
15/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	**11,94**	x			X	X		90	90	85	8	9	8	9	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	**0,38**		x		x	X		90			9	8	9	8	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	**1,22**		x	x		X		90			8	9	8	9	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	**0,22**		X	x		X		90			9	8	9	8	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
15/07/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	11,94	**15,52**		X	x			X	N/A			8	9	8	9	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		x		X		X	N/A			9	8	9	8	X		
15/07/2023	10:30 a. m.	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	**20,82**		x	x		X		60	95	85	8	9	8	9	X		
15/07/2023	10:30 a. m.	JUGO DE LULO	Lulo, crudo	15,94	**15,94**		x	x			X	N/A			9	8	9	8	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	**1,59**		X		X		X	N/A			8	9	8	9	X		
15/07/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	11,94	**15,52**		x	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
15/07/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	**4,00**		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1019081535 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 6

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/07/2023	10:30 a. m.	SOPA DE FIDEOS	**Arveja verde, cruda**	**4,0**	**4,0**	X			X	X		120	100	93	9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Habichuela, cruda**	**6,0**	**7,8**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Zanahoria, sin cáscara, cruda**	**6,0**	**7,8**		x	x		X		120			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Papa, variedad harinosa, pastusa, si**	**10,0**	**12,0**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Pasta alimenticia, enriquecida, crud**	**4,0**	**4,00**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,4**	**0,5**		x	x		X		120			8	9	8	9	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Res, cadera magra, cruda *500g**	**0,6**	**0,7**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	**0,2**	**0,2**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	**0,1**	**0,15**		x	x		X		120			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Sal**	**0,08**	**0,08**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Cilantro, crudo**	**0,40**	**0,52**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**19,88**	**20,77**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	**0,18**	**0,20**		X	x		X		120			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema**	**2,86**	**2,86**		X		X	X		90	97	92	8	9	8	9	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Perejil, crudo**	**0,56**	**0,72**	x			x	X		90			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Tomillo, fresco**	**0,04**	**0,04**	x			X	X		90			8	9	8	9	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	**0,82**	**0,82**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Sal**	**0,10**	**0,10**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ ATOMATADO	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**11,94**	**11,94**	X			X	X		60	95	90	8	9	8	9	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Tomate, crudo**	**2,99**	**3,58**		x	x		X		60			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	**0,38**	**0,38**		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,94**	**1,22**		x	x		X		60			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	**0,20**	**0,22**		X	x		X		60			8	9	8	9	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Sal**	**0,10**	**0,10**		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	**Espinaca, cruda**	**6,00**	**7,80**	X			X		X	50			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Limón, crudo**	**0,75**	**0,83**		X	X			X	50			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Manzana común cruda**	**7,94**	**9,53**		X	X			X	50			8	9	8	9	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Miel de abejas, líquida**	**1,69**	**1,69**		X		X		X	50			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Limón, crudo**	**0,75**	**0,83**		X	X			X	50			8	9	8	9	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Fresa, madura, cruda**	**5,94**	**7,13**	x			x		X	50			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**13,88**	**20,82**		X	x		X		30			8	9	8	9	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	**1,79**	**1,79**		X		X	X		30			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.	JUGO DE MARACUYÁ	**Maracuyá, cruda**	**15,94**	**15,94**		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Azúcar blanco, granulado**	**1,59**	**1,59**		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		
17/07/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	**Fresa, madura, cruda**	**11,94**	**14,33**	X			X		X	N/A			8	9	8	9	X		
17/07/2023	10:30 a. m.		**Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema**	**4,00**	**4,00**		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		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	
18/07/2023	10:30 a. m.	SOPA DE ARROZ	Papa, variedad nariñosa, cruda	19,7	19,7	x			x	x		60m	100	95	9	8	9	8	x		MENU 8
18/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	0,4	0,6		x	x		x		60m			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	2,4	2,5	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	1,6	1,6	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Arroz blanco, pulido, crudo	24,3	27,0	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	1,0	1,01	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,1	0,2		x	x		x		60m			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,1		x	x		x		60m			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,1	0,07		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	10,1	10,1	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Sal	1,6	1,6		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Res, carne semigorda, molida, cruda	0,4	0,6	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	2,4	2,49		x	x		x		40m			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	0,1	0,14		x	x		x		40m			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	0,1	0,07		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	0,1	0,2		x		x	x		40m			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	15,1	16,6		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,2	0,2	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,1		x	x		x		40m			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Sal	19,5	23,5		x		x	x		60m	82	74	8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	0,6	0,6		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0,1	0,1		x	x		x		60m			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	13,1	15,7		x		x	x		120m	89	78	9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	3,2	3,6		x	x		x		120m			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	3,2	3,6		x	x		x		120m			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	3,2	3,2		x	x		x		120m			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Sal	4,1	4,1		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.	TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO	Tomate, crudo	0,5	0,5		x	x			x	120m			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,4	0,6	x			x		x	120m			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara	0,1	0,1	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,3	0,3		x	x		x		120m			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,07		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	14,2	15,8		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0		x		x		x	N/A			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	53,5	53,46		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
18/07/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, madura, cruda	16,2	24,3		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
18/07/2023	10:30 a. m.		yogurt, bebible, entero, con azúcar	3,9	3,9		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 9

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/07/2023	10:30 a. m.	SOPA DE AVENA	Papa, variedad [illegible]	10,00	12,00	x			x	x		60m	100	95	8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20		x	x		x		60m			9	8	9	8	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Harina de avena, cruda	4,00	4,00		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		x	x		x		90m			9	8	9	8	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		x	x		x		90m			9	8	9	8	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Cerdo, lomo, crudo	19,88	20,77	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06		x	x		x		40m			8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82		x		x	x		40m	95	90	9	8	9	8	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		x	x		x		40m			8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,99	1,29	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		40m			8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		x		x	x		40m			8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		x		120m	89	77	9	8	9	8	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		x	x		x		120m			8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
19/07/2023	10:30 a. m.	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha, sin cáscara, cruda	11,94	14,33	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	7,94	9,93		x	x		x		120m			9	8	9	8	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Mayonesa, con sal	1,49	1,49		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
19/07/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara	13,88	16,66	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		x	x		120m			9	8	9	8	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,11	1,11		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FRESA	Fresa, madura, cruda	15,94	15,94		x	x		x		N/A			9	8	9	8	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		x		x		x	N/A			9	8	9	8	x		
19/07/2023	10:30 a. m.	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano común, crudo	11,94	17,91		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
19/07/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,50	1,50		x		x		x	N/A			9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190403566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 10

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
21/07/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CEBADA PERLADA	Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	x			x	x		60m	100	96	9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,00	12,00	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,50		x	x		x		60m			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Cebada, perlada, cruda	4,00	4,00		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		x	x		x		120m			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		x	x		x		120m			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Res, carne semigorda, molida, cruda	19,88	20,77	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	3,98	4,77		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	1,19	1,19		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06		x	x		x		90m	86	78	9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		x	x		x		90m			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,04	0,04	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		x		40m			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		x	x		x		40m			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		40m	82	76	8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.	GUACAMOLE	Aguacate Lorena, crudo	9,94	12,92		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	2,97	3,56		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	2,97	3,86		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,75	0,83		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,75	0,98	x			x		x	N/A			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x		x	N/A			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.	YUCA DORADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	13,88	18,04	x			x	x		10m			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90		x	x		x		10m			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,93	0,93		x		x	x		10m			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		x	x		10m			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, crudo	15,94	15,94		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		x		x		x	N/A			8	9	8	9	x		
21/07/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	11,94	14,33		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
21/07/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,00	4,00		x		x		x	N/A			9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 11

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/07/2023	10:30 a. m.	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7,9	9,49	X			X	X		180m	100	95	9	8	9	8	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	7,9	7,9	X			X	X		180m			8	9	8	9	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	6,0	7,8		X	x		X		180m			9	8	9	8	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	6,0	7,8	X			X	X		180m			8	9	8	9	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	5,9	7,13	x			X	X		180m			9	8	9	8	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,6	0,78		X	x		X		180m			8	9	8	9	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,5	0,50		X		X	X		180m			9	8	9	8	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,3	0,4	x			X	X		180m			8	9	8	9	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,2		x	x		X		180m			9	8	9	8	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		X	X		180m			8	9	8	9	X		
22/07/2023	10:30 a. m.	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	19,9	20,8	X			X	X		90m	84	78	9	8	9	8	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,2	1,5		x	x		X		90m			8	9	8	9	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,04	x			X	X		90m			9	8	9	8	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,5	0,5		x		X	X		90m			8	9	8	9	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		90m			9	8	9	8	X		
22/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	X			X	X		60m			8	9	8	9	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,38		x		X	X		60m			9	8	9	8	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,22		x	x		X		60m			8	9	8	9	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,22		X	x		X		60m			9	8	9	8	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	1,2	1,6	X			X	X		60m	88	75	8	9	8	9	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		X	X		60m			9	8	9	8	X		
22/07/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y	Lechuga común, cruda	6,0	7,2		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	7,9	9,5		X	X			X	N/A		78	9	8	9	8	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	5,9	7,7		x	x			X	N/A			8	9	8	9	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,83		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		X		X		X	N/A			8	9	8	9	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,2	0,3	X			X		X	N/A			9	8	9	8	X		
22/07/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,9	20,8		X	x		X		20m			8	9	8	9	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,8	1,8		X		X	X		20m			9	8	9	8	X		
22/07/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,9	15,9		X	x			x	N/A			8	9	8	9	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		X	x			x	N/A			9	8	9	8	X		
22/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		X		X		x	N/A			8	9	8	9	X		
22/07/2023	10:30 a. m.	MANDARINA	Mandarina, cruda	15,9	15,94		x	x			x	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 12

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litro s/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litro s/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/07/2023	10:30 a. m.	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7,9	9,5	x			x	x		120m	100	95	9	8	9	8	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	7,9	7,9	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	6,0	7,8		x	x	x	x		120m			9	8	9	8	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	6,0	7,8	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	5,9	7,13	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,6	0,8		x	x		x		120m			8	9	8	9	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,5	0,5		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,3	0,4	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x	x		x		120m			9	8	9	8	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
24/07/2023	10:30 a. m.	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	19,9	20,77	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,2	1,5		x	x		x		120m			8	9	8	9	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,5	0,5		x		x	x		90m	87	77	8	9	8	9	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
24/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,22		x	x		x		90m			8	9	8	9	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		x	x		90m	90	85	9	8	9	8	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	1,2	1,6	x		x		x		90m			8	9	8	9	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
24/07/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y	Lechuga común, cruda	6,0	7,2		x	x			x	90m			8	9	8	9	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	7,9	9,5		x	x			x	90m			9	8	9	8	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	5,9	7,7		x	x			x	90m			8	9	8	9	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8		x	x			x	90m			9	8	9	8	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x		x	60m			8	9	8	9	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	0,2	0,3	x			x		x	60m			9	8	9	8	x		
24/07/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,9	20,82		x	x		x		20m			8	9	8	9	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,8	1,8		x		x	x		20m			9	8	9	8	x		
24/07/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,9	15,9		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
24/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		x		x		x	N/A			8	9	8	9	x		
24/07/2023	10:30 a. m.	MANDARINA	Mandarina, cruda	15,9	15,94		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 13

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/07/2023	10:30 a. m.	MONDONGO	Res, callo o menudo, crudo	2,0	2,2	x			x	x		120m	100	95	9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,0	1,2	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	8,0	9,6		x	x		x		120m			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	8,0	8,0	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,52		x	x		x		120m			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,2		x	x	x	x		120m			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	6,0	7,16	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	7,9	9,49	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	19,9	29,8	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,1		x	x		x		120m			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0	x			x	x		90m	87	77	8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,0	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,0	0,0	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,82		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		90m	90	87	8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x	x	x	x		90m			8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	x		x		90m			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona, cruda	6,0	7,8		x	x			x	90m			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8		x	x			x	60m			8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	4,0	4,8		x	x			x	60m			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,8	0,98	x			x		x	60m			8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	9,9	11,9		x	x			x	60m			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x		x	60m			8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	13,9	17,4	x			x	x		30m			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,1	1,11		x	x		x		30m			8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x	x		x		30m			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,9		x	x			x	N/A			9	9	9	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A			8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	11,9	14,3		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,4	0,4		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
25/07/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,0	4,00		x		x		x	N/A			9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 14

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO		
26/07/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja común, cruda	7,0	7,0	x			x	x		60m	96	90	8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	6,0	7,2		x	x		x		60m			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,0	x			x	x		60m			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			x	x		60m			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,20		x	x		x		60m			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5		x	x		x		60m			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		60m			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,2		x	x		x		60m			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20		x		x	x		60m			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	19,9	20,77	x			x	x		90m	86	77	9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,7	2,08		x	x		x		90m			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,7	2,1		x	x		x		90m			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2		x	x		x		90m			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,6	0,6		x		x	x		90m			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	x		x		90m			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		60m			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,0	x			x	x		60m			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,04	x			x	x		60m			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		60m			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		60m			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x	x		x		40m	90	85	8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x	x		x		40m			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	1,2	1,6	x			x	x		40m			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		120m			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA,FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	6,0	7,8	x			x		x	N/A			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	7,9	9,53		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Miel de abejas, líquida	1,7	1,7		x		x		x	N/A			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	5,9	7,1	x			x		x	N/A			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	13,9	17,35	x			x	x		40m			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,90		x	x		x		40m			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		40m			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,9	0,9		x		x	x		40m			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.	JUGO DE LULO	Lulo, crudo	15,9	15,9		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A			9	8	9	8	x			
26/07/2023	10:30 a. m.	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, crudo	11,9	15,52		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x			
26/07/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,0	4,00		x		x		x	N/A			9	8	9	8	x			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 15

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/07/2023	10:30 a. m.	AJIACO	Guascas, crudas	1,5	1,7	x			x	x		120m	98	90	9	8	9	8	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Pollo, pechuga con piel, cruda	0,6	0,7	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	9,9	11,9	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	8,0	9,6	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	8,0	9,56	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	8,0	8,0	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,3	0,4		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,1	0,1		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,09		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,4	1,40		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/07/2023	10:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	Pollo, pechuga con piel, cruda	19,9	20,8	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,7	2,1	x			x	x		120m	96	90	9	8	9	8	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,7	2,1		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,0		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
27/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		40m	95	89	8	9	8	9	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x		x		x		40m			8	9	8	9	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x	x		x		40m			9	8	9	8	x		
27/07/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	11,9	15,5		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		x		x	N/A			9	8	9	8	x		
27/07/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,9	15,9		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
27/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A			8	9	8	9	x		
27/07/2023	10:30 a. m.	MANDARINA	Mandarina	15,94	15,94		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 . CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 5

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/07/2023	10:30 a. m.	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	6,0	6,00	X			X	X		120	100	95	9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	8,0	9,60		x	x		X		120			8	9	8	9	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	3,0	3,60	X		X		X		120			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	7,0	10,50		X	x	x	X		120			8	9	8	9	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,66	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,52		x	x		X		120			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52	x			X	X		120			8	9	8	9	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		x	x		X		120			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
28/07/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, came gorda, cruda	19,88	20,77	X			X	X		120	95	90	9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,73	2,25		x	x		X		120			8	9	8	9	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	x			X	X		120			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		90			8	9	8	9	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	X		X		90			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90	95	90	9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		X	x		X		90			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	2,99	3,88		X	x		X		60			8	9	8	9	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	x		X		60			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
28/07/2023	10:30 a. m.	ENSALADA SILVESTRE	Tomate, crudo	4,00	4,80		x	x			X	60	87	75	9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	3,97	4,76		X	x			X	60			8	9	8	9	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Lechuga común, cruda	3,97	4,76		x	X			X	60			9	8	9	8			
28/07/2023	10:30 a. m.		Espinaca, cruda	3,97	5,16	X			X		X	60			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Uchuva, cruda	3,97	4,37		x	X			X	60			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	1,49	1,64		X	X			X	60			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X		X	60			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	13,88	17,35	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,76		X	x		X		60	90	87	8	9	8	9	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,80	0,80		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,0994	0,10		X	X		x		30			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, cruda	5,97	5,97		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	5,97	5,97		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Uva isabella, cruda	4	4,00		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,594	1,59		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		X	x			X	N/A			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.	BANANO CON YOGURT	Banano común, crudo	11,94	17,91		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,1	0,11		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
28/07/2023	10:30 a. m.		yogurt, bebible, entero, con azúcar	4,00	4,00		X	x			X	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 5

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
29/07/2023	10:30 a. m.	SOPA DE ARROZ	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	10,0	12,00	X			X	X		120	100	95	9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,20		x	x		X		120			8	9	8	9	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,20	X			x	X		120			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,00	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Arroz blanco, pulido, crudo	4,0	4,00	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,66	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,52		x	x		X		120			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		X	x		X		120			8	9	8	9	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Res, carne semigorda, molida, cruda	19,88	20,77	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,73	2,25		x	x		X		120			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,73	2,08		x	x		X		90	95	90	8	9	8	9	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	1,19	1,19		x		x	X		90			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	3,98	4,77		x		X	X		90			8	9	8	9	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,54	0,54		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	x			X	X		90			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	x		X		60			8	9	8	9	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	11,94	11,94		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	2,39	2,39		X	x		X		60	92	88	9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	X		X		60			9	8	9	8			
29/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	2,99	3,58		x	x		X		60			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		x	X		X		60			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Lechuga común, cruda	6,97	8,36		x	x			x	N/A			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	6,97	8,36		x	x			x	N/A			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Aguacate Lorena, crudo	5,94	7,72		X	X			x	N/A			8	9	8	9	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,75	0,98	X			X		x	N/A			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,0994	0,10		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,2382	0,26		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	20,82		X	X		X		20			8	9	8	9	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Panela	1,388	1,39	x			x	X		20			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Canela, molida *15g	0,2576	0,26		X		X	X		20			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.	JUGO DE MANGO	Mango común, crudo	15,94	15,94		x	x			X	N/A			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,594	1,59		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
29/07/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	11,9	14,93		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
29/07/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,00	4,00		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 5

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31/07/2023	10:30 a. m.	SOPA DE AVENA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	10,00	12,00	X			X	X		120	100	95	9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	X		X		X		120			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20		x	x		X		120			8	9	8	9	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Harina de avena, cruda	4,00	4,00		x		X	X		120			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52		x	x		X		120			8	9	8	9	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15		X	x		X		120			8	9	8	9	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	19,88	29,82	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06		x	x		X		120			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	x			X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	x		X		X		90			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,04	0,04	x			X	X		90			8	9	8	9	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20		X	x		X		90			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,82	0,82		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
31/07/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x	x		X		60	87	75	9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22		X	x		X		60			8	9	8	9	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		x	X		60			9	8	9	8			
31/07/2023	10:30 a. m.	ENSALADA HAWAIANA	Piña, cruda	3,00	3,90		X	X			X	60			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Uva, deshidratada	1,69	1,69		x	X			X	60			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Lechuga común, cruda	5,94	7,13		x	x			X	60			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	5,94	7,13		X	X			X	60			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,49	1,49		X		X		X	60			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	5,00	6,00	X			X		X	60			8	9	8	9	X		
31/07/2023	10:30 a. m.	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	13,88	17,35	X			X	X		30			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90		x	x		X		30			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		30			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Curuba, cruda	15,94	15,94		x	x			X	N/A			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón, crudo	11,94	15,52		X	x			X	N/A			9	8	9	8	X		
31/07/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, condensada, con azúcar	1,50	1,50		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE MEDELLÍN S.E.C. SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 21

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	10:30 a. m.	AJIACO	Guascas, crudas	**1,5**	**1,7**	x			x	x		120m	89	78	9	8	9	8	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Pollo, pechuga con piel, cruda	**0,6**	**0,7**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**9,9**	**11,9**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	**8,0**	**9,6**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	**8,0**	**9,56**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	**8,0**	**8,0**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,3**	**0,4**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,1**	**0,1**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,09**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,08**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	**1,4**	**1,40**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
1/06/2023	10:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	Pollo, pechuga con piel, cruda	**19,9**	**20,8**	x			x	x		60m	83	75	8	9	8	9	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**1,7**	**2,1**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	**1,7**	**2,1**	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,7**	**2,2**		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,8**	**0,8**		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	x			x	x		90m	87	76	9	8	9	8	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,10**		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	**0,0**	**0,0**	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	**0,0**	**0,0**	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
1/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**11,9**	**11,9**	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**	x		x			x	40m	3,8	4,6	9	8	9	8	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	x		x			x	40m			8	9	8	9	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x		x			x	40m			9	8	9	8	x		
1/06/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	**11,9**	**15,5**		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x			x		x	N/A			9	8	9	8	x		
1/06/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	**15,9**	**15,94**		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,8**	**49,8**		x		x		x	N/A			9	8	9	8	x		
1/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,6**		x		x		x	N/A			8	9	8	9	x		
1/06/2023	10:30 a. m.	GRANADILLA	Granadilla, cruda	**53,0**	**53,0**		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 21

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		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	
2/06/2023	10:30 a. m.	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	**6,0**	**6,0**	X			X	X		120m	89	78	9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**8,0**	**9,6**	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**3,0**	**3,6**	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	**7,0**	**10,5**	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	**0,6**	**0,66**	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,2**	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,5**	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,5**		X		X	X		120m			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,15**	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,08**		x		X	X		120m			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA MECHADA	Res, carne gorda, cruda	**19,9**	**20,77**	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,7**	**2,2**	X			X	X		60m	83	75	8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	**0,0**	**0,0**	x			X	X		60m			9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	X			X	X		60m			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		x		X	X		60m			9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	**11,9**	**11,9**		x		X	X		60m			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**	X			X	X		90m	87	76	9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,22**		X		X	X		90m			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	**3,0**	**3,9**	X			X	X		90m			9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	X			X	X		90m			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	X			X	X		90m			9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.	ENSALADA SILVESTRE	Tomate, crudo	**4,0**	**4,8**		X		X	X		90m			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	**4,0**	**4,8**	X		X			X	40m	3,8	4,6	9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Lechuga común, cruda	**4,0**	**4,8**	X		X			X	40m			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Espinaca, cruda	**4,0**	**5,2**	X		X			X	40m			9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Uchuva, cruda	**4,0**	**4,4**		x	X			X	40m			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**1,5**	**1,6**	X			X		X	40m			9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,10**	X		X			X	40m			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara	**13,9**	**17,4**		x		X		x	60m	85	75	9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,7**	**0,8**	X			X		x	60m			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,8**	**0,8**	X			X	X		60m			9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	X			X	X		60m			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, cruda	**6,0**	**5,97**		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	**6,0**	**5,97**		x	X			X	N/A	4,3	3,8	8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Uva Isabella, cruda	**4,0**	**4,00**		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,6**		X		X		X	N/A			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,8**	**49,8**		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.	BANANO CON YOGURT	Banano común, crudo	**11,9**	**17,9**		X	x			x	N/A			8	9	8	9	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,1**	**0,1**		X	x			x	N/A			9	8	9	8	X		
2/06/2023	10:30 a. m.		yogurt, bebible, entero, con azúcar	**4,0**	**4,0**		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 22

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
3/06/2023	10:30 a. m.	SOPA DE ARROZ	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	**10,0**	**12,0**	x			x	x		120m	89	78	9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,2**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	**6,0**	**7,2**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	**4,0**	**4,0**				x	x		120m			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Arroz blanco, pulido, crudo	**4,0**	**4,00**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	**0,6**	**0,7**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,5**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,2**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,20**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,52**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,08**		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Res, carne semigorda, molida, cruda	**19,9**	**20,8**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,7**	**2,2**		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**1,7**	**2,1**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	**1,2**	**1,2**	x			x	x		60m	88	79	9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	**4,0**	**4,8**	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,5**	**0,5**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	**0,0**	**0,04**	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	**11,9**	**11,9**	x			x	x		90m	86	78	9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**2,4**	**2,4**		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**3,0**	**3,6**		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	x			x	x		60m	90	78	8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Lechuga común, cruda	**7,0**	**8,36**	x			x	x		N/A			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**7,0**	**8,4**		x		x	x		N/A			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Aguacate Lorena, crudo	**5,9**	**7,7**		x		x		x	N/A			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,8**	**1,0**	x		x			x	N/A			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x		x			x	20m	3,5	4,8	8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,2**	**0,3**	x		x			x	N/A			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	**13,9**	**20,8**		x	x		x		60			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Panela	**1,4**	**1,4**		x		x	x		30			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Canela, molida *15g	**0,3**	**0,3**		x		x	x		30			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá, cruda	**15,94**	**15,94**		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,594**	**1,594**		x		x			N/A			8	9	8	9	x		
3/06/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, madura, cruda	**11,94**	**14,925**		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
3/06/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tip	**4**	**4**		x		x		x	N/A			8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/06/2023	10:30 a. m.		**Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cásca**	**10,0**	**12,0**	X			X	X		120	89	78	9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Arveja verde, cruda**	**4,0**	**4,0**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Habichuela, cruda**	**6,0**	**7,2**	X		X		X		120			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Zanahoria, sin cáscara, cruda**	**6,0**	**7,2**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Harina de avena, cruda**	**4,0**	**4,00**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.	**SOPA DE AVENA**	**Res, cadera magra, cruda *500g**	**0,6**	**0,7**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	**0,2**	**0,2**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,4**	**0,5**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Cilantro, crudo**	**0,4**	**0,52**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	**0,14**	**0,15**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Sal**	0,08	**0,08**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Pollo, pierna o colombina con piel, cruda**	19,88	**29,82**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	0,82	**1,06**		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Tomillo, fresco**	0,04	**0,04**		X		X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
5/06/2023	10:30 a. m.	**PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	**Laurel especia**	0,04	**0,04**	X		X		X		90			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Orégano, molido**	0,04	**0,04**	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	0,18	**0,20**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	0,82	**0,82**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Sal**	0,10	**0,10**		X		X	X		60	3,2	4,1	8	9	8	9	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Arroz blanco, pulido, crudo**	11,94	**11,94**	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	0,38	**0,38**	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
5/06/2023	10:30 a. m.	**ARROZ BLANCO**	**Cebolla junca, tallos, cruda**	0,94	**1,22**	X			X	X		60	87	75	9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	0,20	**0,22**		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Sal**	0,10	**0,10**	X		X		X		60			9	8	9	8			
5/06/2023	10:30 a. m.		**Piña, cruda**	3,00	**3,90**		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Uva, deshidratada**	1,69	**1,69**	X		X		X		60			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Lechuga común, cruda**	5,94	**7,13**	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.	**ENSALADA HAWAIANA**	**Manzana común cruda**	5,94	**7,13**		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Crema de leche**	1,49	**1,49**	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Fresa, madura, cruda**	5,00	**6,00**		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda**	13,88	**17,35**		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.	**PAPA COCIDA CON CASCARA**	Cebolla junca, tallos, cruda	0,694	0,9022	X		X			X	30			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,0994	0,0994	X			X		X	30			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteuriza	49,76	49,76		X		X		X	30			9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.	**SORBETE DE CURUBA**	**Curuba, cruda**	**15,9**	**15,94**	X		X			X	30	82	76	8	9	8	9	X		
5/06/2023	10:30 a. m.		**Azúcar blanco, granulado**	**1,59**	**1,6**	X		X			X	30	82	76	9	8	9	8	X		
5/06/2023	10:30 a. m.	**MELÓN CON LECHE CONDENSADA**	Melón, crudo	**11,94**	**15,522**	X		X			X	30	82	76	9	8	9	8	X		
			Leche de vaca, condensada, con azúcar	**1,50**	**1,50**							30	82	76	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 2

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/06/2023	10:30 a. m.		Cuchuco de trigo, crudo	**4,0**	**4,0**	x			x	x		60m	87	78	8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,2**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	**4,0**	**4,0**	x		x		x		60m			8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,5**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,52**		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.	**SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO**	Habichuela, cruda	**6,0**	**7,2**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**10,0**	**12,0**		X		x	x		60m			8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,2**	x			x	x		40m	83	75	9	8	9	8	x		
6/06/2023			Aceite de soya	**0,2**	**0,2**		x		X	x					9	8	9	8			
6/06/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	**0,6**	**0,66**	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,08**		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Res, carne gorda, cruda	**19,9**	**20,77**	x			x		x	90m	88	77	8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,8**	**1,0**	x			x		x	90m			9	8	9	8	x		
6/06/2023	10:30 a. m.	**CARNE DE RES ASADA**	Aceite de soya	**0,8**	**0,8**	X			x		x	90m			8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	x			x		x	90m			9	8	9	8	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x		x	90m			8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Arroz blanco, pulido, crudo	**11,9**	**11,9**	x			x		x	40m	85	76	8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,38**		x		x	X		40m			9	8	9	8	x		
6/06/2023	10:30 a. m.	**ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA**	Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**		x		x	x		40m			8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	**1,8**	**1,8**	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Lechuga común, cruda	**6,0**	**7,2**		x		x	x		40m			8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**7,9**	**9,5**	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
6/06/2023	10:30 a. m.	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y**	Cebolla cabezona, cruda	**5,9**	**7,1**	x			x	x		120m	89	78	8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	**0,2**	**0,31**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	**13,9**	**17,4**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,7**	**0,9**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
6/06/2023	10:30 a. m.	**PURÉ DE PAPA CON PEREJIL**	Perejil, crudo	**0,1**	**0,2**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	**0,3**	**0,26**		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,10**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Guanábana, cruda	**15,9**	**15,94**		X		x	x		120m			9	8	9	8	x		
6/06/2023	10:30 a. m.	**SORBETE DE GUANABANA**	Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,6**		x		x		x	30m	3,5	4,8	8	9	8	9	x		
6/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,8**	**49,8**	x		x			x	30m			9	8	9	8	x		
6/06/2023	10:30 a. m.	**GRANADILLA**	Granadilla, cruda	**53,0**	**53,0**		x		x		x	30m	4,3	3,8	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/06/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	7,00	7,00	X			X	X		120	89	78	9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	X		X		X		120			8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52	X		X		X		120			9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,00	1,20	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,00	12,00	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,52	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,88	20,77		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	1,06	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	0,04	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20	X			X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,50	0,50		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22	X		X		X		60	3,2	4,1	8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	1,19	1,55	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		X	X		60	87	75	9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	4,94	5,93	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Calabaza, sin cáscara, cruda	5,03	6,29		X	X		X		60			9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	3,97	4,76	X		X		X		60			8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,99	0,99	X		X		X		60			9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	5,94	7,13		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,24	0,26		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	13,88	17,35		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	0,90		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,80	0,80	X			X		X	30			8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	X		X			X	30			9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.	JUGO DE MANGO	Mango común, crudo	15,94	15,94		X		X		X	30			8	9	8	9	X		
7/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59		X		X		X	30	82	76	9	8	9	8	X		
7/06/2023	10:30 a. m.	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	11,94	17,91		x	x			x	30			8	9	8	9	X		
			Limón, crudo	0,40	0,44		x	x			x	N/A			8	9	9	8	X		
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo do	4,00	4,00		x		x		x	N/A			9	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

MENU 1

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 24

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cá	10,0	12,0	X			X	X		120	89	78	9	8	9	8	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	4,0	4,8	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,2	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	8,0	8,0	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,66	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
8/06/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CONCHITAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, conchas *500g	4,0	4,0	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08	X		X		X		120			9	8	9	8	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Pollo, pechuga con piel, cruda	19,9	20,8	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2,9	2,9	X			X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
8/06/2023	10:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Perejil, crudo	0,6	0,7	X			X	X		90			9	8	9	8	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0		X		X	X		90			8	9	8	9	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8	X			X	X		90			9	8	9	8	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4	X		X			X	60	3,2	4,1	8	9	8	9	X		
8/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	X		X			X	60			9	8	9	8	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	X		X			X	60			8	9	8	9	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	X			X	X		60	87	75	9	8	9	8	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Aguacate Lorena, crudo	11,9	15,5	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
8/06/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	Sal	0,1	0,1	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	13,9	17,4	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
8/06/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Sal	0,1	0,1		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,1	1,11		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
8/06/2023	10:30 a. m.	JUGO DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,94	15,9		X	X		X		60	82	76	9	8	9	8	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
8/06/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	13,9	17,35		X	X		X		N/A			9	8	9	8	X		
8/06/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4,0	4,0		X		X		X	N/A	39	42	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

45085

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 17

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/06/2023	10:30 a. m.	SOPA DE ARRACACHA	Papa, variedad harinosa, cortuca, sin cáscara	3,00	3,60	x			x	x		120m	89	78	9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,00	4,00	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,00	7,20	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	7,20	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	7,00	9,10	x		x		x		120m			9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,60	0,66	x		x		x		120m			8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,40	0,52	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,40	0,48		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,14	0,15	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,20	0,20		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	0,08	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	19,88	20,77	x			x	x		60m	83	75	8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Piña, cruda	2,64	3,44		X		x	x		60m			9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	0,82	0,98	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Fécula de maíz, precocido, secado	1,59	1,59		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,19	1,43		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	0,20	x			x	x		90m	87	76	9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,27	1,27		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		X		x	x		90m			9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	11,94	11,94	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	0,38		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	1,22		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	2,99	3,58	x		x			x	40m	3,8	4,6	9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	0,22	x			X		x	40m			8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10		x		X		x	40m			9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.	TORTILLA DE ACELGA	Acelga, hojas, cruda	15,94	19,13		x	x			x	40m			8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,85	0,85	x			x		x	40m			9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	3,96	4,95	x		x			x	40m			8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,04	0,04		x		x		x	60m	85	75	9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	0,10	x			x		x	60m			8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	20,82		X		X		x	60m			9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Canela, molida *15g	0,26	0,26	x			x		x	60m			8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa, crudo	15,94	15,94		x		x		x	60m			9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		x	x			X	40m	4,3	3,8	8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	1,59	x			x		x	40m			9	8	9	8	x		
9/06/2023	10:30 a. m.	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	11,94	17,91	x		x			x	40m			8	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,40	0,44		x	x			x	N/A			9	9	8	9	x		
9/06/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble	4,00	4,00		x		x		x	N/A			9	8	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 4

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/06/2023	10:30 a. m.	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	7,9	9,9	X			X	X		120	89	78	9	8	9	8	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	7,9	7,9	X		x		X		120			8	9	8	9	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	6,0	7,8	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	6,0	7,8	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara	5,9	7,13	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,6	0,8		x		X	X		120			8	9	8	9	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,5	0,5	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,3	0,4	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
10/06/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	19,9	20,77	X			x	X		120			9	8	9	8	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,7	2,1	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,7	2,1		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2	X			X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,6	0,6	X			X	X		90			9	8	9	8	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		X		X	X		90			8	9	8	9	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		X	X		90			9	8	9	8	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,0	0,04	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
10/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	3,0	3,6	X			x	x		60	3,2	4,1	8	9	8	9	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4	X		X		x		60			9	8	9	8	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,1	X		X		x		60			8	9	8	9	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		X	X		60	87	75	9	8	9	8	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
10/06/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7,9	9,5	X			X		X	N/A			9	8	9	8	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	11,9	14,3		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,3	1,3		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		
10/06/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,94		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,8		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		X		X		X	N/A			8	9	8	9	X		
10/06/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	11,9	14,33		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
10/06/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,0	4,0		X		x		X	N/A			8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: POR-PSS-343
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 23

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
13/06/2023	10:30 a. m.	SOPA DE AVENA	Papa, variedad harinosa,	**10,0**	**12,0**	x			x	x		120	88	77					x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	**4,0**	**4,0**	x			x	x		120			8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	**6,0**	**7,5**	x			x	x		120			9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,5**	x			x	x		120			8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Harina de avena, cruda	**4,0**	**4,00**	x			x	x		120			9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	**0,6**	**0,6**	x			x	x		120			8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,2**	x			x	x		120			9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,5**	x			x	x		120			8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,52**	x			x	x		120			9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,15**		x		x	x		120			8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,08**	x			x	x		60	87	76	9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	**19,9**	**19,9**	x			x	x		60			8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**1,6**	**1,9**	x			x	x		60			9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	**1,6**	**1,9**		x		x	x		60			8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,5**	x			x	x		60			9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Mayonesa, con sal	**2,4**	**2,4**				x	x		60			8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,6**	**0,7**		x		x	x		60			9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**11,9**	**11,94**		x		x	x		60			8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**	x			x	x		40	86	75	9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**	x			x	x		40			8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	x			x	x		40			9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		40			8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	Calabaza, sin cáscara, cruda	**11,9**	**15,5**		x		x	x		40			9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	**7,9**	**7,9**	x			x	x		90	88	76	8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**1,5**	**1,8**	x			x	x		90			9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,5**	**1,9**		x		x	x		90			8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	**1,4**	**1,4**				x	x		90			9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	**0,8**	**0,98**	x			x	x		90			8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		90			9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	**13,9**	**16,7**	x			x	x		40	87	75	8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,7**	**0,9**	x			x	x		40			9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	**0,1**	**0,2**	x		x			x	30	43	38	8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	**0,3**	**0,26**		x	x			x	30			9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,10**		x	x			x	30			8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	**15,9**	**15,94**		x		x		x	N/A	43	39	9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,8**	**49,76**		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,59**		x		x		x	N/A			9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	**11,9**	**17,91**		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,1**	**0,11**		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
13/06/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	**4,0**	**4,00**		x		x		x	N/A			9	8	9	8	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 6

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
14/06/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	**Cuchuco de cebada, crudo**	**4,0**	**4,0**	X			X	X		120	89	78	9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Res, cadera magra, cruda *500g**	**0,6**	**0,6**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cásca**	**10,0**	**12,5**	X		X		X		120			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Arveja verde, cruda**	**4,0**	**4,0**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Habichuela, cruda**	**6,0**	**7,20**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Zanahoria, sin cáscara, cruda**	**6,0**	**7,8**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,4**	**0,5**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	**0,2**	**0,2**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Cilantro, crudo**	**0,4**	**0,52**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Sal**	**0,08**	**0,08**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	0,14	**0,18**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	19,88	**29,82**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,56	**0,56**		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,82	**1,06**		X		X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		Naranja, cruda	5,71	**7,42**	X		X		X		90			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	**0,23**	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,04	**0,04**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Fécula de maíz, precocido, secado**	0,26	**0,26**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Sal**	0,10	**0,10**		X		X	X		60	3,2	4,1	8	9	8	9	X		
14/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	**Arroz blanco, pulido, crudo**	11,94	**11,94**	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	0,38	**0,38**	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	0,94	**1,22**	X			X	X		60	87	75	9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Pimentón rojo, crudo**	2,99	**3,88**		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	0,20	**0,22**	X		X		X		60			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Sal**	0,10	**0,10**	X		X		X		60			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	**Fresa, madura, cruda**	5,94	**7,72**	X		X		X		60			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Crema de leche**	1,49	**1,49**		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Lechuga común, cruda**	6,97	**8,36**	X		X		X		60			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Manzana común cruda**	6,97	**8,36**		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
14/06/2023	10:30 a. m.	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	**Plátano hartón, maduro, crudo**	13,88	**20,82**		X	X		X		60			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Canela en astillas**	0,26	**0,26**	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
14/06/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MARACUYA	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	49,76	**49,76**		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Maracuyá, cruda**	15,94	**15,94**		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**Azúcar blanco, granulado**	1,59	**1,59**		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		
14/06/2023	10:30 a. m.	UVAS CON YOGURT	**uva isabelina**	11,94	**14,33**		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
14/06/2023	10:30 a. m.		**yogurt entero**	4,00	**4,00**		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 17

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
15/06/2023	10:30 a. m.	SOPA DE PATACON	Arveja verde, cruda	**6,0**	**6,0**	x			x	x		120m	89	78	9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**8,0**	**10,4**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**3,0**	**3,8**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	**7,0**	**10,5**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	**0,6**	**0,60**	x		x		x		120m			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,2**	x		x		x		120m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,5**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,5**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,15**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,08**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.	MIX DE POLLO CON PAJARILLA EN	Pollo, pechuga con piel, cruda	**9,9**	**10,39**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Res, pajarilla o bazo, cruda	**9,9**	**10,4**	x			x	x		60m	83	75	8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,8**	**0,8**		X		x	x		60m			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,8**	**1,1**	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	**0,0**	**0,0**		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x			x	x		90m	87	76	9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, pulido, crudo	**11,9**	**11,94**		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**		X		x	x		90m			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	**1,0**	**1,3**		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x		x			x	40m	3,8	4,6	9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	**4,0**	**4,0**	x			X		x	40m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**4,0**	**5,2**		x		X		x	40m			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**4,0**	**4,8**		x	x			x	40m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**4,0**	**5,2**	x			x		x	40m			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	**0,0**	**0,04**	x		x			x	40m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	**3,9**	**3,9**		x		x		x	60m	85	75	9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,8**	**0,8**	x			x		x	60m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		X		X		x	60m			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara	**13,9**	**16,7**	X			X	X		60m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**0,9**	**1,12**		x	x		X		60m			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,21**		X		X	X		60m			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,44**		X		X	X		60m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	**0,0**	**0,04**		X		X	X		60m			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,13**	X			X	X		60m			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,10**		X		X	X		60m			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	**15,9**	**15,94**		X	x			x	N/A	4,3	3,8	8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,8**	**49,76**		X	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,59**		X		X		x	N/A			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro, pulpa	**11,9**	**14,93**		x		x		X	N/A			8	9	8	9	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Limón, pulpa	**0,1**	**0,11**		X	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
15/06/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	**4,0**	**4,0**		x		x		x	N/A			8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/06/2023	10:30 a. m.	SOPA DE FIDEOS	Arveja verde, cruda	**4,0**	**4,0**	X			X	X		120	89	78	9	8	9	8	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	**6,0**	**7,5**	X		x		X		120			8	9	8	9	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,8**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**10,0**	**13,0**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, fideos *500g	**4,0**	**4,00**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,5**		x		X	X		120			8	9	8	9	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	**0,6**	**0,6**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,2**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,15**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,08**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,52**	X			x	X		120			9	8	9	8	X		
16/06/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	**19,9**	**29,8**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	**1,7**	**1,7**		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	**0,2**	**0,2**	X			X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**2,2**	**2,2**	X			X	X		90			9	8	9	8	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		X		X	X		90			8	9	8	9	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		X	X		90			9	8	9	8	X		
16/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, pulido, crudo	**11,9**	**11,94**	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**	X			x	x		60	3,2	4,1	8	9	8	9	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	**1,8**	**1,8**	X		X		x		60			9	8	9	8	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	X		X		x		60			8	9	8	9	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		X	X		60	87	75	9	8	9	8	X		
16/06/2023	10:30 a. m.	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	**15,9**	**20,7**	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	**0,9**	**0,9**	X		x		X		60			9	8	9	8	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	**4,0**	**4,9**	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	**0,0**	**0,0**	x			X	X		60			9	8	9	8	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,10**	x			X	X		60			8	9	8	9	X		
16/06/2023	10:30 a. m.	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	**13,88**	**16,7**	X			X	X		60	82	76	9	8	9	8	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,7**	**0,90**		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,10**		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
16/06/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,8**	**49,8**		X	X			X	30	39	42	8	9	8	9	X		
16/06/2023	10:30 a. m.		Mango común, crudo	15,9	15,9		X	X			X	30			9	8	9	8	x		
16/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		X		x		X	30			8	9	8	9	x		
16/06/2023	10:30 a. m.	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	11,9	15,5		X	X			X	30			9	8	9	8	x		
16/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, condensada, azucarada	1,5	1,5		X	X			X	30			8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

MENU 4

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR.PSS.243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 5

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/06/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE FRIJOLES	**Frijol cargamanto rojo, crudo**	7,0	7,0	X			X	X		120	89	78	9	8	9	8	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Zanahoria, sin cáscara, cruda**	6,0	7,8	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Plátano hartón, verde, crudo**	10,0	13,0	X		X		X		120			9	8	9	8	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Tomate, crudo**	6,0	7,2	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	0,4	0,52	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	0,1	0,2	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	0,2	0,2	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Sal**	0,1	0,1		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
17/06/2023	10:30 a. m.	CARNE DE RES ASADA	**Res, carne gorda, cruda**	19,9	19,88	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	0,82	1,06		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	0,82	0,82	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	0,18	0,20	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Sal**	0,10	0,10		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
17/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	**Arroz blanco, pulido, crudo**	11,94	11,94		X		X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	0,38	0,38	X		X		X		90			9	8	9	8	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	0,94	1,22	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	0,20	0,22		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Sal**	0,10	0,10		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
17/06/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	**Aguacate Lorena, crudo**	11,94	15,52		X		X	X		60	3,2	4,1	8	9	8	9	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Sal**	0,10	0,10	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
17/06/2023	10:30 a. m.	PLATANO COCIDO	**Plátano hartón, maduro, crudo**	13,88	20,82	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
17/06/2023	10:30 a. m.	JUGO DE LULO	**Lulo, crudo**	15,94	15,94		X	X			X	N/A	87	75	9	8	9	8	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Azúcar blanco, granulado**	1,59	1,59		X		X		X	N/A			8	9	8	9	X		
17/06/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	**Papaya, madura, cruda**	11,94	15,52		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
17/06/2023	10:30 a. m.		**Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema**	4,00	4,00		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1019081535 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 6

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
20/06/2023	10:30 a. m.	SOPA DE ARROZ	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	**10,0**	**12,0**	X			X	X		120	89	78	9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,5**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	**6,0**	**7,2**	X		X		X		120			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	**4,0**	**4,0**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Arroz blanco, pulido, crudo	**4,0**	**4,00**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	**0,6**	**0,7**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,5**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,2**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,20**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,40**	**0,52**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,08	**0,08**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Res, carne semigorda, molida, cruda	19,88	**20,77**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,73	**2,25**		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,73	**2,08**		X		X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	1,19	**1,19**	X		X		X		90			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	3,98	**4,77**	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,54	**0,54**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,04	**0,04**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,18	**0,20**		X	X		X		60	3,2	4,1	8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	11,94	**11,94**	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	2,39	**2,39**		X	X		X		60			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,38	**0,38**		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,94	**1,22**		X	X		X		60			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	2,99	**3,58**		X	X		X		60			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,20	**0,22**		X	X		X		60			8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.	TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO	Tomate, crudo	19,88	**23,86**		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,04	**0,04**		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	13,88	**16,66**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,69	**0,90**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,93	**0,93**		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,10	**0,10**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,94	**15,94**		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,59	**1,59**		X		X		X	N/A			8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	**49,76**		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
20/06/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, madura, cruda	11,94	**14,93**		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
20/06/2023	10:30 a. m.		yogurt, bebible, entero, con azúcar	4,00	**4,00**		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	10:30 a. m.	SOPA DE AVENA	Papa, variedad [illegible]	10,0	12,0	x			x	x		60m	85	76	9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,2	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,2		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Harina de avena, cruda	4,0	4,0	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,66		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,52		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,2		x		x	x		40m	87	75	8	9	8	9	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Cerdo, lomo, crudo	19,9	20,8	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,06	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,82	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,20		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	1,0	1,3	x			x	x		40m	3,8	4,3	8	9	8	9	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			x	x		60m	82	74	8	9	8	9	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
21/06/2023	10:30 a. m.	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha, sin cáscara, cruda	11,9	14,3	x			x	x		120m	89	78	9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	7,9	9,9	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Mayonesa, con sal	1,5	1,5	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
21/06/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara	13,9	16,7	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,1	1,1	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FRESA	Fresa, madura, cruda	15,9	15,9		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A			8	9	8	9	x		
21/06/2023	10:30 a. m.	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano común, crudo	11,9	17,91		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
21/06/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,5	1,5		x		x		x	N/A			8	9	8	9	x		

MENU 8

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 9

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
22/06/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	**7,0**	**7,0**	x			x	x		60m	87	76	8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**14,0**	**16,8**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**10,0**	**12,0**		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,6**	**0,8**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,2**	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,15**		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,5**	x			x	x		90m	86	76	8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
22/06/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna o colombina con piel	**19,9**	**29,82**		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**1,7**	**2,08**	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	**1,7**	**2,1**	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,7**	**2,2**		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,8**	**0,8**	x			x	x		40m	4,5	5,3	8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,20**	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,10**	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	**0,0**	**0,04**		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	**0,0**	**0,0**	x			x	x		40m	82	75	8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	**9,0**	**9,0**		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	**3,0**	**3,0**		x		x	x		40m			8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**	x			x	x		120m	89	77	9	8	9	8	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino Cohombro, crudo	**9,9**	**12,4**		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**9,9**	**11,9**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,8**	**1,0**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
22/06/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	**13,9**	**20,8**		x		x	x		20			8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**1,1**	**1,1**		x	x		x		20			9	8	9	8	x		
22/06/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,8**	**49,8**		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Guanábana, cruda	**15,9**	**15,9**		x	X			x	N/A			9	8	9	8	x		
22/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,6**		x		X		x	N/A			8	9	8	9	x		
22/06/2023	10:30 a. m.	GRANADILLA	Granadilla, cruda	**53,0**	**53,0**		x	X			x	N/A			9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435565 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACIÓN ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 10

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					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	10:30 a. m.	SOPA DE CEBADA PERLADA	Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,66	x			x	x		60m	84	77	9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,00	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,2	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,5	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Cebada, perlada, cruda	4,0	4,00		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,52	x			x	x		120m	88	78	9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,2		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Res, carne semigorda, molida, cruda	19,9	20,8	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	4,0	4,8	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	1,2	1,2		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,1	x			x	x		90m	86	78	9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,04	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,0	0,04		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	x			x	x		40m	4,5	3,8	9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,22	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,22		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10	x			x	x		40m	82	76	8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.	GUACAMOLE	Aguacate Lorena, crudo	9,9	12,9		x		x	x		30m			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	3,0	3,6	x			x	x		30m	3,8	3,2	8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	3,0	3,9	x			x	x		30m			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8		x		x	x		30m			8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,8	1,0		x	x		x		30m			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x	x		x		30m			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.	YUCA DORADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	13,9	18,0		x	x		x		20m			8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,9		x	x		x		20m			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,9	0,9		x		x	x		20m			8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		20m			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, crudo	15,9	15,9		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	11,9	14,3		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
23/06/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,0	4,0		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : 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 2019043596 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 11

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
24/06/2023	10:30 a. m.	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**7,9**	**9,49**	X			X	X		60m	83	75	9	8	9	8	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	**7,9**	**7,9**	X			X	X		60m			8	9	8	9	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	**6,0**	**7,8**		X		X	X		60m			9	8	9	8	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,8**	X			X	X		60m			8	9	8	9	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	**5,9**	**7,13**		X		X	X		60m			9	8	9	8	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,6**	**0,78**	X			X	X		60m			8	9	8	9	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,5**	**0,50**	X			X	X		60m			9	8	9	8	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,3**	**0,4**		X		X	X		60m			8	9	8	9	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,2**	X			X	X		90m	87	76	9	8	9	8	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		X		X	X		90m			8	9	8	9	X		
24/06/2023	10:30 a. m.	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	**19,9**	**20,8**	X			X	X		90m			9	8	9	8	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,2**	**1,5**	X			X	X		90m			8	9	8	9	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	**0,0**	**0,04**		X		X	X		90m			9	8	9	8	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,5**	**0,5**	X			X	X		40m	4,9	4,3	8	9	8	9	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	X			X	X		40m			9	8	9	8	X		
24/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	**11,9**	**11,9**	X			X	X		40m			8	9	8	9	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,38**	X			X	X		40m			9	8	9	8	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,22**	X			X	X		40m			8	9	8	9	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,22**		X		X	X		40m			9	8	9	8	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**1,2**	**1,6**	X			X	X		60m	88	75	8	9	8	9	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		X		X	X		60m			9	8	9	8	X		
24/06/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y	Lechuga común, cruda	**6,0**	**7,2**		X		X	X		60m			8	9	8	9	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**7,9**	**9,5**	X			X	X		120m	88	78	9	8	9	8	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	**5,9**	**7,7**	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,8**	**0,83**	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	**0,2**	**0,3**	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
24/06/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	**13,9**	**20,8**		x	x		X		120m			8	9	8	9	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**1,8**	**1,8**		x		X	X		120m			9	8	9	8	X		
24/06/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	**15,9**	**15,9**		x		X		X	N/A			8	9	8	9	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,8**	**49,8**		x	x			X	N/A			9	8	9	8	X		
24/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,59**		x		X		X	N/A			8	9	8	9	X		
24/06/2023	10:30 a. m.	MANDARINA	Mandarina, cruda	**15,9**	**15,94**		x	x			X	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS **MENU 12**

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	10:30 a. m.	Cuchuco de maiz, triturado *500g	Cuchuco de maiz, triturado *500g	4,0	4,0	x			x	x		120m	89	78	9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,7	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,0	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,20	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,2	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.	CARNE DE CERDO GUISADA	Cerdo, Pierna o pernil, cruda	19,9	20,8	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,7	2,1		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,0	x			x	x		90m	87	77	8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,0	1,0	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	9,0	9,0		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, fideos *500g	3,0	3,0	x		x			x	90m	4,9	3,8	8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4	x		x			x	90m			9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x		x			x	90m			8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x		x			x	90m			9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	x		x			x	90m			8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,2		x		x		x	90m			9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	13,9	16,7		x	x			x	60m	87	76	8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	1,0	1,3		x		x		x	60m			9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		x		x	60m			8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8		x	x			x	60m			9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.	PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	13,9	20,8		x		x	X		60m			8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,7	1,7		X		X	X		60m			8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, crudo	15,9	15,9		X	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		X	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
26/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A			9	8	9	8	x		
26/06/2023	10:30 a. m.	PERA	Pera, cruda	15,9	15,94		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 13

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
27/06/2023	10:30 a. m.	MONDONGO	Res, callo o menudo, crudo	2,0	2,2	x			x	x		120m	89	78	9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,0	1,2	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	8,0	9,6	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	8,0	8,0	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,52	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,2	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	6,0	7,16		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con	7,9	9,49	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna o colombina con piel	19,9	29,8	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,1		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0	x			x	x		90m	87	77	8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,0		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,0	0,0	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,82	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x		x			x	90m	4,9	3,8	8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4	x		x			x	90m			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x		x			x	90m			8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	x		x			x	90m			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	x		x			x	90m			8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona, cruda	6,0	7,8		x		x		x	90m			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,8	0,8	x			x	x		60m	87	76	8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	4,0	4,8	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,8	0,98	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	9,9	11,9		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	13,9	17,4	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,1	1,11		x		X	X		60m			8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		x		X	X		60m			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,9		x	x			x	N/A			9	9	9	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A			8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	11,9	14,3		x	x			x	N/A			8	9	8	9	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,4	0,4		x	x			x	N/A			9	8	9	8	x		
27/06/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	4,0	4,0		x		x		x	N/A			9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 14

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/06/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja común, cruda	**7,0**	**7,0**	X			X	X		60m	81	67	8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**6,0**	**7,2**	X			X	X		60m			9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscar	**10,0**	**12,0**	X			X	X		60m			8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,5**	X			X	X		60m			9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,20**	X			X	X		60m			8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,5**	X			X	X		60m			9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	X			X	X		60m			8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,2**		X		X	X		60m			9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,20**		X		X	X		60m			8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	**19,9**	**20,77**	X			X	X		90m	86	77	9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**1,7**	**2,08**	X			X	X		90m			8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	**1,7**	**2,1**		X		X	X		90m			9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,7**	**2,2**	X			X	X		90m			8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,6**	**0,6**	X			X	X		90m			9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		X		X	X		90m			8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	X			X	X		60m			9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	**0,0**	**0,0**	X			X	X		60m	3	3,8	8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	**0,0**	**0,04**	X			X	X		60m			9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	**11,9**	**11,9**	X			X	X		60m			8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**		X		X	X		60m			9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**	X			X	X		40m	82	75	8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		X		X	X		40m			9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**1,2**	**1,6**		X		X	X		40m			8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	X			X	X		120m	89	79	9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA,FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	**6,0**	**7,8**	X			X		X	120m			8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**		x	x			X	120m			9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Manzana común cruda	**7,9**	**9,53**		x	x			X	120m			8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Miel de abejas, líquida	**1,7**	**1,7**		x		X		X	120m			9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**		x	x			X	120m			8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	**5,9**	**7,1**		x	x			X	120m			9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	**13,9**	**17,35**		X		X		X	60m			8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,7**	**0,90**		X		X	X		60m			9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		X	X		60m			8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,9**	**0,9**		x		X	X		60m			9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.	JUGO DE LULO	Lulo, crudo	**15,9**	**15,9**		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,6**		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		
28/06/2023	10:30 a. m.	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, crudo	**11,9**	**15,52**		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
28/06/2023	10:30 a. m.		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	**4,0**	**4,00**		X		x		X	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 15

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	10:30 a. m.	AJIACO	Guascas, crudas	1,5	1,7	X			X	X		120m	89	78	9	8	9	8	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Pollo, pechuga con piel, cruda	0,6	0,7	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	9,9	11,9	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	8,0	9,6	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	8,0	9,56	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	8,0	8,0	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,3	0,4		X		X	X		120m			9	8	9	8	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,1	0,1	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,09		X		X	X		120m			9	8	9	8	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08	X			X	X		120	88	77	8	9	8	9	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Crema de leche	1,4	1,40		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
29/06/2023	10:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA	Pollo, pechuga con piel, cruda	19,9	20,8	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	1,7	2,1	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,7	2,1		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,8	0,8	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10	X			X	X		90	86	76	8	9	8	9	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,0	0,0	X			X	X		90			9	8	9	8	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0		X		X	X		90			8	9	8	9	X		
29/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	X			X	X		90			9	8	9	8	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	X		X			X	40m	4,5	3,7	8	9	8	9	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	X		X			X	40m			9	8	9	8	X		
29/06/2023	10:30 a. m.	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	11,9	15,5		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,10		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		
29/06/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,9	15,9		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
29/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		X		X		X	N/A			8	9	8	9	X		
29/06/2023	10:30 a. m.	GRANADILLA	Granadilla, cruda	53,0	53,00		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 5

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/06/2023	10:30 a. m.	SOPA DE PATACON	**Arveja verde, cruda**	6,0	6,00	X			X	X		120	89	78	9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Zanahoria, sin cáscara, cruda**	8,0	9,60	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara**	3,0	3,60	X		X		X		120			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Plátano hartón, verde, crudo**	7,0	10,50	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Res, cadera magra, cruda *500g**	0,6	0,66	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	0,2	0,20	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	0,4	0,52	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Cilantro, crudo**	0,4	0,52		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	0,1	0,15	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Sal**	0,08	0,08		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
30/06/2023	10:30 a. m.	SOBREBARRIGA MECHADA	**Res, came gorda, cruda**	19,88	20,77	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	1,73	2,25	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Tomillo, fresco**	0,04	0,04		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Sal**	0,10	0,10		X		X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	0,18	0,20	X		X		X		90			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	**Arroz blanco, pulido, crudo**	11,94	11,94	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	0,38	0,38		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	0,94	1,22		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Pimentón rojo, crudo**	2,99	3,88		X		X	X		60	3,2	4,1	8	9	8	9	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Ajo, crudo**	0,20	0,22	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Sal**	0,10	0,10	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
30/06/2023	10:30 a. m.	ENSALADA SILVESTRE	**Tomate, crudo**	4,00	4,80	X			X	X		60	87	75	9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Cebolla cabezona, cruda**	3,97	4,76		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Lechuga común, cruda**	3,97	4,76	X		X		X		60			9	8	9	8			
30/06/2023	10:30 a. m.		**Espinaca, cruda**	3,97	5,16		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Uchuva, cruda**	3,97	4,37	X		X		X		60			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Limón, crudo**	1,49	1,64	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Sal**	0,10	0,10		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.	PAPA CRIOLLA DORADA	**Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda**	13,88	17,35	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Cebolla junca, tallos, cruda**	0,69	0,76		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Aceite de soya**	0,80	0,80		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		Sal	0,0994	0,10		X	X			X	30			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, cruda	5,97	5,97		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		Fresa, madura, cruda	5,97	5,97		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		Uva Isabella, cruda	4	4,00		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,594	1,59		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.	BANANO CON YOGURT	Banano común, crudo	11,94	17,91		X	X			X	N/A			9	8	9	8	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**Limón, crudo**	0,1	0,11		X	X			X	N/A			8	9	8	9	X		
30/06/2023	10:30 a. m.		**yogurt, bebible, entero, con azúcar**	4,00	4,00		X		X		X	N/A			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MILENA MORENO BENAVIDES TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA AVILA OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 20

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/05/2023	########	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Cuchuco de trigo, crudo	4,0	4,0	x			x	x		60m	87	78	8	9	8	9	x		
9/05/2023	########		Ajo, crudo	0,1	0,2	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
9/05/2023	########		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
9/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
9/05/2023	########		Cilantro, crudo	0,4	0,52	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
9/05/2023	########		Habichuela, cruda	6,0	7,2	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
9/05/2023	########		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,0	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
9/05/2023	########		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,2	x			x	x		40m	83	75	9	8	9	8	x		
			Aceite de soya	0,2	0,2		x			x											
9/05/2023	########		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,66	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
9/05/2023	########		Sal	0,1	0,08		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
9/05/2023	########	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,9	20,77	x			x	x		90m	88	77	8	9	8	9	x		
9/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,0	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
9/05/2023	########		Aceite de soya	0,8	0,8		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
9/05/2023	########		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
9/05/2023	########		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
9/05/2023	########	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		40m	85	76	8	9	8	9	x		
9/05/2023	########		Aceite de soya	0,4	0,38		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
9/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
9/05/2023	########		Arveja verde, cruda	1,8	1,8	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
9/05/2023	########		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
9/05/2023	########		Sal	0,1	0,1		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
9/05/2023	########	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y	Lechuga común, cruda	6,0	7,2		x		x	x		40m			8	9	8	9	x		
9/05/2023	########		Tomate, crudo	7,9	9,5	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
9/05/2023	########		Cebolla cabezona, cruda	5,9	7,1	x			x	x		120m	89	78	8	9	8	9	x		
9/05/2023	########		Limón, crudo	0,8	0,8	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
9/05/2023	########		Sal	0,1	0,1		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
9/05/2023	########		Perejil, crudo	0,2	0,31	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
9/05/2023	########	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	13,9	17,4	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
9/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,9	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
9/05/2023	########		Perejil, crudo	0,1	0,2	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
9/05/2023	########		Margarina, con sal	0,3	0,26		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
9/05/2023	########		Sal	0,1	0,10		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
9/05/2023	########	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda	15,9	15,94	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
9/05/2023	########		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	30m	3,5	4,8	8	9	8	9	x		
9/05/2023	########		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8	x		x			x	30m			9	8	9	8	x		
9/05/2023	########	GRANADILLA	Granadilla, cruda	15,9	15,9	x		x			x	30m	4,3	3,8	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JESSICA AVILA TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1015862956 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA AVILA OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 21

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/05/2023	########	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	7,0	7,0	X			X	X		120m	89	78	9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Laurel especia	0,0	0,0	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,2	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########		Pimentón rojo, crudo	1,0	1,20	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,0	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########		Cilantro, crudo	0,4	0,5	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Sal	0,1	0,1		X		X	X		120m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########		Ajo, crudo	0,1	0,15	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Aceite de soya	0,2	0,20		x		X	X		120m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	19,9	20,77	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,1	X			X	X		60m	83	75	8	9	8	9	X		
10/05/2023	########		Laurel especia	0,0	0,0	x			X	X		60m			9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Ajo, crudo	0,2	0,2	X			X	X		60m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########		Aceite de soya	0,5	0,5		x		X	X		60m			9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Sal	0,1	0,1		x		X	X		60m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	X			X	X		90m	87	76	9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Aceite de soya	0,4	0,38		X		X	X		90m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	X			X	X		90m			9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Ajo, crudo	0,2	0,2	X			X	X		90m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########		Cilantro, crudo	1,2	1,6	X			X	X		90m			9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Sal	0,1	0,1		X		X	X		90m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	4,9	5,9	X		X			X	40m	3,8	4,6	9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Calabaza, sin cáscara, cruda	5,0	6,3	X		X			X	40m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########		Pimentón rojo, crudo	4,0	4,8	X		X			X	40m			9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Aceite de soya	1,0	1,0		x	X			X	40m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########		Cebolla cabezona, cruda	5,9	7,1	X			X		X	40m			9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Ajo, crudo	0,2	0,26	X		X			X	40m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########		Sal	0,1	0,1		x		X		x	60m	85	75	9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Tomillo, fresco	0,0	0,0	X			X		x	60m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	13,9	17,4	X			X	X		60m			9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	0,7	0,9	X			X	X		60m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########		Aceite de soya	0,8	0,80		X		X	X		60m			9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Sal	0,1	0,10		x	X		x		40m	4,3	3,8	8	9	8	9	X		
10/05/2023	########	JUGO DE MANGO	Mango común, crudo	15,9	15,94	x			X		X	40m			9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6	X		X			X	40m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	11,9	17,9	X		X			X	N/A			9	8	9	8	X		
10/05/2023	########		Limón, crudo	0,4	0,4	x		x			x	30m			8	9	8	9	X		
10/05/2023	########		Queso fresco, semiduro, semimagro	4,0	4,0	x		x			x	20m			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JESSICA AVILA TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1015862956 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA AVILA OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 22

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/05/2023	########	SOPA DE CONCHITAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	10,0	12,0	x			x	x		120m	89	78	9	8	9	8	x		
11/05/2023	########		Habichuela, cruda	4,0	4,8	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
11/05/2023	########		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,2	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
11/05/2023	########		Arveja verde, cruda	8,0	8,0				x	x		120m			8	9	8	9	x		
11/05/2023	########		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,66	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
11/05/2023	########		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, conchas *500g	4,0	4,0	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
11/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
11/05/2023	########		Aceite de soya	0,2	0,2	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
11/05/2023	########		Cilantro, crudo	0,4	0,52	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
11/05/2023	########		Ajo, crudo	0,1	0,15	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
11/05/2023	########		Sal	0,1	0,08		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
11/05/2023	########	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	19,9	20,8	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
11/05/2023	########		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
11/05/2023	########		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble	2,9	2,9	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
11/05/2023	########		Perejil, crudo	0,6	0,7	x			x	x		60m	88	79	9	8	9	8	x		
11/05/2023	########		Tomillo, fresco	0,0	0,0	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
11/05/2023	########		Aceite de soya	0,8	0,8	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
11/05/2023	########		Sal	0,1	0,10	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
11/05/2023	########	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
11/05/2023	########		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
11/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			x	x		90m	86	78	9	8	9	8	x		
11/05/2023	########		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
11/05/2023	########		Sal	0,1	0,1	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
11/05/2023	########	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	11,9	15,5	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
11/05/2023	########		Sal	0,1	0,1		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
11/05/2023	########	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara	13,9	17,4	x			x	x		60m	90	78	8	9	8	9	x		
11/05/2023	########		Sal	0,1	0,1	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
11/05/2023	########		Aceite de soya	1,1	1,11	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
11/05/2023	########	JUGO DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,9	15,9		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
11/05/2023	########		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,6		x		x		x	N/A			8	9	8	9	x		
11/05/2023	########	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Manzana común cruda	13,9	17,4	x		x			x				9	8	9	8	x		
11/05/2023	########		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble	4,0	4,0	x		x			x	20m	3,5	4,8	8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JESSICA AVILA TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1015862956 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA AVILA OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 23

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/05/2023	10:30 a. m.	SOPA DE ARRACACHA	Papa, variedad harinosa,	3,0	3,6	X			X	X		120	88	77					X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	6,0	7,2	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,2	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	7,0	9,10	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,7	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	0,4	0,5	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,15	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,20		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,08	X			X	X		60	87	76	9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Cerdo, lomo, crudo	19,9	20,8	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Piña, cruda	2,6	3,4	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	0,8	1,0		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Fécula de maíz, precocido, secado	1,6	1,6	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	1,2	1,4				X	X		60			8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	1,3	1,27		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	X			X	X		40	86	75	9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	X			X	X		40			8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,4	0,4	X			X	X		40			9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		X		X	X		40			8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	3,0	3,6		X		X	X		40			9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,2	0,2	X			X	X		90	88	76	8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	X			X	X		90			9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.	TORTILLA DE ACELGA	Acelga, hojas, cruda	15,9	19,1		X		X	X		90			8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Margarina, con sal	0,9	0,9				X	X		90			9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	4,0	4,95	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	0,0	0,0		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,1	X			X	X		40	87	75	8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	13,9	20,8	X			X	X		40			9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Canela, molida *15g	0,3	0,3	X		X			X	30	43	38	8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa, crudo	15,9	15,94		X		X		X	30			9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,76	X		X			X	30			8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59	X		X			X	20	43	39	9	8	9	8	X		
12/05/2023	10:30 a. m.	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	11,9	17,91	X		X			X	20			8	9	8	9	X		
12/05/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	0,4	0,44	X		X			X	20			9	8	9	8	X		
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble	4,0	4,00	X		X			X	20			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JESSICA AVILA TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1015862956 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA AVILA OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 24

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
13/05/2023	########	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cás	7,9	9,9	X			X	X		120	89	78	9	8	9	8	X		
13/05/2023	########		Maiz tierno, crudo	7,9	7,9	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
13/05/2023	########		Plátano hartón, verde, crudo	6,0	7,8	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
13/05/2023	########		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	6,0	7,8	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
13/05/2023	########		Papa variedad harinosa, criolla, con cásc	5,9	7,13	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
13/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	0,6	0,8	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
13/05/2023	########		Aceite de soya	0,5	0,5	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
13/05/2023	########		Cilantro, crudo	0,3	0,4	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
13/05/2023	########		Ajo, crudo	0,1	0,15	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
13/05/2023	########		Sal	0,1	0,08		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
13/05/2023	########	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	19,9	20,77	X		X		X		120			9	8	9	8	X		
13/05/2023	########		Tomate, crudo	1,7	2,1	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
13/05/2023	########		Pimentón rojo, crudo	1,7	2,1		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
13/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	1,7	2,2	X			X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
13/05/2023	########		Aceite de soya	0,6	0,6	X			X	X		90			9	8	9	8	X		
13/05/2023	########		Ajo, crudo	0,2	0,2		X		X	X		90			8	9	8	9	X		
13/05/2023	########		Sal	0,1	0,1	X			X	X		90			9	8	9	8	X		
13/05/2023	########		Orégano, molido	0,0	0,04	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
13/05/2023	########	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
13/05/2023	########		Zanahoria, sin cáscara, cruda	3,0	3,6	X		X			X	60	3,2	4,1	8	9	8	9	X		
13/05/2023	########		Aceite de soya	0,4	0,4	X		X			X	60			9	8	9	8	X		
13/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,1	X		X			X	60			8	9	8	9	X		
13/05/2023	########		Ajo, crudo	0,2	0,2	X			X	X		60	87	75	9	8	9	8	X		
13/05/2023	########		Sal	0,1	0,1	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
13/05/2023	########	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7,9	9,5	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
13/05/2023	########		Manzana común cruda	11,9	14,3	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
13/05/2023	########		Crema de leche	1,3	1,3		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
13/05/2023	########	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	15,9	15,94		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
13/05/2023	########		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,8	X			X	X		60	82	76	9	8	9	8	X		
13/05/2023	########		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
13/05/2023	########	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	11,9	14,33		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
13/05/2023	########		Helado de crema	4,0	4,0	X		X			X	30	39	42	8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JESSICA AVILA TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1015862956 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA AVILA OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 1

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/05/2023	########		**Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cásca**	**10,0**	**12,0**	X			X	X		120	89	78	9	8	9	8	X		
15/05/2023	########		**Habichuela, cruda**	**4,0**	**4,8**	X		X		X		120			8	9	8	9	X		
15/05/2023	########		**Zanahoria, sin cáscara, cruda**	**6,0**	**7,5**	X		X		X		120			9	8	9	8	X		
15/05/2023	########		**Arveja verde, cruda**	**8,0**	**8,0**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
15/05/2023	########		**Res, cadera magra, cruda *500g**	**0,6**	**0,60**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
15/05/2023	########	SOPA DE CONCHITAS	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, conchas *500g**	**4,0**	**4,0**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
15/05/2023	########		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,4**	**0,5**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
15/05/2023	########		**Aceite de soya**	**0,2**	**0,2**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
15/05/2023	########		**Cilantro, crudo**	**0,4**	**0,52**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
15/05/2023	########		**Ajo, crudo**	**0,14**	**0,15**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
15/05/2023	########		**Sal**	0,08	**0,08**		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
15/05/2023	########		**Res, carne gorda, cruda**	19,88	**20,71**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
15/05/2023	########		**Cebolla junca, tallos, cruda**	1,73	**2,25**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
15/05/2023	########	SOBREBARRIGA MECHADA	**Tomillo, fresco**	0,04	**0,04**	X			X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
15/05/2023	########		**Sal**	0,10	**0,10**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
15/05/2023	########		**Ajo, crudo**	0,18	**0,20**	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
15/05/2023	########		**Arroz blanco, crudo**	11,94	**11,94**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
15/05/2023	########		**Aceite de soya**	0,38	**0,38**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
15/05/2023	########	ARROZ CON CILANTRO	**Cebolla junca, tallos**	0,94	**1,22**	X		X		X		60	3,2	4,1	8	9	8	9	X		
15/05/2023	########		**Ajo**	0,20	**0,22**	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
15/05/2023	########		**Cilantro, hojas**	1,19	**1,55**	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
15/05/2023	########		**Sal**	0,10	**0,10**		X		X	X		60	87	75	9	8	9	8	X		
15/05/2023	########		**Arveja verde, cruda**	5,97	**5,97**	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
15/05/2023	########		**Habichuela, cruda**	5,97	**7,16**		X	X		X		60			9	8	9	8	X		
15/05/2023	########	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	**Zanahoria, sin cáscara, cruda**	7,94	**9,93**	X		X		X		60			8	9	8	9	X		
15/05/2023	########		**Perejil, crudo**	0,99	**1,19**	X		X		X		60			9	8	9	8	X		
15/05/2023	########		**Mayonesa, con sal**	1,16	**1,16**		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
15/05/2023	########		**Sal**	0,10	**0,10**		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
15/05/2023	########		**Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara,**	13,88	**16,66**	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
15/05/2023	########	PAPA CRIOLLA DORADA	**Cebolla junca, tallos, cruda**	0,69	**0,90**	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
15/05/2023	########		**Aceite de soya**	0,80	**0,80**		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
15/05/2023	########		Sal	0,0994	0,0994		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
15/05/2023	########	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, crudo	15,94	15,94	X			X		X	30			8	9	8	9	X		
15/05/2023	########		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizad	49,76	49,76	X		X			X	30			9	8	9	8	X		
15/05/2023	########		**Azúcar blanco, granulado**	**1,6**	**1,59**		X		X		X	30			8	9	8	9	X		
15/05/2023	########	FRESAS CON CREMA	**Fresa, maduro, fruto entero**	**11,94**	**14,9**	X		X			X	30	82	76	9	8	9	8	X		
			Crema de leche	1,5	1,5	X			X		X	30			8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JESSICA AVILA TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1019081535 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA AVILA OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 2

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/05/2023	########	SOPA DE AVENA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**10,0**	**12,0**	x			x	x		60m	87	78	8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Arveja verde, cruda	**4,0**	**4,0**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########		Habichuela, cruda	**6,0**	**7,5**	x		x		x		60m			8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,5**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########		Harina de avena, cruda	**4,0**	**4,00**		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Res, cadera magra, cruda *500g	**0,6**	**0,6**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########		Aceite de soya	**0,2**	**0,2**		X		x	x		60m			8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,5**	x			x	x		40m	83	75	9	8	9	8	x		
16/05/2023			Cilantro, crudo	**0,4**	**0,5**		x		X	x					9	8	9	8			
16/05/2023	########		Ajo, crudo	**0,1**	**0,15**	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Sal	**0,1**	**0,08**		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado en agua	**19,9**	**19,88**	x			x		x	90m	88	77	8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Tomate, crudo	**1,6**	**1,9**	x			x		x	90m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########		Cebolla cabezona, cruda	**1,6**	**1,9**	X			x		x	90m			8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,5**	x			x		x	90m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########		Mayonesa, con sal	**2,4**	**2,4**		x		x		x	90m			8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Limón, crudo	**0,6**	**0,7**	x			x		x	40m	85	76	8	9	8	9	x		
16/05/2023	########	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**11,9**	**11,94**		x		x	X		40m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**		x		x	x		40m			8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE	Calabaza, sin cáscara, cruda	**11,9**	**15,5**		x		x	x		40m			8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Arveja verde, cruda	**7,9**	**7,9**	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########		Tomate, crudo	**1,5**	**1,8**	x			x	x		120m	89	78	8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,5**	**1,9**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########		Margarina, con sal	**1,4**	**1,4**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Perejil, crudo	**0,8**	**0,98**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
16/05/2023	########	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**13,9**	**16,7**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,7**	**0,9**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Perejil, crudo	**0,1**	**0,16**		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########		Margarina, con sal	**0,3**	**0,26**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Sal	**0,1**	**0,10**		X		x	x		120m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	**15,9**	**15,9**		x		x		x	30m	3,5	4,8	8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,8**	**49,8**	x		x			x	30m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,6**		x		x		x	30m	4,3	3,8	8	9	8	9	x		
16/05/2023	########	BANANO CON HELADO	Banano común, crudo	11,9	17,9	x			x		x	30m			9	8	9	8	x		
16/05/2023	########		Limón, crudo	0,1	0,1	x			x		x	30m			8	9	8	9	x		
16/05/2023	########		Helado de crema	4	4		x		x		x	30m			8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JESSICA AVILA TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1019081535 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA AVILA OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 17

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/05/2023	########	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Cuchuco de cebada, crudo	4,0	4,0	x			x	x		120m	89	78	9	8	9	8	x		
17/05/2023	########		Res, cadera magra, cruda *500g	0,6	0,6	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
17/05/2023	########		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10,0	12,5	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
17/05/2023	########		Arveja verde, cruda	4,0	4,0	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
17/05/2023	########		Habichuela, cruda	6,0	7,20	x		x		x		120m			9	8	9	8	x		
17/05/2023	########		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,0	7,8	x		x		x		120m			8	9	8	9	x		
17/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	0,4	0,5	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
17/05/2023	########		Aceite de soya	0,2	0,2		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
17/05/2023	########		Cilantro, crudo	0,4	0,52	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
17/05/2023	########		Sal	0,1	0,08		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
17/05/2023	########		Ajo, crudo	0,1	0,18	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
17/05/2023	########	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel	19,9	25,8	x			x	x		60m	83	75	8	9	8	9	x		
17/05/2023	########		Aceite de soya	0,6	0,6		X		x	x		60m			9	8	9	8	x		
17/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	0,8	1,1	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
17/05/2023	########		Naranja, cruda	5,7	7,4		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
17/05/2023	########		Ajo, crudo	0,2	0,2		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
17/05/2023	########		Orégano, molido	0,0	0,0	x			x	x		90m	87	76	9	8	9	8	x		
17/05/2023	########		Fécula de maíz, precocido, secado	0,3	0,26		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
17/05/2023	########		Sal	0,1	0,1		X		x	x		90m			9	8	9	8	x		
17/05/2023	########	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	11,9	11,9	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
17/05/2023	########		Aceite de soya	0,4	0,4		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
17/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
17/05/2023	########		Pimentón rojo, crudo	3,0	3,9	x		x			x	40m	3,8	4,6	9	8	9	8	x		
17/05/2023	########		Ajo, crudo	0,2	0,2	x			X		x	40m			8	9	8	9	x		
17/05/2023	########		Sal	0,1	0,1		x		X		x	40m			9	8	9	8	x		
17/05/2023	########	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa, madura, cruda	5,9	7,7		x	x			x	40m			8	9	8	9	x		
17/05/2023	########		Crema de leche	1,5	1,5	x			x		x	40m			9	8	9	8	x		
17/05/2023	########		Lechuga común, cruda	7,0	8,36	x		x			x	40m			8	9	8	9	x		
17/05/2023	########		Manzana común cruda	7,0	8,4		x		x		x	60m	85	75	9	8	9	8	x		
17/05/2023	########	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	13,9	20,8	x			x		x	60m			8	9	8	9	x		
17/05/2023	########		Canela en astillas	0,3	0,3		X		X		x	60m			9	8	9	8	x		
17/05/2023	########	SORBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,8	49,8	x			x		x	60m			8	9	8	9	x		
17/05/2023	########		Maracuyá, cruda	15,9	15,94		x		x		x	60m			9	8	9	8	x		
17/05/2023	########		Azúcar blanco, granulado	1,6	1,59		x	x			X	40m	4,3	3,8	8	9	8	9	x		
17/05/2023	########	UVAS CON YOGURT	uva isabelina	11,9	14,33	x			x		x	40m			9	8	9	8	x		
17/05/2023	########		yogurt entero	4,0	4,0	x		x			x	40m			8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JESSICA AVILA TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1015862956 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA AVILA OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 4

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
18/05/2023	########	SOPA DE PATACON	**Arveja verde, cruda**	**6,0**	**6,0**	X			X	X		120	89	78	9	8	9	8	X		
18/05/2023	########		**Zanahoria, sin cáscara, cruda**	**8,0**	**10,4**	X		x		X		120			8	9	8	9	X		
18/05/2023	########		**Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cásca**	**3,0**	**3,8**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
18/05/2023	########		**Plátano hartón, verde, crudo**	**7,0**	**10,5**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
18/05/2023	########		**Res, cadera magra, cruda *500g**	**0,6**	**0,60**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
18/05/2023	########		**Aceite de soya**	**0,2**	**0,2**		x		X	X		120			8	9	8	9	X		
18/05/2023	########		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,4**	**0,5**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
18/05/2023	########		**Cilantro, crudo**	**0,4**	**0,5**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
18/05/2023	########		**Ajo, crudo**	**0,1**	**0,15**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
18/05/2023	########		**Sal**	**0,1**	**0,08**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
18/05/2023	########	MIX DE POLLO CON PAJARILLA EN	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**9,9**	**10,39**	X			x	X		120			9	8	9	8	X		
18/05/2023	########		**Res, pajarilla o bazo, cruda**	**9,9**	**10,4**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
18/05/2023	########		**Aceite de soya**	**0,8**	**0,8**		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
18/05/2023	########		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,8**	**1,1**	X			X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
18/05/2023	########		**Tomillo, fresco**	**0,0**	**0,0**	X			X	X		90			9	8	9	8	X		
18/05/2023	########		**Ajo, crudo**	**0,2**	**0,2**		X		X	X		90			8	9	8	9	X		
18/05/2023	########		**Sal**	**0,1**	**0,1**		x		X	X		90			9	8	9	8	X		
18/05/2023	########	ARROZ CON PEREJIL	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**11,9**	**11,94**	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
18/05/2023	########		**Aceite de soya**	**0,4**	**0,4**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
18/05/2023	########		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,9**	**1,2**	X			x	x		60	3,2	4,1	8	9	8	9	X		
18/05/2023	########		**Ajo, crudo**	**0,2**	**0,2**	X		X		x		60			9	8	9	8	X		
18/05/2023	########		**Perejil, crudo**	**1,0**	**1,3**	X		X		x		60			8	9	8	9	X		
18/05/2023	########		**Sal**	**0,1**	**0,1**		x		X	X		60	87	75	9	8	9	8	X		
18/05/2023	########	VERDURA CAMPESINA	**Arveja verde, cruda**	**4,0**	**4,0**	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
18/05/2023	########		**Zanahoria, sin cáscara, cruda**	**4,0**	**5,2**	X		x		X		60			9	8	9	8	X		
18/05/2023	########		**Tomate, crudo**	**4,0**	**4,8**	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
18/05/2023	########		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**4,0**	**5,2**	x			X	X		60			9	8	9	8	X		
18/05/2023	########		**Laurel especia**	**0,0**	**0,04**	x			X	X		60			8	9	8	9	X		
18/05/2023	########		**Maíz tierno, crudo**	**3,94**	**3,9**	X			X	X		60	82	76	9	8	9	8	X		
18/05/2023	########		**Aceite de soya**	**0,8**	**0,75**		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
18/05/2023	########		**Sal**	**0,1**	**0,10**		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
18/05/2023	########	PAPA CRIOLLA CHORREADA	**Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda**	**13,9**	**16,7**	X			x	x		30	39	42	8	9	8	9	X		
18/05/2023	########		Tomate, crudo	0,9	1,1	x			x	x		30			9	8	9	8	x		
18/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	0,9	1,2	x			x	x		30			8	9	8	9	x		
18/05/2023	########		Aceite de soya	0,4	0,4		xx		x	x		30			9	8	9	8	x		
18/05/2023	########		Laurel especia	0,0	0,0	x			x	x		30			8	9	8	9	x		
18/05/2023	########		Ajo, crudo	0,1194	0,13134	x			x	x		30			9	8	9	8	x		
18/05/2023	########		Sal	0,0994	0,0994		x		x	x		30			8	9	8	9	x		
18/05/2023	########	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	15,94	15,94	x			x		x	30			9	8	9	8	x		
18/05/2023	########		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76	x		x			x	30			8	9	8	9	x		
18/05/2023	########		Azúcar blanco, granulado	1,594	1,594		x		x		x	30			9	8	9	8	x		
18/05/2023	########	MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro, pulpa	11,94	14,925	x		x			x	30			8	9	8	9	x		
18/05/2023	########		Limón, pulpa	0,1	0,11	x			x		x	30			9	8	9	8	x		
18/05/2023	########		Helado de crema	4	4		x		x		x	30			8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JESSICA AVILA TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1019081535 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA AVILA OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 5

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
19/05/2023	########	SOPA DE FIDEOS	**Arveja verde, cruda**	**4,0**	**4,0**	X			X	X		120	89	78	9	8	9	8	X		
19/05/2023	########		**Habichuela, cruda**	**6,0**	**7,5**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
19/05/2023	########		**Zanahoria, sin cáscara, cruda**	**6,0**	**7,8**	X		X		X		120			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########		**Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara**	**10,0**	**13,0**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
19/05/2023	########		**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, fideos**	**4,0**	**4,00**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,4**	**0,5**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
19/05/2023	########		**Res, cadera magra, cruda *500g**	**0,6**	**0,6**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########		**Aceite de soya**	**0,2**	**0,2**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
19/05/2023	########		**Ajo, crudo**	**0,1**	**0,15**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########		**Sal**	**0,08**	**0,08**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
19/05/2023	########		**Cilantro, crudo**	0,40	**0,52**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	**Pollo, pierna o colombina con piel, cruda**	19,88	**25,84**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
19/05/2023	########		**Margarina, con sal**	1,73	**1,73**		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########		**Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda**	0,18	**0,18**		X		X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
19/05/2023	########		**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	2,25	**2,25**	X		X		X		90			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########		**Ajo, crudo**	0,18	**0,20**	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
19/05/2023	########		**Sal**	0,10	**0,10**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	**Arroz blanco, pulido, crudo**	11,94	**11,94**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########		**Aceite de soya**	0,38	**0,38**		X		X	X		60	3,2	4,1	8	9	8	9	X		
19/05/2023	########		**Cebolla junca, tallos, cruda**	0,94	**1,22**	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########		**Arveja verde, cruda**	1,79	**1,79**	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
19/05/2023	########		**Ajo, crudo**	0,20	**0,22**	X			X	X		60	87	75	9	8	9	8	X		
19/05/2023	########		**Sal**	0,10	**0,10**		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
19/05/2023	########	TORTILLA DE ESPINACA	**Espinaca, cruda**	15,94	**20,72**	X		X		X		60			9	8	9	8			
19/05/2023	########		**Margarina, con sal**	0,85	**0,85**		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########		**Huevo de gallina, entero, crudo**	3,96	**4,95**	X		X		X		60			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########		**Tomillo, fresco**	0,04	**0,04**	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########		**Sal**	0,10	**0,10**		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########	PAPA COCIDA CON CASCARA	**Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda**	13,88	**16,66**	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########		**Cebolla junca, tallos, cruda**	0,69	**0,90**		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
19/05/2023	########		**Sal**	0,10	**0,10**		X		X	X		60			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	49,76	49,76	X		X			X	30			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########		Mango común, crudo	15,94	15,94	X			X		X	30			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########		Azúcar blanco, granulado	1.594	1.594		X		X		X	30			9	8	9	8	X		
19/05/2023	########	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	**Melón, maduro, pulpa**	**11,9**	**15,52**	X		X			X	30	82	76	8	9	8	9	X		
19/05/2023	########		**Leche de vaca, condensada, azucarada**	**1,50**	**1,5**	X		X			X	30	82	76	9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JESSICA AVILA TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1019081535 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA AVILA OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 6

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/05/2023	########	CAZUELA DE FRIJOLES	**Frijol cargamanto rojo, crudo**	**7,0**	**7,0**	X			X	X		120	89	78	9	8	9	8	X		
20/05/2023	########		**Zanahoria, sin cáscara, cruda**	**6,0**	**7,8**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
20/05/2023	########		**Plátano hartón, verde, crudo**	**10,0**	**13,0**	X		X		X		120			9	8	9	8	X		
20/05/2023	########		**Tomate, crudo**	**6,0**	**7,2**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
20/05/2023	########		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,4**	**0,52**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
20/05/2023	########		**Ajo, crudo**	**0,1**	**0,2**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
20/05/2023	########		**Aceite de soya**	**0,2**	**0,2**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
20/05/2023	########		**Sal**	**0,1**	**0,1**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
20/05/2023	########	CARNE DE RES ASADA	**Res, carne gorda, cruda**	**19,9**	**19,88**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
20/05/2023	########		**Cebolla junca, tallos, cruda**	**0,82**	**1,06**		X		X	X		120			8	9	8	9	X		
20/05/2023	########		**Aceite de soya**	0,82	**0,82**	X			X	X		120			9	8	9	8	X		
20/05/2023	########		**Ajo, crudo**	0,18	**0,20**	X			X	X		120			8	9	8	9	X		
20/05/2023	########		**Sal**	0,10	**0,10**		X		X	X		120			9	8	9	8	X		
20/05/2023	########	ARROZ BLANCO	**Arroz blanco, pulido, crudo**	11,94	**11,94**		X		X	X		90	88	77	8	9	8	9	X		
20/05/2023	########		**Aceite de soya**	0,38	**0,38**	X		X		X		90			9	8	9	8	X		
20/05/2023	########		**Cebolla junca, tallos, cruda**	0,94	**1,22**	X			X	X		90			8	9	8	9	X		
20/05/2023	########		**Ajo, crudo**	0,20	**0,22**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
20/05/2023	########		**Sal**	0,10	**0,10**		X		X	X		90			9	8	9	8	X		
20/05/2023	########	TAJADA DE AGUACATE	**Aguacate Lorena, crudo**	11,94	**15,52**		X		X	X		60	3,2	4,1	8	9	8	9	X		
20/05/2023	########		**Sal**	0,10	**0,10**	X			X	X		60			9	8	9	8	X		
20/05/2023	########	PLATANO COCIDO	**Plátano hartón, maduro, crudo**	13,88	**20,82**	X			X	X		60			8	9	8	9	X		
20/05/2023	########	JUGO DE LULO	**Lulo, crudo**	15,94	**15,94**	X			X	X		60	87	75	9	8	9	8	X		
20/05/2023	########		**Azúcar blanco, granulado**	1,59	**1,59**		X		X	X		60			8	9	8	9	X		
20/05/2023	########	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	**Papaya, madura, cruda**	11,94	**15,52**	X		X		X		60			9	8	9	8			
20/05/2023	########		**Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema**	4,00	**4,00**		X		X	X		60			9	8	9	8	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JESSICA AVILA TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1019081535 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190425566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: LILIANA RUIZ OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
23/05/2023	10:30 a. m.	SOPA DE ARROZ	Papa, variedad harinosa, [illegible]	19,7	19,7	x			x	x		60m	85	76	9	8	9	8	x		MENU 8
23/05/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	0,4	0,6	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	2,4	2,5	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	1,6	1,6		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Arroz blanco, pulido, crudo	24,3	27,0	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	1,0	1,01		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,1	0,2	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,1	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,1	0,07		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	10,1	10,1		x		x	x		40m	87	75	8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Sal	1,6	1,6	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Res, carne semigorda, molida, cruda	0,4	0,6	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	2,4	2,49	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	0,1	0,14	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	0,1	0,07		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	0,1	0,2	x			x	x		40m	3,8	4,3	8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	15,1	16,6	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	0,2	0,2	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	0,1	0,1		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Sal	19,5	23,5	x			x	x		60m	82	74	8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	0,6	0,6		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0,1	0,1		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	13,1	15,7	x			x	x		120m	89	78	9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	3,2	3,6	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	3,2	3,6	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	3,2	3,2	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Sal	4,1	4,1	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.	TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO	Tomate, crudo	0,5	0,5	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	0,4	0,6	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara	0,1	0,1	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	0,3	0,3		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	0,2	0,2	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Sal	0,1	0,07		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	14,2	15,8	x		x			x	120m	4,3	3,8	8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0		x	x			x	120m			9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	53,5	53,46	x		x			x	120m			8	9	8	9	x		
23/05/2023	10:30 a. m.	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, madura, cruda	16,2	24,3	x		x			x	40m	3,9	3,6	9	8	9	8	x		
23/05/2023	10:30 a. m.		yogurt, bebible, entero, con azúcar	3,9	3,9	x		x			x	40m			8	9	8	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JESSICA AVILA TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52.880.846 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANXDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 9

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/05/2023	########	SOPA DE AVENA	Papa, variedad [illegible]	**10,0**	**12,0**	x			x	x		60m	87	76	8	9	8	9	x		
24/05/2023	########		Arveja verde, cruda	**4,0**	**4,0**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
24/05/2023	########		Habichuela, cruda	**6,0**	**7,2**		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
24/05/2023	########		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,2**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
24/05/2023	########		Harina de avena, cruda	**4,0**	**4,0**	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
24/05/2023	########		Res, cadera magra, cruda *500g	**0,6**	**0,66**		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
24/05/2023	########		Aceite de soya	**0,2**	**0,2**	x			x	x		90m	86	76	8	9	8	9	x		
24/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,5**	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
24/05/2023	########		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,52**		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
24/05/2023	########		Ajo, crudo	**0,1**	**0,15**	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
24/05/2023	########		Sal	**0,1**	**0,1**	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
24/05/2023	########	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Cerdo, lomo, crudo	**19,9**	**20,8**		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
24/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,8**	**1,1**	x			x	x		40m	4,5	5,3	8	9	8	9	x		
24/05/2023	########		Aceite de soya	**0,8**	**0,82**	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
24/05/2023	########		Ajo, crudo	**0,2**	**0,20**	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
24/05/2023	########		Perejil, crudo	**1,0**	**1,29**		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
24/05/2023	########		Sal	**0,1**	**0,1**	x			x	x		40m	82	75	8	9	8	9	x		
24/05/2023	########	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**11,9**	**11,9**		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
24/05/2023	########		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**		x		x	x		40m			8	9	8	9	x		
24/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**	x			x	x		120m	89	77	9	8	9	8	x		
24/05/2023	########		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
24/05/2023	########		Sal	**0,1**	**0,1**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
24/05/2023	########	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha, sin cáscara, cruda	**11,9**	**14,3**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
24/05/2023	########		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**7,9**	**9,9**		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
24/05/2023	########		Mayonesa, con sal	**1,5**	**1,5**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
24/05/2023	########		Sal	**0,1**	**0,1**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
24/05/2023	########	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara	**13,9**	**16,7**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
24/05/2023	########		Sal	**0,1**	**0,1**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
24/05/2023	########		Aceite de soya	**1,1**	**1,1**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
24/05/2023	########	SORBETE DE FRESA	Fresa, madura, cruda	**15,9**	**15,9**		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
24/05/2023	########		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,8**	**49,8**	x		x			x	60m	3,2	4,3	8	9	8	9	x		
24/05/2023	########		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,6**	x		x			x	60m			9	8	9	8	x		
24/05/2023	########	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano común, crudo	**11,9**	**17,9**		x		x		x	60m			8	9	8	9	x		
24/05/2023	########		Crema de leche	**1,5**	**1,5**	x		x			x	40m	3,9	4,3	9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435565 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 10

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/05/2023	10:30 a. m.	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca, cruda	**7,0**	**7,00**	x			x	x		60m	84	77	9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**14,0**	**16,80**	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**10,0**	**12,0**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,6**	**0,8**	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,2**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,15**		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,52**	x			x	x		120m	88	78	9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,08**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
25/05/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA	Pollo, pierna o colombina con piel	**19,9**	**29,8**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**1,7**	**2,1**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	**1,7**	**2,1**		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,7**	**2,2**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,8**	**0,8**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x			x	x		90m	86	78	9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	**0,0**	**0,0**	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	**0,0**	**0,0**	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	**9,0**	**9,0**	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	**3,0**	**2,97**	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,38**		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**	x			x	x		40m	4,5	3,8	9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino Cohombro, crudo	**9,9**	**12,43**	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**9,9**	**11,93**		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,8**	**0,98**	x			x	x		40m	82	76	8	9	8	9	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x						30m	3,8	3,2	8	9	8	9	x		
25/05/2023	10:30 a. m.	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	**13,9**	**20,8**	x						30m			9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**1,1**	**1,1**		x					30m			8	9	8	9	x		
25/05/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,8**	**49,8**		x					15m			9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Guanábana, cruda	**15,9**	**15,9**	x						30m			9	8	9	8	x		
25/05/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,6**		x					30m			8	9	8	9	x		
25/05/2023	10:30 a. m.	GRANADILLA	Granadilla, cruda	**15,9**	**15,9**		x					15m			9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 11

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/05/2023	10:30 a. m.	SOPA DE CEBADA PERLADA	Res, cadera magra, cruda	**0,6**	**0,66**	x			x	x		60m	83	75	9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**10,0**	**12,0**	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	**4,0**	**4,0**		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	**6,0**	**7,2**	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,50**		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Cebada, perlada, cruda	**4,0**	**4,00**	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,52**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,2**		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,5**	x			x	x		90m	87	76	9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		90m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,2**	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Res, carne semigorda, molida, cruda	**19,9**	**20,8**	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Huevo de gallina, entero, crudo	**4,0**	**4,77**		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Tostadas o calados, horneados	**1,2**	**1,2**	x			x	x		40m	4,9	4,3	8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,8**	**1,1**	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,8**	**0,8**	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,20**	x			x	x		40m			9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	**0,0**	**0,04**	x			x	x		40m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	**0,0**	**0,04**		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	**0,0**	**0,0**	x			x	x		60m	88	75	8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**11,9**	**11,9**		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**	x			x	x		120m	88	78	9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,22**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.	GUACAMOLE	Aguacate Lorena, crudo	**9,9**	**12,9**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	**3,0**	**3,6**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**3,0**	**3,9**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,8**	**1,0**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,10**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.	YUCA DORADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	**13,9**	**18,04**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,7**	**0,90**	x		x			x	30m	4,3	3,8	8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,9**	**0,9**		x		x		x	30m			9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x		x			x	60m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, crudo	**15,9**	**15,9**	x		x			x	60m	-8	-12	9	8	9	8	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,6**	x		x			x	60m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.	FRESAS CON HELADO	Fresa, madura, cruda	**11,9**	**14,3**	x		x			x	60m			8	9	8	9	x		
26/05/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	**4,0**	**4,0**	x		x			x	60m	-8	-12	9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 12

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	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	
27/05/2023	10:30 a. m.	**SANCOCHO**	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**7,9**	**9,5**	x			x	x		120m	89	78	9	8	9	8	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Maíz tierno, crudo	**7,9**	**7,9**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Plátano hartón, verde, crudo	**6,0**	**7,8**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,8**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	**5,9**	**7,13**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,6**	**0,8**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,5**	**0,5**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,3**	**0,4**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,15**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,08**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/05/2023	10:30 a. m.	**CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS**	Res, cadera magra, cruda *5000	**19,9**	**20,77**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,2**	**1,5**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	**0,0**	**0,0**		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,5**	**0,5**	x			x	x		90m	87	77	8	9	8	9	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
27/05/2023	10:30 a. m.	**ARROZ CON CILANTRO**	Arroz blanco, pulido, crudo	**11,9**	**11,9**	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,22**	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**1,2**	**1,6**	x		x			x	90m	4,9	3,8	8	9	8	9	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x		x			x	90m			9	8	9	8	x		
27/05/2023	10:30 a. m.	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y**	Lechuga común, cruda	**6,0**	**7,2**	x		x			x	90m			8	9	8	9	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**7,9**	**9,5**	x		x			x	90m			9	8	9	8	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla cabezona, cruda	**5,9**	**7,7**	x		x			x	90m			8	9	8	9	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**		x		x		x	90m			9	8	9	8	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x			x	x		60m	87	76	8	9	8	9	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	**0,2**	**0,3**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
27/05/2023	10:30 a. m.	**TAJADA DE PLATANO**	Plátano hartón, maduro, crudo	**13,9**	**20,82**	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**1,8**	**1,8**		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
27/05/2023	10:30 a. m.	**SORBETE DE GUAYABA**	Guayaba, madura, cruda	**15,9**	**15,9**		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,8**	**49,8**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
27/05/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,59**	x			x	x		40m	82	75	8	9	8	9	x		
27/05/2023	10:30 a. m.	**MANDARINA**	Mandarina, cruda	**15,9**	**15,94**		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 13

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
29/05/2023	10:30 a. m.	SOPA CUCHUCO DE MAIZ	Cuchuco de maíz, triturado *500g	**4,0**	**4,0**	x			x	x		120m	89	78	9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Res, cadera magra, cruda *500g	**0,6**	**0,7**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**10,0**	**12,0**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	**4,0**	**4,0**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Habichuela, cruda	**6,0**	**7,20**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,2**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,5**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,5**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,20**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,08**		x		x	x		120m			8	9	8	9	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,15**	x			x	x		120m			9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.	CARNE DE CERDO GUISADA	Cerdo, Pierna o pernil, cruda	**19,9**	**20,8**	x			x	x		120m			8	9	8	9	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**1,7**	**2,1**		x		x	x		120m			9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	**0,0**	**0,0**	x			x	x		90m	87	77	8	9	8	9	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,7**	**2,2**		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**1,0**	**1,0**	x			x	x		90m			9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,10**	x			x	x		90m			8	9	8	9	x		
29/05/2023	10:30 a. m.	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	**9,0**	**9,0**		x		x	x		90m			9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	**3,0**	**3,0**	x		x			x	90m	4,9	3,8	8	9	8	9	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**	x		x			x	90m			9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**	x		x			x	90m			8	9	8	9	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	x		x			x	90m			9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	x		x			x	90m			8	9	8	9	x		
29/05/2023	10:30 a. m.	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO	Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,2**		x		x		x	90m			9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**13,9**	**16,7**	x			x	x		60m	87	76	8	9	8	9	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Perejil, crudo	**1,0**	**1,3**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,10**	x			x	x		60m			8	9	8	9	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**		x		x	x		60m			9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.	PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	**13,9**	**20,8**		x		x	x		60m			8	9	8	9	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**1,7**	**1,7**	x			x	x		60m			9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, crudo	**15,9**	**15,94**	x			x	x		40m	82	75	8	9	8	9	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,8**	**49,76**		x		x	x		40m			9	8	9	8	x		
29/05/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,6**																
29/05/2023	10:30 a. m.	PERA	Pera, cruda	**15,9**	**15,94**																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 14

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		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	
30/05/2023	10:30 a. m.	MONDONGO	Res, callo o menudo, crudo	**2,0**	**2,2**	X			X	X		60m	81	67	8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	**1,0**	**1,2**	X			X	X		60m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**8,0**	**9,6**	X			X	X		60m			8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Arveja verde, cruda	**8,0**	**8,0**	X			X	X		60m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,52**	X			X	X		60m			8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,5**	X			X	X		60m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,1**	**0,2**	X			X	X		60m			8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**		X		X	X		60m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,2**	**0,20**		X		X	X		60m			8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	**6,0**	**7,16**	X			X	X		90m	86	77	9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara	**7,9**	**9,49**	X			X	X		90m			8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo, pierna o colombina con piel	**19,9**	**29,8**		X		X	X		90m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,8**	**1,1**	X			X	X		90m			8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Tomillo, fresco	**0,0**	**0,0**	X			X	X		90m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Laurel especia	**0,0**	**0,0**		X		X	X		90m			8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Orégano, molido	**0,0**	**0,0**	X			X	X		60m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	X			X	X		60m	3	3,8	8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,8**	**0,82**	X			X	X		60m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	X			X	X		60m			8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	**11,9**	**11,9**		X		X	X		60m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**	X			X	X		40m	82	75	8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**		X		X	X		40m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**		X		X	X		40m			8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	X			X	X		120m	89	79	9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.	ENSALADA PICO DE GALLO	Cebolla cabezona, cruda	**6,0**	**7,8**	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Pimentón rojo, crudo	**4,0**	**4,76**	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Cilantro, crudo	**0,8**	**1,0**	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Tomate, crudo	**9,9**	**11,9**	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	**13,9**	**17,35**		X		X	X		120m			8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Aceite de soya	**1,1**	**1,11**		X		X	X		120m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Sal	**0,1**	**0,1**	X			X	X		120m			8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	**15,9**	**15,9**	X			X	X		120m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,6**	X		X			X	40m	4,3	3,8	8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	**49,8**	**49,8**		X		X		X	40m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.	MANZANA CON HELADO	Manzana común cruda	**11,9**	**14,33**	X		X			X	40m			8	9	8	9	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Limón, crudo	**0,4**	**0,44**	X		X			X	40m			9	8	9	8	X		
30/05/2023	10:30 a. m.		Helado de crema	**4,0**	**4,0**	X		X			X	40m			8	9	8	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 . CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA MORENO OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

MENU 15

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
31/05/2023	########	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja común, cruda	**7,0**	**7,0**	X			X	X		120m	89	78	9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Tomate, crudo	**6,0**	**7,2**	X			X	X		120m			8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	**10,0**	**12,0**	X			X	X		120m			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Cilantro, crudo	**0,4**	**0,5**	X			X	X		120m			8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########		Zanahoria, sin cáscara, cruda	**6,0**	**7,20**	X			X	X		120m			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,4**	**0,5**	X			X	X		120m			8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########		Sal	**0,1**	**0,1**		X		X	X		120m			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Ajo, crudo	**0,1**	**0,2**	X			X	X		120m			8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########		Aceite de soya	**0,2**	**0,20**		X		X	X		120m			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	**19,9**	**20,77**	X			X	X		120	88	77	8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########		Tomate, crudo	**1,7**	**2,08**		X		X	X		120			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Pimentón rojo, crudo	**1,7**	**2,1**	X			X	X		120			8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	**1,7**	**2,2**	X			X	X		120			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Aceite de soya	**0,6**	**0,6**		X		X	X		120			8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	X			X	X		120			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Sal	**0,1**	**0,1**	X			X	X		120			8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########		Laurel especia	**0,0**	**0,0**	X			X	X		120			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Tomillo, fresco	**0,0**	**0,04**	X			X	X		90	86	76	8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	**11,9**	**11,9**	X			X	X		90			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Aceite de soya	**0,4**	**0,4**		X		X	X		90			8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,9**	**1,2**	X			X	X		90			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Ajo, crudo	**0,2**	**0,2**	X			X	X		90			8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########		Cilantro, crudo	**1,2**	**1,6**		X		X	X		90			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Sal	**0,1**	**0,1**	X		X			X	40m	4,5	3,7	8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA,FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	**6,0**	**7,8**	X		X			X	40m			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**	X		X			X	40m			8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########		Manzana común cruda	**7,9**	**9,53**	X		X			X	40m			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Miel de abejas, líquida	**1,7**	**1,7**	X		X			X	40m			8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########		Limón, crudo	**0,8**	**0,8**	X			X	X		60m	88	76	9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Fresa, madura, cruda	**5,9**	**7,1**	X			X	X		60m			8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	**13,9**	**17,35**	X			X	X		60m			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Cebolla junca, tallos, cruda	**0,7**	**0,90**		X		X	X		60m			8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########		Sal	**0,1**	**0,1**	X			X	X		60m			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Aceite de soya	**0,9**	**0,9**	X			X	X		60m			8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########	JUGO DE LULO	Lulo, crudo	**15,9**	**15,9**		X		X	X		60m			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Azúcar blanco, granulado	**1,6**	**1,6**	X		X			X	60m	3,6	4,2	8	9	8	9	X	X	
31/05/2023	########	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, crudo	**11,9**	**15,52**		X		X		X	60m			9	8	9	8	X	X	
31/05/2023	########		Queso fresco, semiduro, semimagro	**4,0**	**4,00**	X		X			X	40m	4,3	3,8	8	9	8	9	X	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: SANDRA MORENO TIPO DE DOCUMENTO: C.C . Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1033751058 : CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

	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: SANTA FE				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO				UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA					
DIRECCIÓN:	CALLE 31 No 4-55						TELÉFONO: 3505832867						
OPERADOR:	FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO:		FEBRERO: __	MARZO: __		ABRIL:26/2024____		MAYO: _____		JUNIO: _____		JULIO: _____	
		AGOSTO: _____		SEPTIEMBRE: _____		OCTUBRE: _____		NOVIEMBRE:_____		DICIEMBRE: _____			
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		16/02/2024	CONCEPTO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	83,5	No. ACTA:	761869	SUBRED	CENTRO 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												
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C	C	C	C									
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C	C	C									
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	C	C	C									
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	C	C	C	C									
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C	C	C									
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C	C	C	C									

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	10/12/2023	EMPRESA	CIMA	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	26/10/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	10/12/2023	EMPRESA	CIMA	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	26/10/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

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

OBSERVACIONES
EN LOS ITEM 3,5 Y 3,6 NO APLICAN POR QUE EN EL COMEDOR COMUNITARIO SE DEBE ENTREGAR EL 100 POR CIENTO DE LOS ALIMENTOS DE LA MINUTA Y EL MENU PREPARADO PARA CADA DIA.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:	A. Rubio P.	Nombre Responsable o Coordinador:	CARLOS JULIO RAMIREZ	Firma:	Carlos Ramirez.
Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:	A. Rubio P.	Nombre Responsable o Coordinador:	CARLOS JULIO RAMIREZ	Firma:	Carlos Ramirez.
Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:	A. Rubio P.	Nombre Responsable o Coordinador:	CARLOS JULIO RAMIREZ	Firma:	Carlos Ramirez.
Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:	A. Rubio P.	Nombre Responsable o Coordinador:	CARLOS JULIO RAMIREZ	Firma:	Carlos Ramirez.
Nombre Profesional:		Firma:	A. Rubio P.	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: SANTA FE				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO						UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA			
DIRECCIÓN:	CALLE 31 No 4-55									TELÉFONO: 3505832867			
OPERADOR:	FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO:		FEBRERO: __	MARZO: 23/2024__		ABRIL: _____		MAYO: _____		JUNIO: _____		JULIO: _____	
		AGOSTO: _____		SEPTIEMBRE: _____		OCTUBRE: _____		NOVIEMBRE:_____		DICIEMBRE: _____			
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	16/02/2024		CONCEPTO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	83,5	No. ACTA:	761869	SUBRED	CENTRO 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												
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C	C	C										
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C	C										
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	C	C										
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	C	C	C										
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C	C										
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C	C	C										

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C	C	C										
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												
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.	N/A	N/A	N/A										
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	N/A	N/A	N/A										

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												
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C	C	C										
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C	C	C										
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C	C	C										
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.	C	C	C										
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C	C	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												
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C	C	C										
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C	C	C										

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

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

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

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

	8. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C	C	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)	10/12/2023	EMPRESA	CIMA	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	26/10/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	10/12/2023	EMPRESA	CIMA	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	26/10/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

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

OBSERVACIONES
EN LOS ITEM 3,5 Y 3,6 NO APLICAN POR QUE EN EL COMEDOR COMUNITARIO SE DEBE ENTREGAR EL 100 POR CIENTO DE LOS ALIMENTOS DE LA MINUTA Y EL MENU PREPARADO PARA CADA DIA.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:	A. Rubio P.	Nombre Responsable o Coordinador:	CARLOS JULIO RAMIREZ	Firma:	Carlos Ramirez.
Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:	A. Rubio P.	Nombre Responsable o Coordinador:	CARLOS JULIO RAMIREZ	Firma:	Carlos Ramirez.
Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:	A. Rubio P.	Nombre Responsable o Coordinador:	CARLOS JULIO RAMIREZ	Firma:	Carlos Ramirez.
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: SANTA FE				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO						UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA			
DIRECCIÓN:	CALLE 31 No 4-55								TELÉFONO: 3505832867				
OPERADOR:	FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO:		FEBRERO: _28/2024_	MARZO: _____	ABRIL: _____		MAYO: _____		JUNIO: _____		JULIO: _____		
		AGOSTO: _____	SEPTIEMBRE: _____	OCTUBRE: _____			NOVIEMBRE:_____		DICIEMBRE: _____				
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	16/02/2024	CONCEPTO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	83,5	No. ACTA:	761869	SUBRED	CENTRO 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												
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C	C											
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C											
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	C											
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	C	C											
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C											
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C	C											

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

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

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
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.	N/A	N/A											
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	N/A	N/A											

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												
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												
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C	C											
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C	C											

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

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

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

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

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

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

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	10/12/2023	EMPRESA	CIMA	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	26/10/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	10/12/2023	EMPRESA	CIMA	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	26/10/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

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

OBSERVACIONES
EN LOS ITEM 3,5 Y 3,6 NO APLICAN POR QUE EN EL COMEDOR COMUNITARIO SE DEBE ENTREGAR EL 100 POR CIENTO DE LOS ALIMENTOS DE LA MINUTA Y EL MENU PREPARADO PARA CADA DIA.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:	A. Rubio P.	Nombre Responsable o Coordinador:	CARLOS JULIO RAMIREZ	Firma:	Carlos Ramirez.
Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:	A. Rubio P.	Nombre Responsable o Coordinador:	CARLOS JULIO RAMIREZ	Firma:	Carlos Ramirez.
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 ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: SANTA FE			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDOR COMUNITARIO					UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA				
DIRECCIÓN:	CALLE 31 No 4-55							TELÉFONO: 3505832867				
OPERADOR:	FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS											
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 26/01/2024	FEBRERO: _____	MARZO: _____	ABRIL: _____	MAYO: _____	JUNIO: _____	JULIO: _____					
	AGOSTO: _____	SEPTIEMBRE: _____	OCTUBRE: _____	NOVIEMBRE: _____	DICIEMBRE: _____							
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	23/06/2023	CONCEPTO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	80	No. ACTA:	744117	SUBRED	CENTRO 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												
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 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												
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. Así 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												
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												
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.	N/A												
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	N/A												

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												
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												
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												
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												
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												
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												
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 0ºC 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	C												
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, (>6ºC y <60ºC).	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												
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 6ºC 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)	10/12/2023	EMPRESA	CIMA	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	26/10/2023
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	10/12/2023	EMPRESA	CIMA	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	26/10/2023
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

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

OBSERVACIONES
EN LOS ITEM 3,5 Y 3,6 NO APLICAN POR QUE EN EL COMEDOR COMUNITARIO SE DEBE ENTREGAR EL 100 POR CIENTO DE LOS ALIMENTOS DE LA MINUTA Y EL MENU PREPARADO PARA CADA DIA.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:	A. Rubio R.	Nombre Responsable o Coordinador:	CARLOS JULIO RAMIREZ	Firma:	Carlos Ramirez.
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:	

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INTEGRACIÓN SOCIAL	Código: 210.01.F01.032
	PROCEDIMIENTO INTEGRACIÓN SOCIAL DE ADULTOS ALOJADOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 4
	FORMATO: ACONDICIONAMIENTO OPERACIONAL SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN INDIVIDUAL	Fecha: Inicio VIGENCIA: 31/05/2023
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: SANTA FE | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** | **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

DIRECCIÓN: CALLE 21 No 4-03 **TELEFONO: 3224414702**

OPERADOR:FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA: MAYO: __ 2023 JUNIO: __2023 JULIO: __ 2023 AGOSTO: __2023

SEPTIEMBRE:_____ 2023 OCTUBRE: __ 2023 NOVIEMBRE: 2023 DICIEMBRE 1/31/2023

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

1. APORTE ALIMENTARIO	Ene.	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	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la ESS para los participantes.					C	C	C	C	C	C	C	
1.2	Las intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional de nutrición de la ESS y se encuentran preparando 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 la entregada en la minuta patrón por grupo de edad (aplica en la inspección plan de muestreo de porciones servidas).					C	C	C	C	C	C	C	
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la ESS (aplica en formato evaluación de características organolépticas)					C	C	C	C	C	C	C	
1.5	El personal manipulador conoce el rotar periódicamente de acuerdo al Reporte existencia de participantes y tipo de dieta (Aplica Minuta)					NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas modificada por el profesional Nutricionista (Aplica en inspección del servicio nutricional - evaluación aplicada en el servicio)					NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2. PERSONAL MANIPULADOR	Ene.	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	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado de manipulación de alimentos vigente (Aplica en listado ESS actualizado entregado mensualmente Dirigna a la unidad operativa)					C	C	C	C	C	C	C	
2.2	El personal manipulador entiende claramente que las personas que no hacen la inspección que aplicara los enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, si que personal					C	C	C	C	C	C	C	
2.3	El manipulador conoce con exactitud que participara en plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos					C	C	C	C	C	C	C	
2.4	Los manipuladores aceptan sanciones ingresos 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 uniformes completos, limpios y adecuados para la labor.					C	C	C	C	C	C	C	
2.6	Los manipuladores hacen buen uso de elementos de protección (guantes, 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 cortas cortas y sin esmalte					C	C	C	C	C	C	C	
2.8	Los manipuladores evitan prácticas como comer, beber, o fumar, toser o estornudar sobre los alimentos, evitando la 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 iniciar 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 cumple con los elementos de protección sobre pelo, tapabocas y botas.					C	C	C	C	C	C	C	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

3. RECIBO	Ene.	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 evitan su contaminación, alteración o daños físicos.					C	C	C	C	C	C	C	
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos, desde el área hacia/dentro un área el personal del mismo nivel el área					C	C	C	C	C	C	C	
3.3	Las inspecciones 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 (≤ 10 °C +/- 2 °C) y se anota la hora de diligenciamiento de los productos.					C	C	C	C	C	C	C	
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando una báscula calibrada y se registra.					C	C	C	C	C	C	C	
3.6	Se devuelve los productos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se notifica la situación presentada en la novedad.					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	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. ALMACENAMIENTO	Ene.	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 derivados de Leche almacenados en un lugar, se mayor a 5 °C) son asegurando cadena de frio, temperatura máxima 5 °C					C	C	C	C	C	C	C	
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de plagas, roedores y animales, que ayudan contaminar los alimentos.					C	C	C	C	C	C	C	
4.3	Los alimentos no perecederos se ubican con las especificaciones de rotación (PEPS) para evitar su contaminación y el deterioro.					C	C	C	C	C	C	C	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

ALMACENAMIENTO EN SECO	Ene.	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 y diligencia en el formato.					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 desinfección, estos se encuentran a una distancia de la pared y techo, y no son dañados, ofreciendo así una barrera contra la entrada de roedores, insectos y otros animales y evitando la acumulación de suciedad y humedad, en el cuarto.					C	C	C	C	C	C	C	
4.6	Los utilizan empaque y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, cumpliendo una protección adecuada contra la contaminación, que los recipientes estén 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 almacenado, uso cuando aplique.					C	C	C	C	C	C	C	
4.8	Se Usa control de plagas, roedores y animales salidos con el fin de garantizar la ausencia de los productos.					C	C	C	C	C	C	C	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	Ene.	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 y volumen de los alimentos que llegan.					C	C	C	C	C	C	C	
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran en buenas condiciones entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -18.					C	C	C	C	C	C	C	
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran limpios y desinfectados, se realiza de forma pare 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 en buen estado, sin daños, fugas, ruidos extraños en la refrigeración, bisagras, cauchos rotos sin refrigeración, fluidos o similares.					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 refrigeración y 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 recipientes almacenamiento, asegurando el ingreso de la luz y humedad.					C	C	C	C	C	C	C	
4.16	Los productos cárnicos se llegan 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 menos de 5°C.					C	C	C	C	C	C	C	
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados, permanecen sujetados y cerrados.					C	C	C	C	C	C	C	
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el crecimiento de microorganismos, durante los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.					C	C	C	C	C	C	C	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACIÓN, COCCIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN	Ene.	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	
5.1	Las operaciones de preparación se realizan en salas separadas y cumplimiento con el fin de que no se presenten contaminación que personas el consumidor de microorganismos.					C	C	C	C	C	C	C	
5.2	El personal manipulador utiliza la secuencia por grupo de alimentos establecida en el formato de preparación y servir para cada preparación, evitando peligros de alimentos.					NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento apuntes 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 de los alimentos antes de usar en las preparación y entregados en puesta consumo.					C	C	C	C	C	C	C	
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la descongelación de alimentos en refrigeración, evitando la descongelación a temperatura ambiente, siguiendo el plan de saneamiento y el diligenciamiento.					C	C	C	C	C	C	C	
5.6	En todo que los alimentos se mantengan por espacios de tiempo prolongados se mantienen a temperaturas (≤ 10°C +/- 2°C)					C	C	C	C	C	C	C	
5.7	Los manipuladores lavados, pisos, empleados cuentan bajo de temperatura inferiores, las herramientas y equipos, empleados antes de ser servidos y a una temperatura mínima de 5°C					C	C	C	C	C	C	C	
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento apuntes del formato Preparación de alimentos.					C	C	C	C	C	C	C	
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios y elementos limpios y desinfectados para evitar la contaminación.					C	C	C	C	C	C	C	
5.10	Almacena manipulador lavan manos y desinfectan las manos superficies, equipos y manejo utilizados antes y después de cada proceso.					C	C	C	C	C	C	C	
5.11	En un lapso de tiempos no mayor a 3 minutos se servidas los alimentos preparados, evitando el riesgo de crecimiento de microorganismos.					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 ESS según grupo etario y tipo de dieta diferidas (Aplica en inspección plan de muestreo de porciones) y se encuentran en Estandarización 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 los preparaciones frías se mantuvieron en un rango menor o igual a 10°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 servido el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (pelo, tapabocas) y lavar un lado empleados y establecerlo hacia los participantes y preferiblemente.					C	C	C	C	C	C	C	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	Ene.	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	
6.1	Los metales y materiales empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador realiza el diligenciamiento del formato de diligencia apuntes/verifica según el plan de saneamiento.					C	C	C	C	C	C	C	
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.					C	C	C	C	C	C	C	
6.3	antes de iniciar la distribución de cada bloque de cuentas con el personal manipulador de alimentos, verifica que el personal de alimentación cuenta con todos los elementos y utiles necesarios y organizados para los participantes.					C	C	C	C	C	C	C	
6.4	El personal de alimentación se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto diseño final.					C	C	C	C	C	C	C	

OBSERVACIONES

NOMBRE Y FIRMA AUXILIAR Y FIRMA LIDER HES

Nombre Preferencial	ANA CAROLINA RUBIO	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	SANDRA MORENO	Firma
Nombre Preferencial	ANA CAROLINA RUBIO	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	SANDRA MORENO	Firma
Nombre Preferencial	ANA CAROLINA RUBIO	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	SANDRA MORENO	Firma
Nombre Preferencial	ANA CAROLINA RUBIO	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	SANDRA MORENO	Firma
Nombre Preferencial	ANA CAROLINA RUBIO	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	SANDRA MORENO	Firma
Nombre Preferencial		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	CARLOS RAMIREZ	Firma
Nombre Preferencial	ANA CAROLINA RUBIO	Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma
Nombre Preferencial	ANA CAROLINA RUBIO	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	CARLOS RAMIREZ	Firma
Nombre Preferencial	ANA CAROLINA RUBIO	Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma
Nombre Preferencial		Firma		Nombre Responsable o Coordinador		Firma

PROGRAMA PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE NIÑAS Y LA PRIMERA INFANCIA

PROCEDIMIENTO DISTRIBUCIÓN RACIONES DE APOYO ALIMENTARIO EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: ACONDICIONAMIENTO OPERACIONAL SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Código: FOR-PAI-GAF

Versión: 4

Fecha: Inicio VIGENCIA - ACTUAL

Página: Página 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: SANTA FE | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** | **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

DIRECCIÓN: CALLE 21 No 4-03 | **TELEFONO: 3224414702**

OPERADOR:FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA: MAYO: __ 2023 JUNIO: __ 2023 JULIO: __ 2023 AGOSTO: 2023

SEPTIEMBRE: _____ 2023 OCTUBRE: _ 2023 NOVIEMBRE: (14/11/2023)

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

1. APORTE ALIMENTARIO	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ag.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	OBSERVACIONES
	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la ZOE para los participantes.						C	C	C	C	C	C	
1.2	Las intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional de nutrición de la ZOE y/o el operador encargado el ajuste nutricional establecido en la minuta cíclica.						C	C	C	C	C	C	
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo indicado en la minuta patrón por grupo de edad (aplica en la inspección plan de muestreo de porciones servidas).						C	C	C	C	C	C	
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la ZOE (aplica en formato evaluación de características organolépticas)						C	C	C	C	C	C	
1.5	El personal manipulador conoce el rotar preventivo de alimentos establecido por el profesional Nutricionista.						NA	NA	NA	NA	NA	NA	
1.6	El personal manipulador conoce y implementa el Listado de Chinas establecido por el profesional Nutricionista.						NA	NA	NA	NA	NA	NA	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

2. PERSONAL MANIPULADOR	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ag.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	OBSERVACIONES
	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado de manipulación de alimentos vigente (aplica en la visita) y/o actualizada emitagrado mediantelseminario Virtual o la Unidad operativa.						C	C	C	C	C	C	
2.2	El personal cumple hábitos saludables relacionados con las prácticas que se deben o requieren que apliquen los colaboradores encargados de manipulaciones por los alimentos, lo que garantiza la inocuidad de los alimentos durante su preparación.						C	C	C	C	C	C	
2.3	El manipulador conoce con exactitud que certificado un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.						C	C	C	C	C	C	
2.4	Los manipuladores aceptan sugerencias siguiendo la existencia y cumple a capacitación en higiene y protección de alimentos.						C	C	C	C	C	C	
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniformes completos, limpios y adecuados para la labor.						C	C	C	C	C	C	
2.6	Los manipuladores hacen buen uso de los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.						C	C	C	C	C	C	
2.7	Los manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas cortas cortas y sin esmalte.						C	C	C	C	C	C	
2.8	Los manipuladores evitan prácticas como comer, beber, o fumar, mientras se encuentran manipulando alimentos, siendo o no dicha visita 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 iniciar 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 cumple con los elementos de protección sean, tapabocas y botas.						C	C	C	C	C	C	

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

3. RECIBO	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ag.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	OBSERVACIONES
	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que evite su contaminación, alteración o daños físicos.						C	C	C	C	C	C	
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos, desde el carro transportador un área al exterior del recinto libre de polvo.						C	C	C	C	C	C	
3.3	Las inspecciones 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 (≤ 10 °C +/- 2 °C) y se registra la ficha de seguimiento de los productos.						C	C	C	C	C	C	
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando una báscula calibrada y en buen estado.						C	C	C	C	C	C	
3.6	Se devuelve los productos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se notifica la novedad mediante 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	

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

4. ALMACENAMIENTO	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ag.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	OBSERVACIONES
	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y derivados de Leche almacenados en un lugar, se mayor a 5 °C) son asignando cadena de frio, temperatura relativa 0 °C.						C	C	C	C	C	C	
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de la humedad y el ambiente, que evitan contaminar los alimentos.						C	C	C	C	C	C	
4.3	Los alimentos no perecederos se ubican con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas para su conservación y el tiempo.						C	C	C	C	C	C	

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

ALMACENAMIENTO EN SECO	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ag.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	OBSERVACIONES
	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento y diligencia en el formato.						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 desinfección, estos se encuentran a una distancia de la pared y techo, y no son estado, ofrecidas del piso.						C	C	C	C	C	C	
4.6	Los alimentos se almacenan de forma ordenada, evitando el contacto directo y protegidos, en el piso.						C	C	C	C	C	C	
4.7	Los utilizan empaque y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, cumpliendo una protección adecuada, y se encuentran debidamente rotulados con fecha vencimiento y descripción antes de su uso.						C	C	C	C	C	C	
4.8	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de almacenado, con cuando aplique.						C	C	C	C	C	C	
4.9	Se Usa control de potencia, entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.						C	C	C	C	C	C	

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ag.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	OBSERVACIONES
	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	
4.10	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.						C	C	C	C	C	C	
4.11	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a -4°C y Congelación hasta -18.						C	C	C	C	C	C	
4.12	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran limpios y desinfectados, se cuenta con el formato para evitar el aumento de la temperatura del equipo.						C	C	C	C	C	C	
4.13	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.						C	C	C	C	C	C	
4.14	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran en buen estado, libres de oxidación, fugas de gas refrigerante, fisuras, cuenta cuales en refrigeración, fisuras o ventilas.						C	C	C	C	C	C	
4.15	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperatura de equipos de congelación de la temperatura de los alimentos. (1 vez a durante el día.						C	C	C	C	C	C	
4.16	Los alimentos se almacenan en su empaque original o recipientes almacenamiento, asegurando el ingreso de la luz y humedad.						C	C	C	C	C	C	
4.17	Los productos cárnicos se llegan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben						C	C	C	C	C	C	
4.18	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menos de 5°C.						C	C	C	C	C	C	
4.19	Los excedentes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados, permanecen rotulados y protegidos.						C	C	C	C	C	C	
4.20	Se realiza el proceso de descongelación a una adecuada temperatura para evitar el desarrollo de microorganismos, durante los alimentos congelados o refrigerado por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.						C	C	C	C	C	C	

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACIÓN, COCCIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ag.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	OBSERVACIONES
	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	
5.1	Las operaciones de preparación se realizan en sobre mesones o contramesones, con el fin de que no se presenten contaminación que personas en concurrencia de microorganismos.						C	C	C	C	C	C	
5.2	El personal manipulador utilizan la secuencia por grupo de alimentos establecida en el formato de preparación y servir para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.						NA	NA	NA	NA	NA	NA	
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento apropiado del formato control de entrada y salida de alimentos.						C	C	C	C	C	C	
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas de los alimentos antes de ser uso o ser preparados o entregados en grados crudos.						C	C	C	C	C	C	
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la descongelación de alimentos en refrigeración, horno de microondas o durante el proceso de cocción, evitando la disminución del plan de saneamiento y/ el diligencia el						C	C	C	C	C	C	
5.6	En todo que los alimentos se mantienen por espacios de tiempo inferiores a 2 horas a temperatura ambiente (25°C -30°C)						C	C	C	C	C	C	
5.7	Los alimentos y bebidas, aquí empleados cuenta fecha de vencimiento y rotulo, se mantienen en empaques y empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menos de 5°C						C	C	C	C	C	C	
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento apropiado del formato Preparación de alimentos.						C	C	C	C	C	C	
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios apropiados para evitar el contacto directo con los alimentos.						C	C	C	C	C	C	
5.10	Almacena manipulador los utensilios y elementos de las superficies, equipos y mesaje utilizados antes y después de cada proceso.						C	C	C	C	C	C	
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 3 minutos se servidas las porciones establecidas para cada edad de menor a mayor hasta el final 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 ZOE según grupo etario y tipo de dieta diferida (normal, hipocalórica, hipercalórica, hipoglucida, etc.) y/o lo establecido en 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 los preparaciones frías se mantuvieron en un rango menor o igual a 10°C y las preparaciones calientes 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 protección (gafas, tapabocas) y tiene un trato empático y amable hacia los participantes y padres/madres.						C	C	C	C	C	C	

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ag.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	OBSERVACIONES
	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	C / NO / NA	
6.1	Los metales y materiales empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador verifica que estén limpios y desinfectados apropiadamente 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 manipulador verifica que el menaje, la vajilla y cubiertos se encuentren limpios, libres de fisuras, roturas o ollas, estén intactas y organizadas para los participantes.						C	C	C	C	C	C	
6.4	El personal de alimentación no realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto diseño final.						C	C	C	C	C	C	

OBSERVACIONES

REVISADO Y APROBADO POR:

Nombre Profesional	ANA CAROLINA RUBIO	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	SANDRA MORENO	Firma	
Nombre Profesional	ANA CAROLINA RUBIO	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	SANDRA MORENO	Firma	
Nombre Profesional	ANA CAROLINA RUBIO	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	SANDRA MORENO	Firma	
Nombre Profesional	ANA CAROLINA RUBIO	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	SANDRA MORENO	Firma	
Nombre Profesional	ANA CAROLINA RUBIO	Firma		Nombre Responsable o Coordinador	SANDRA MORENO	Firma	
Nombre Profesional		Firma		Nombre Responsable o Coordinador	CARLOS RAMIREZ	Firma	
Nombre Profesional	ANA CAROLINA RUBIO	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	

PROGRAMA PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE NIÑAS Y LA PRIMERA INFANCIA

PROCEDIMIENTO SUMINISTRO RACIONES DE APOYO ALIMENTARIO EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: ACONDICIONAMIENTO HIGIENICO-SANITARIO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION INDIVIDUAL

Código: FOR-PAI-SAF

Versión: 4

Fecha: Inicio VIGENCIA - ACTUAL

Página: Página 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: SANTA FE | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** | **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

DIRECCIÓN: CALLE 21 No 4-03 | **TELEFONO: 3224414702**

OPERADOR:FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA: ENERO:____2023 FEBRERO:____2023 MARZO:____2023 ABRIL:__ 2023

AGOSTO:_____ 2023 SEPTIEMBRE:_ 2023 OCTUBRE:(01/10/2023)

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

1. APORTE ALIMENTARIO	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	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la ICBF para los participantes.					C	C	C	C	C	C		
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el nutricionista de la unidad operativa y se encuentran programados el ajuste 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 la entregada en la minuta patrón por grupo de edad (aplica en la inspección plan de muestreo de porciones servidas).					C	C	C	C	C	C		
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la ICBF (aplica en formato evaluación de características organolépticas)					C	C	C	C	C	C		
1.5	El personal manipulador conoce el modo preventivo de ejecutar el Reporte existencia de participantes y tipo de ración (Desayuno).					NA	NA	NA	NA	NA	NA		
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dosis establecido por el profesional Nutricionista para la preparación del desayuno institucional (aplica en inspección plan de muestreo).					NA	NA	NA	NA	NA	NA		

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

2. PERSONAL MANIPULADOR	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	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado vigente de manipulación de alimentos, expedido por la ARL o EPS actualizada emitiendo nombramiento Ningun a la unidad operativa					C	C	C	C	C	C		
2.2	El personal cumple hábitos saludables con las personas que se relaciona e interactúa que aplicara en actividades específicas de transmitirse por los alimentos, lo que personal manipulador de alimentos debe cumplir (aplica en visita)					C	C	C	C	C	C		
2.3	El manipulador cuenta con soporte que certifique un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos					C	C	C	C	C	C		
2.4	Los manipuladores aceptan sugerencias signadas 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 uniformes limpios, adecuados y de color claro (aplica en visita)					C	C	C	C	C	C		
2.6	Los manipuladores hacen buen uso y permiten limpiar los elementos de protección (gorro, tapabocas) durante la ejecución de las actividades a cargo.					C	C	C	C	C	C		
2.7	Los manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas cortas cortas y sin esmalte					C	C	C	C	C	C		
2.8	Los manipuladores evitan prácticas como comer, fallar, o fumar, que puedan ser fuente de contaminación cruzada 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 iniciar en contacto con los alimentos.					C	C	C	C	C	C		
2.10	En observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cumple con los elementos de protección sean, tapabocas y botas.					C	C	C	C	C	C		

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

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 evite su contaminación, alteración o daños físicos.					C	C	C	C	C	C		
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos, donde el piso humedecerse un área el ambiente del recinto inicio el piso.					C	C	C	C	C	C		
3.3	Las inspecciones 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 en los alimentos de alto riesgo durante el recibo (1 °C +/- 2 °C) o el tiempo de la fecha de elaboración de los productos.					C	C	C	C	C	C		
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando una báscula calibrada y en buen estado.					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 notifica la situación presentada en la novedad.					C	C	C	C	C	C		
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.					C	C	C	C	C	C		

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

4. ALMACENAMIENTO	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 derivados de Leche almacenados en un lugar, se mayor a 5 °C) son asegurando cadena de frio, temperatura relativa 0 °C.					C	C	C	C	C	C		
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de la humedad y el ambiente, que ayudan contaminar los alimentos.					C	C	C	C	C	C		
4.3	Los alimentos no perecederos se ubican con las especificaciones de rotulado que indican fabricación que evita la contaminación y el deterio.					C	C	C	C	C	C		

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

ALMACENAMIENTO EN SECO	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 y diligencia en formato de aseo.					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 desinfección, estos se encuentran a una distancia de la pared y techos, limpios y en buen estado, ofrecidas del piso					C	C	C	C	C	C		
4.6	Los alimentos son almacenados en recipientes plásticos, separados, limpios y plenamente rotulados.					C	C	C	C	C	C		
4.7	Los utilizan empaque y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, conllevando una protección adecuada, evitando contaminación, los recipientes están limpios y plenamente antes de su uso.					C	C	C	C	C	C		
4.8	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de almacenado, y/o cuando aplique.					C	C	C	C	C	C		
4.9	Se Dota cantidad de potenes, entables y potenes salidas con el fin de garantizar la elección de los productos.					C	C	C	C	C	C		

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	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	
4.10	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia y cantidad de los alimentos que llegan.					C	C	C	C	C	C		
4.11	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran en buenas condiciones entre 0°C a 4° C y Congelación hasta -18.					C	C	C	C	C	C		
4.12	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran en buenas condiciones de limpieza y cuentan para este el termómetro de temperatura del equipo.					C	C	C	C	C	C		
4.13	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.					C	C	C	C	C	C		
4.14	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran en buenas condiciones de limpieza y cuentan para este el refrigerador, limpios, cuentan cuatro con refrigeración, frutas y verduras.					C	C	C	C	C	C		
4.15	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación de la temperatura de los alimentos. (1 vez a la semana el día					C	C	C	C	C	C		
4.16	Los alimentos se almacenan en su empaque original o recipientes almacenamiento, asegurando el ingreso de la luz a los alimentos.					C	C	C	C	C	C		
4.17	Los productos cárnicos se llegan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben					C	C	C	C	C	C		
4.18	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menos de 5°C.					C	C	C	C	C	C		
4.19	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados, permanecen sujetos y cerrados.					C	C	C	C	C	C		
4.20	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos, durante los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.					C	C	C	C	C	C		

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACIÓN, COCCIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN	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	
5.1	Las operaciones de preparación se realizan en salas destinadas y cumplimientos con el fin de que no se presenten riesgos relacionados que personas en consumos de microorganismos.					C	C	C	C	C	C		
5.2	El personal manipulador utiliza la secuencia por grupo de alimentos establecida en el formato de preparación de alimentos para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.					NA	NA	NA	NA	NA	NA		
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento adecuado del formato control de entrada y salida de alimentos.					C	C	C	C	C	C		
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas de los alimentos antes de ser uso o ser preparados o entregados en grados crudos.					C	C	C	C	C	C		
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la descongelación de alimentos en refrigeración, evitando la descongelación a temperatura ambiente, siguiendo el plan de saneamiento y el diligencia en el					C	C	C	C	C	C		
5.6	En todo que los alimentos se mantengan por espacios de tiempo prolongados se mantienen por encima de los 140°C (60°C)					C	C	C	C	C	C		
5.7	En el momento o tiempo, algún empleado cuenta fiebre, con síntomas o lesiones, se notificado su empleado y empleado, protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menos de 5°C					C	C	C	C	C	C		
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento adecuado del formato Preparación de alimentos.					C	C	C	C	C	C		
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados para evitar el contacto directo con los alimentos.					C	C	C	C	C	C		
5.10	El personal manipulador lava y desinfecta las tablas, superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.					C	C	C	C	C	C		
5.11	En un tipo o de tiempo no mayor a 3 minutos se servidas las preparaciones, evitando que estas se mantengan hasta el sitio 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 ICBF, según grupo etario y tipo de dieta diferidas en el menú. (aplica en inspección plan de muestreo de porciones) La verificación de Distribución de porciones debe ser el servido a cargo del personal manipulador de alimentos.					C	C	C	C	C	C		
5.13	Durante la distribución las temperaturas de los preparaciones frías se mantuvieron en un rango menor o igual a 5°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.					C	C	C	C	C	C		
5.14	En el servido el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas) y lavar un bata empotrada y disponible hacia los participantes y preferiblemente.					C	C	C	C	C	C		

NIVEL DE CUMPLIMIENTO

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	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	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipulador realiza limpieza y desinfección apropiadamente 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 se verifica que los utensilios, equipos y menaje de cocina y servicio de alimentos se encuentren limpios, libres de material extraño y estas mismas cargo/cantidad para los participantes.					C	C	C	C	C	C		
6.4	El personal de descontrolo no realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto diseño final.					C	C	C	C	C	C		

OBSERVACIONES

NOMBRE Y FIRMA AUXILIAR / FIRMA Líder ARO

Nombre Preferencial:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	
Nombre Preferencial:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	
Nombre Preferencial:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	
Nombre Preferencial:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	
Nombre Preferencial:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	
Nombre Preferencial:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Preferencial:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Preferencial:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Preferencial:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Preferencial:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

	PROCESO PARA PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA PRIMERA INFANCIA	Código: PSPSSPI-F-001	
	PROCEDIMIENTO INTEGRACIÓN SOCIAL Y DE APOYO A LA ADECUADA CRIANZA DE LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 4	
	FORMATO: ASEGURAMIENTO OPERACIONAL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	Fecha: Inicio vigencia: 31/01/2023	
		Página 1 de 5	

SUBDIRECCION LOCAL: SANTA FE | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** | **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

DIRECCIÓN: CALLE 31 No 4-55 | **TELEFONO: 3233414757**

OPERADOR:FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA:

ENERO: ___ 2023 | FEBRERO: ___ 2023 | MARZO: ___ 2023 | ABRIL: ___ 2023

AGOSTO: _____ 2023 | SEPTIEMBRE (30/09/2023)___ 2023 | OCTUBRE_____ 2023

	I. APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sept.	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 cumplió el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes					C	C	C	C					
1.2	Los interesticios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista/Dietista, a cargo del comino, asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.					C	C	C	C					
1.3	En la unidad operativa las porciones no tienen de acuerdo a la edad establecida por el profesional Nutricionista/Dietista. Se llevan inspección, plan de mejora de porciones establecidas					C	C	C	C					
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplica en caso de presentarse una inconformidad organoléptica)					C	C	C	C					
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de cualquier cambio en la preferencia de participantes y que los sabor/comida agrade					NA	NA	NA	NA					
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Preparaciones Autorizadas por la SDIS, asegurando cuenta aplique, poniendo del modelo nutricional y preferencias específicas del participante					NA	NA	NA	NA					

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	2. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sept.	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 vigente y presenta, periódicos vigentes, con visto, firma de responsable, que evidencia revisión médica mayor a un año de					C	C	C	C					
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se haya o sospeche que padece de enfermedad infectocontagiosa, heridas infectadas, lesiones cutáneas, afecciones respiratorias, intoxicación, vómitos y diarrea					C	C	C	C					
2.3	El consolidado cuenta con registros que certifiquen un plan de formación y capacitación periódicamente para el personal manipulador de alimentos					C	C	C	C					
2.4	Los manipuladores acreditan conocimientos vigentes de manipulación, sobre: cumplimiento de higiene y protección de alimentos					C	C	C	C					
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniformes completos, de color claro, limpio y cubierto cerrado.					C	C	C	C					
2.6	Los manipuladores tienen una permanente y adecuada de higiene personal (Uñas cortas sin esmalte, cabello recogido) durante la realización de las actividades el aseo.					C	C	C	C					
2.7	Los manos de los manipuladores son encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte					C	C	C	C					
2.8	Los empleados evitan prácticas como: comer, fumar, o mascar en las áreas de almacenamiento, preparación de alimentos, en donde exista riesgo de contaminación de alimentos					C	C	C	C					
2.9	Los manipuladores no lavan y desinfectan las manos de manera al momento de tratado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos					C	C	C	C					
2.10	En observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como: gorro, tapabarba y botas.					C	C	C	C					

	3. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sept.	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 rango limpio y en condiciones de temperatura, contaminación, empaque, y sellos físicos					C	C	C	C					
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos, donde el cono manipulador no sube el contacto de estos con el piso.					C	C	C	C					
3.3	El inspeccionan los alimentos, e insumos, para determinar sus características organolépticas, especificaciones, en los formatos de ley					C	C	C	C					
3.4	En verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo (carnes, lácteos, huevos, etc.) a la entrada. la ficha de almacenamiento de los productos.					C	C	C	C					
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y verificando el correo ejemplos					C	C	C	C					
3.6	Se almacenan los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en la ficha técnica y se realiza la devolución o cambio de la misma.					C	C	C	C					
3.7	En realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.					C	C	C	C					

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sept.	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 rango no mayor a 10 grados centígrados, validos de los temperatura reportes					C	C	C	C					
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, ordenada libre de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos					C	C	C	C					
4.3	En almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos se sobre almacenan que evitan la contaminación y deterioro.					C	C	C	C					

	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sept.	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	En 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 fija una no limpieza y mantenimiento periódico. Se encuentran separados de la pared, limpios y en buen estado, elevados 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	En utilizan insecto y recipientes apropiados para almacenamiento de productos a granel, que se encuentran rotulados sobre 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 del producto y fecha de vencimiento.					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
		Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sept.	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 y variedad de los alimentos que llegan					C	C	C	C					
4.10	Una equipos de Refrigeración «Congelación» se encuentran funcionando correctamente entre 0°C y 4°C y Congelación hasta -18					C	C	C	C					
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación, se encuentran ubicados alrededor de las áreas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.					C	C	C	C					
4.12	En lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.					C	C	C	C					
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación, se encuentran operando en buen estado de conservación, libres de daños y deterioro. Ruidos, cuchos o malos en refrigeración. Ruidos y olores					C	C	C	C					
4.14	En registra en el formato Control de temperaturas, el equipo de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación de la temperatura de los alimentos. (1 vez/ congelación)					C	C	C	C					
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o en recipientes que garanticen protección de la misma y la fecha de vencimiento.					C	C	C	C					
4.16	Los productos cárnicos no llegan a refrigeración o congelan de inmediatamente se cocinan.					C	C	C	C					
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menos de 5°C.					C	C	C	C					
4.18	Los recipientes o empaques no donde se mantienen los alimentos, corrugados, permanecen limpios y cerrados.					C	C	C	C					
4.19	En realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada (para evitar el deposito de microorganismos) en el refrigerador, en el horno microondas o bajo el chorro de agua, siempre evitando de 21 horas antes de su preparación.					C	C	C	C					

	5. PRELISTEMIENTO, PREPARACIÓN ,COCCIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sept.	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 de saldo manera que se contaminación con el fin de que no se produzcan errores materiales que generen el consumo de microorganismos.					C	C	C	C					
5.2	El personal manipulador utilizan la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe preparar cada preparación, reduciendo posibles de alimentos					NA	NA	NA	NA					
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento del formato control de cocción y retiro de los alimentos					C	C	C	C					
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la ficha de preparación de cada preparación, para la preparación de los alimentos de los alimentos que son o no preparados o elaborados o no para consumo					C	C	C	C					
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la descongelación de las materias primas y alimentos siendo de conocimiento al personal o según la ficha de cocción					C	C	C	C					
5.6	En cada que los alimentos son manipulados con empaques cubiertos o 10 minutos en las temperaturas de riesgo sanitario					C	C	C	C					
5.7	Los alimentos o bebidas, jugos, ensaladas, cuentos frutos que no requieren cocción, se mantienen en encuentran a temperaturas inferiores de los servidos y a una temperatura menos a 5 °C					C	C	C	C					
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento formato del formato Preparación de alimentos.					C	C	C	C					
5.9	El personal manipulador maneja con utensilios adecuados evitando el contacto directo con los mismos					C	C	C	C					
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las frutas y verduras y manejo utilizados antes y después de cada preparación					C	C	C	C					
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se servidas las preparaciones después de salir el sitio de cocción hacia el sitio de consumo (aula)					C	C	C	C					
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las personas evaluadas las normas de higiene personal, como lavado de manos, utilizando los implementos adecuados durante la preparación y servido de los alimentos, evitando el contacto a cargo del personal manipulador de alimentos.					C	C	C	C					
5.13	Durante la distribución las temperaturas de los alimentos preparados en caliente se mantienen por encima de 60°C y las preparaciones calientes no expuestas en una temperatura mayor a 60°C.					C	C	C	C					
5.14	En el servido el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección personal (cofia, tapabocas, guantes) durante el servido hacia los participantes y preescolares.					C	C	C	C					

	6. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sept.	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 se encuentran limpios y en buen estado de manipulación de alimentos limpia y desinfecta apropiadamente según el plan de saneamiento					C	C	C	C					
6.2	La unidad sanitaria cuenta con los equipos, utensilios y elementos necesarios para su funcionamiento					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 y área que los participantes consumen los alimentos, mesas y sillas estén limpias, organizadas para los participantes.					C	C	C	C					
6.4	El personal de descuentos se realiza según los cuidados con el uniforme, garantizando en el momento durante hasta					C	C	C	C					

OBSERVACIONES

Una observación

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Preferencial:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	
Nombre Preferencial:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	
Nombre Preferencial:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	
Nombre Preferencial:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	
Nombre Preferencial:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	
Nombre Preferencial:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Preferencial:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Preferencial:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Preferencial:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Preferencial:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

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

SUBDIRECCION LOCAL: SANTA FE | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** | **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

DIRECCIÓN: CALLE 31 No 4-55 | **TELÉFONO: 3224414702**

OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA: (17/05/2023) ENERO : ___2023 | FEBRERO: __2023 | MARZO : __2023 | ABRIL: _2023

MAYO: __2023 2023 | JUNIO: 2023 | JULIO: X 2023

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes					C	C	C	C					
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.					C	C	C	C					
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).					C	C	C	C					
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).					C	C	C	C					
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.					N/A	N/A	N/A	N/A					
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante					N/A	N/A	N/A	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					
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 fín de garantizar la rotación de los productos.					C	C	C	C					
	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.					C	C	C	C					
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.					C	C	C	C					
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.					C	C	C	C					
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.					C	C	C	C					
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras					C	C	C	C					
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día					C	C	C	C					
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.					C	C	C	C					
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben					C	C	C	C					
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.					C	C	C	C					
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.					C	C	C	C					
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.					C	C	C	C					
	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín 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.					N/A	N/A	N/A	N/A					
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.					C	C	C	C					
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.					C	C	C	C					
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.					C	C	C	C					

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

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

OBSERVACIONES

SIN OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:	A. Rubio	Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	Sandra Moreno
Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:	A. Rubio	Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	Sandra Moreno
Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:	A. Rubio	Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	Sandra Moreno
Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:	A. Rubio	Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	Sandra Moreno
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

Observaciones: escribir las observaciones para cada mes que considere pertinentes, si el espacio es insuficiente utilice el espacio al final de formato denonimado observaciones para ampliarlas, citar item y mes para continuar o registrar las observaciones.
Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento.
Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

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

SUBDIRECCION LOCAL: SANTA FE | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** | **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

DIRECCIÓN: CALLE 31 No 4-55 | **TELÉFONO: 3224414702**

OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA: (17/05/2023) ENERO : ___2023 FEBRERO: __2023 MARZO : __2023 ABRIL: _2023

MAYO: __2023 2023 JUNIO: 2023 JULIO: X 2023

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.					C	C	C						
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.					C	C	C						
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.					C	C	C						
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.					C	C	C						
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.					C	C	C						
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.					C	C	C						
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.					C	C	C						
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos.					C	C	C						
	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.					C	C	C						
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.					C	C	C						
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.					C	C	C						
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.					C	C	C						
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras					C	C	C						
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día					C	C	C						
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.					C	C	C						
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben					C	C	C						
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.					C	C	C						
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.					C	C	C						
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.					C	C	C						
	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.					C	C	C						
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.					N/A	N/A	N/A						
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.					C	C	C						
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.					C	C	C						
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.					C	C	C						

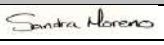
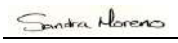
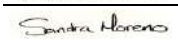
5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).					C	C	C						
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y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

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

OBSERVACIONES

SIN OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	
Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	
Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nombre y firma del Profesional: nombres y apellidos en letra legible y firma del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos que realizó el acompañamiento.
Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

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

SUBDIRECCION LOCAL: SANTA FE | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** | **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

DIRECCIÓN: CALLE 31 No 4-55 | **TELÉFONO: 3224414702**

OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA: (17/05/2023) ENERO : ___2023 | FEBRERO: __2023 | MARZO : __2023 | ABRIL: _2023

MAYO: __2023 2023 | JUNIO: X 2023 | JULIO: 2023

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes						C							
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.						N/A							
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante						N/A							

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

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

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

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

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

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

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

OBSERVACIONES

SIN OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	SANDRA MORENO	Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.

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

SUBDIRECCION LOCAL: SANTA FE | **SERVICIO SOCIAL: COMEDOR** | **UNIDAD OPERATIVA: PERSEVERANCIA**

DIRECCIÓN: CALLE 31 No 4-55 | **TELÉFONO: 3224414702**

OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

FECHA: (17/05/2023) ENERO : ___2023 | FEBRERO: __2023 | MARZO : __2023 | ABRIL: _2023

MAYO: _X_2023 2023 | JUNIO: 2023 | JULIO: 2023

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes					C								
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.					N/A								
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante					N/A								

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

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

	4. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.					C								
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.					C								
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.					C								
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.					C								
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.					C								
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.					C								
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.					C								
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos.					C								
	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.					C								
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.					C								
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.					C								
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.					C								
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras					C								
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día					C								
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.					C								
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben					C								
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.					C								
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.					C								
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.					C								
	5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.					C								
5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.					N/A								
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.					C								
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.					C								
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.					C								

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

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

OBSERVACIONES

SIN OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	ANA CAROLINA RUBIO	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:	JESSICA AVILA	Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:
Nombre Profesional:		Firma:	Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nombre y firma del Responsable o Coordinador: nombres y apellidos en letra legible y firma del Coordinador o Responsable de la unidad operativa. Registrar la firma una vez haya finalizado la verificación y haya recibido la socialización de las observaciones.