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:	Memo I2024005021 – 22/02/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comedor comunitario

UNIDAD OPERATIVA: San Carlos de Tibabuyes

AÑO: 2024 MES: Abril

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Liliana Barriga Hernan OPERADOR: Fundacion Mona Paz

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

Cocinador # 3 otros

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12	•																														
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

Domingo

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Olga Liliana Barriga H CARGO: Responsable del servicio

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: Memo I2024005021 – 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comedor comunitario
UNIDAD OPERATIVA: San Carlos de Trabajos
AÑO: 2024 MES: Abril
COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Lilia Barriga
OPERADOR: Fundacion Maria Paz
TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C
Congelador de pulpas

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Olga Lilia Barriga Her CARGO: responsable del servicio

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:	Memo I2024005021 – 22/02/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Comedor Comunitario

UNIDAD OPERATIVA: San Carlos de Tabajoches

AÑO: 2024 MES: Abril

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Milena Barriga Hern. OPERADOR: Fundacion Nueva Paz

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

congelador de carnes

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12	•																														
-13																															
-14																															
-15				•	•			•	•		•	•								•	•			•							
-16		°		•	°	•		•	°	•	°	•	•		'	'	'	'	'	'	'		'	•							
-17		'	'	'	'	•				'	'	'	'		'	'	'	'	'	'				'								
-18	'	'	'	'	'					'		'	'					'	'												
-19	'																														
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

Daniela Gomez

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Olga Milena Barriga Hernandez CARGO: Responsable del servicio

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SEF …S 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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2024 **MES:** Marzo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador carnes #1

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SEF S 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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2024 **MES:** Marzo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Carnes #2

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SEI ...OS 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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2024 **MES:** MAYO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Pulpas

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																															

Apagado

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SEF S 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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2024 **MES:** Marzo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Otros

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2024 **MES:** Febrero **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Carnes #1

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	28	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.
-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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

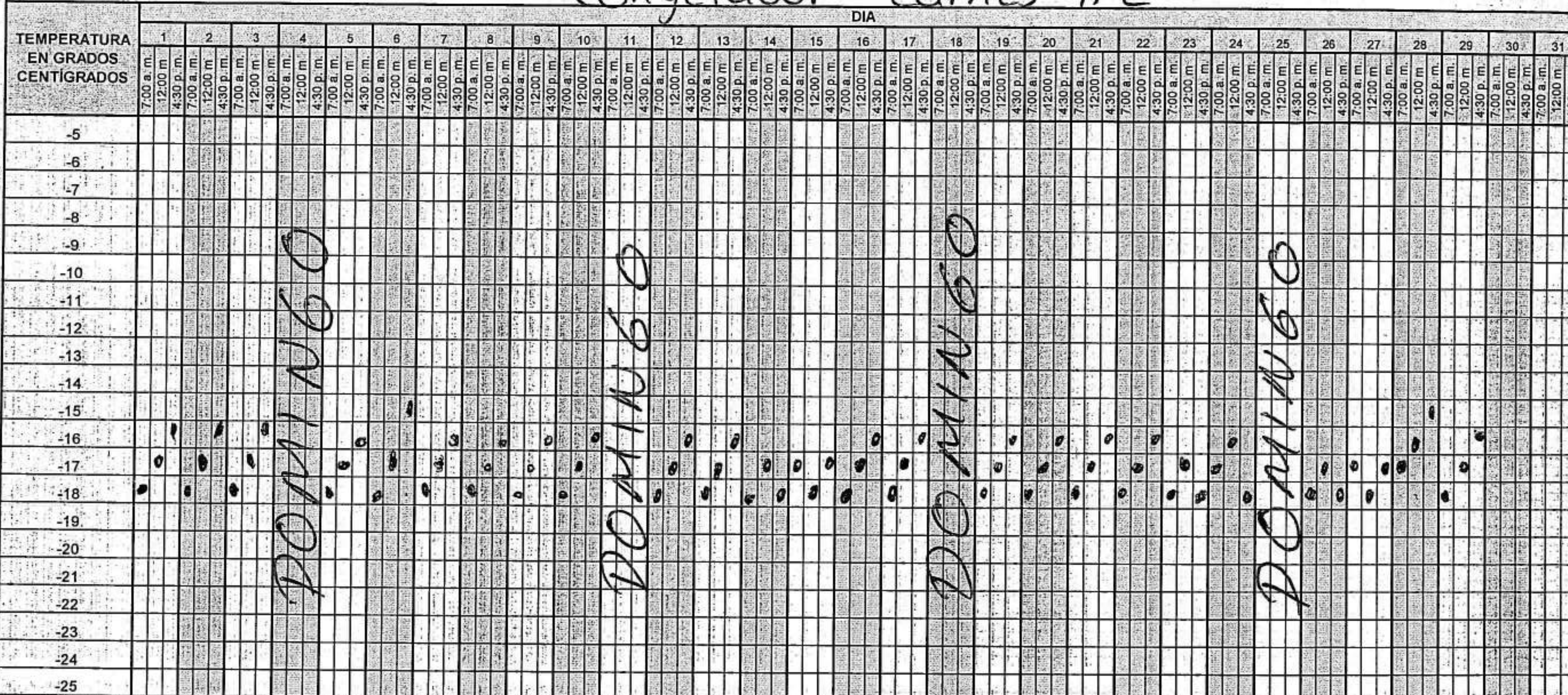
OBSERVACIONES:

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2024 **MES:** Febrero **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC Congelador carnes #2



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: [signature]

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2024 **MES:** Febrero **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC Congelador Pulpas

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 (each day: 7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.)

Temperature scale: -5, -6, -7, -8, -9, -10, -11, -12, -13, -14, -15, -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24, -25

DOMINGO

DOMINGO

DOMINGO

DOMINGO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: [firma]

CARGO: COORDINADORA

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

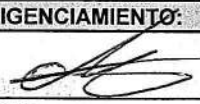
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2024 **MES:** Febrero **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Otros

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				DOMINGO							DOMINGO							DOMINGO							DOMINGO						
-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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: 

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2024 **MES:** Enero **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Carnes # 1

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SEF S 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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2024 **MES:** Enero **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Carnes #2

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

festivo Domingo festivo Domingo Domingo Domingo Domingo

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SER[illegible]S 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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2024 **MES:** Enero **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Pulpas

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																																

Apagado Estudio Apagado Apagado Apagado

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: _____

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES: _____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SER[illegible]S 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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2024 **MES:** Enero **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Otros

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																															

Domingo Festivo Domingo Domingo

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: _____

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Diciembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Carnes #1

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: _____

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Diciembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Carnes #2

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Diciembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador pulpas

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: _____

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Diciembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Otros

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: _____

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Noviembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Cams # 1

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: _____

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Noviembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador carnes #2

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: _____

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES: _____

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Noviembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

Congelador Verduras

DÍA: 1 – 31 (each day: 7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.)

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS: -5, -6, -7, -8, -9, -10, -11, -12, -13, -14, -15, -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24, -25

Handwritten across the grid: Day 5: DOMINGO; Day 6: FESTIVO; Day 12: DOMINGO; Day 13: FESTIVO; Day 19: DOMINGO; Day 26: DOMINGO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: [signature]

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES:

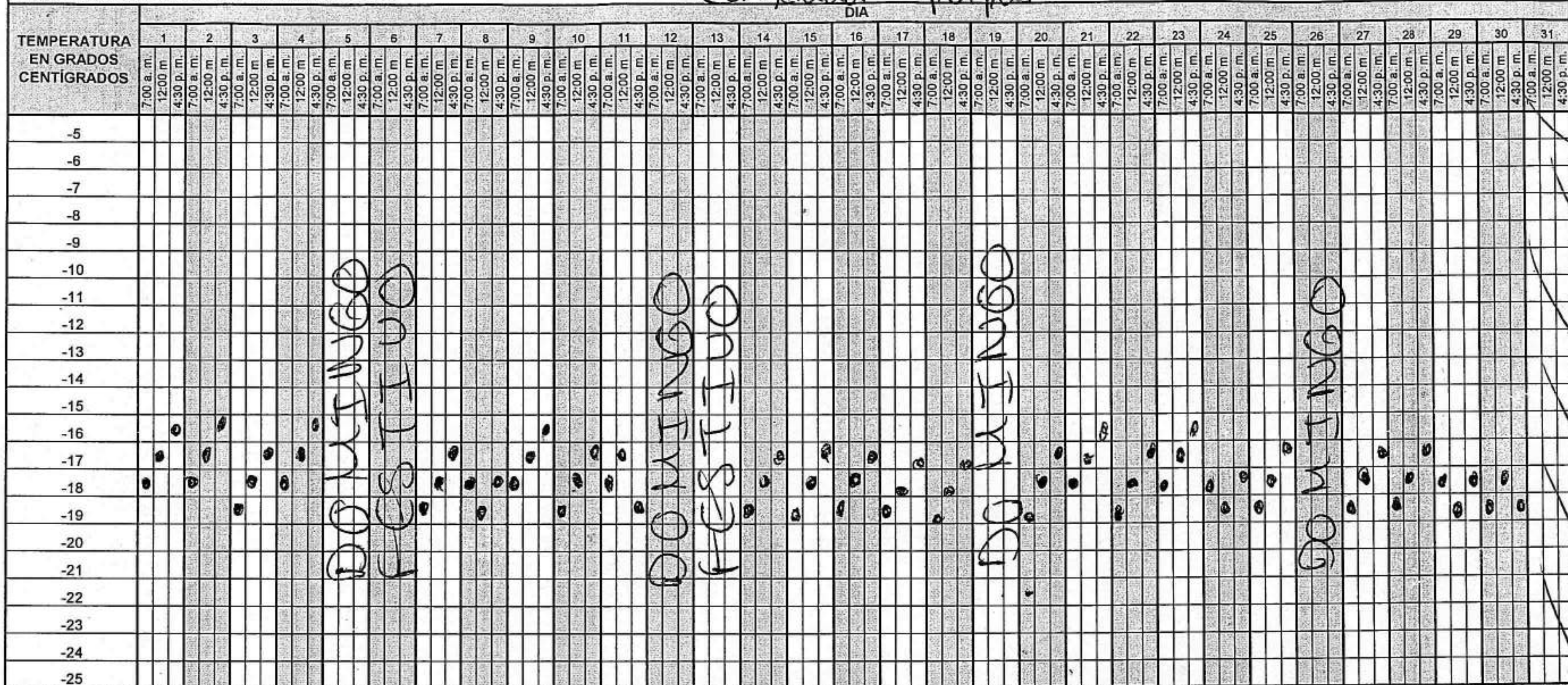
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Noviembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC Congelador pulpas



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: [illegible signature]

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Octubre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelado Carnes # 1

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: _____

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Octubre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador # 2

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

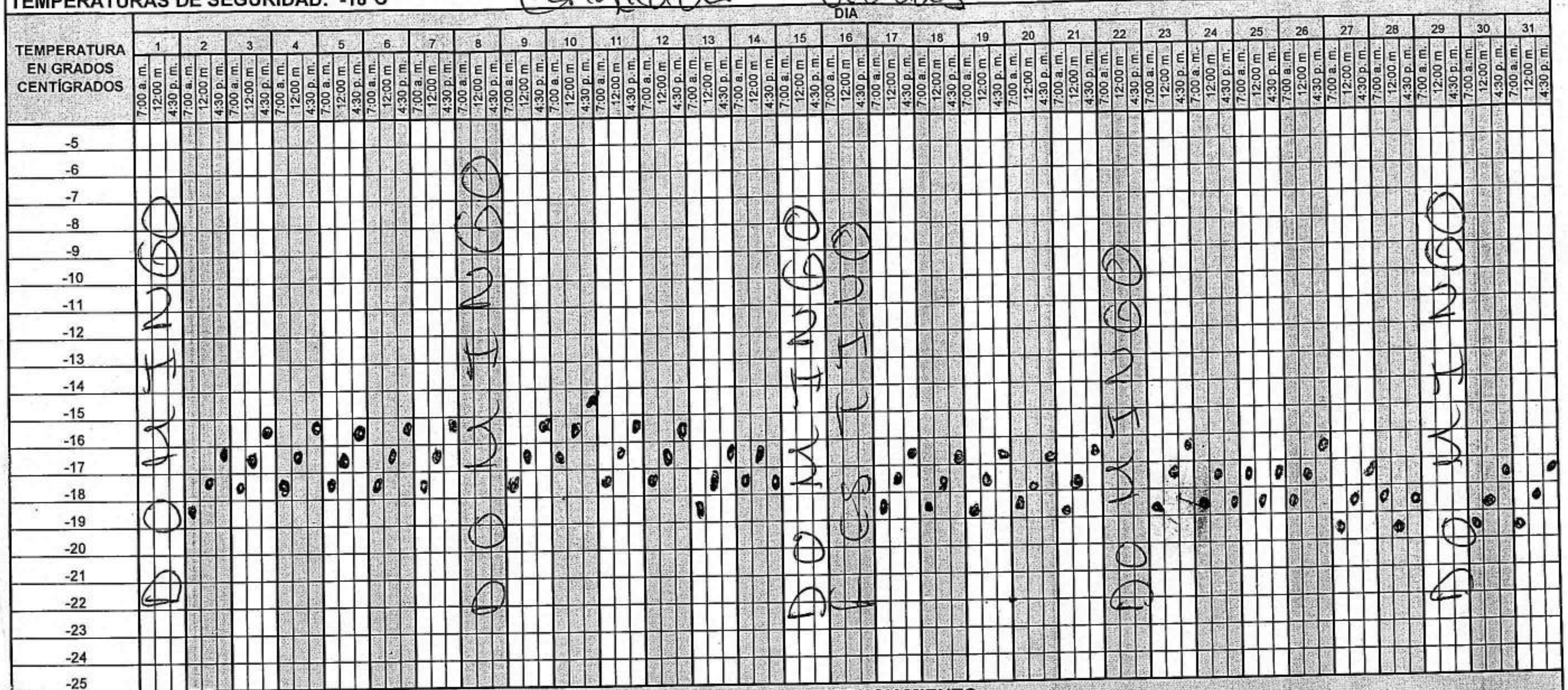
OBSERVACIONES:

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Octubre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC Congelado Verduras



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: [signature]

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-238
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 20190261 16 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Octubre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador PULPAS

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: _____

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES: _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERV… 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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Septiembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Carnes # 1

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: _____

CARGO: COORDINADORA

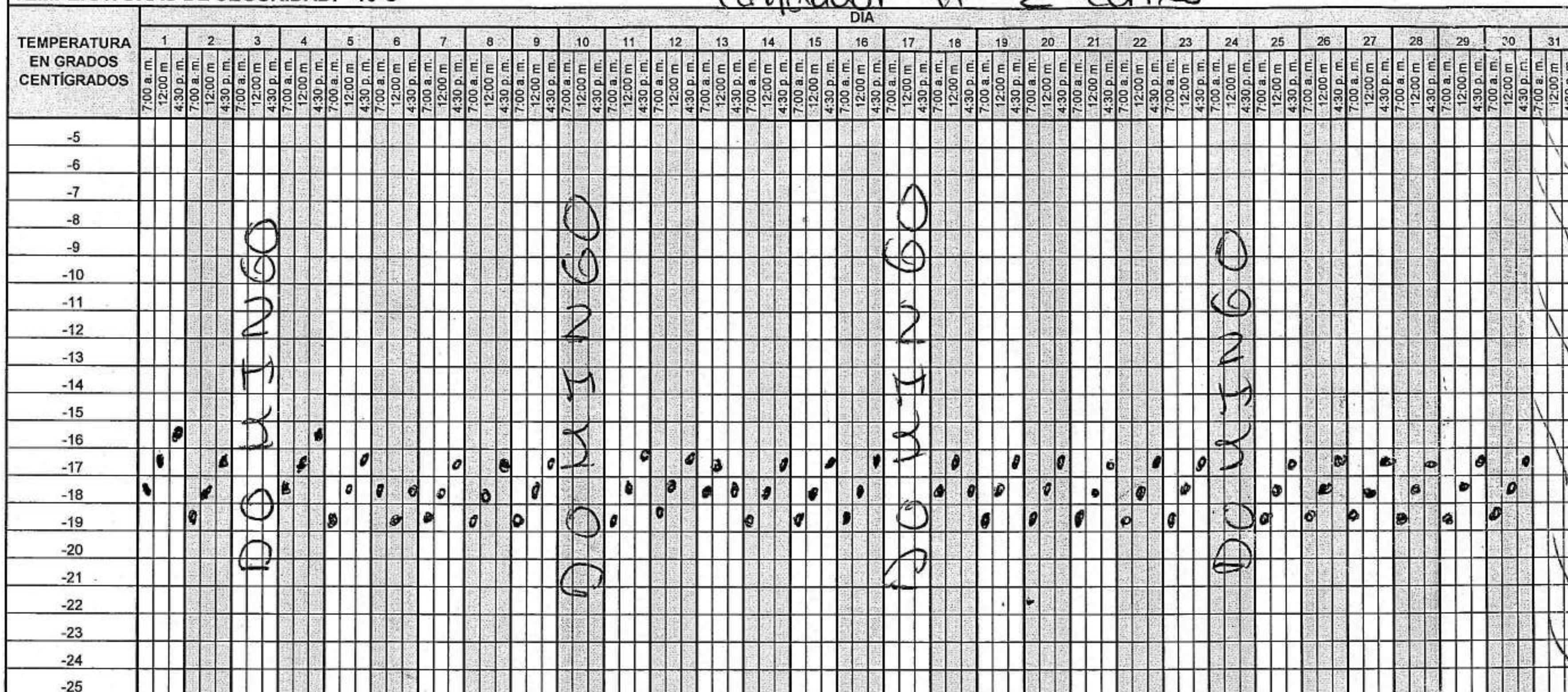
OBSERVACIONES: _____

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 20190264US - 31/05/2013
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Septiembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC Congelador # 2 carnes



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: [firma]

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Septiembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Pulpas

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																																
	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11		
	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 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																																
	12			13			14			15			16			17			18			19			20			21			22		
	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 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									
	23			24			25			26		
	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 p. m.	7:00 a. m.	12:00 m	4:30 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											
	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.
-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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: _____

CARGO: COORDINADORA

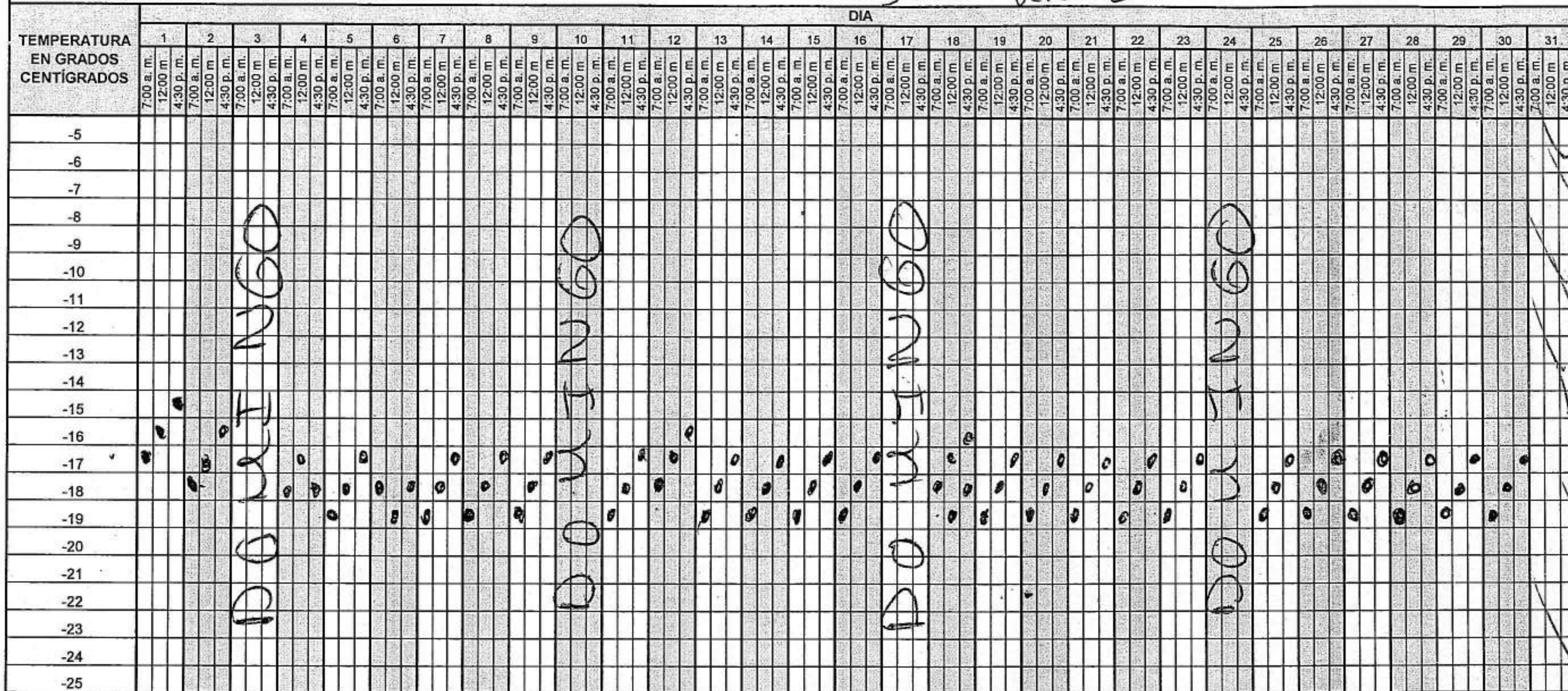
OBSERVACIONES: _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-229
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026405 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Septiembre **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC Congelador Verduras



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ____ FIRMA: ____________

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES: ____________

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Agosto **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador

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

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SER[illegible]S 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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** AGOSTO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Carnes #1

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																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES:

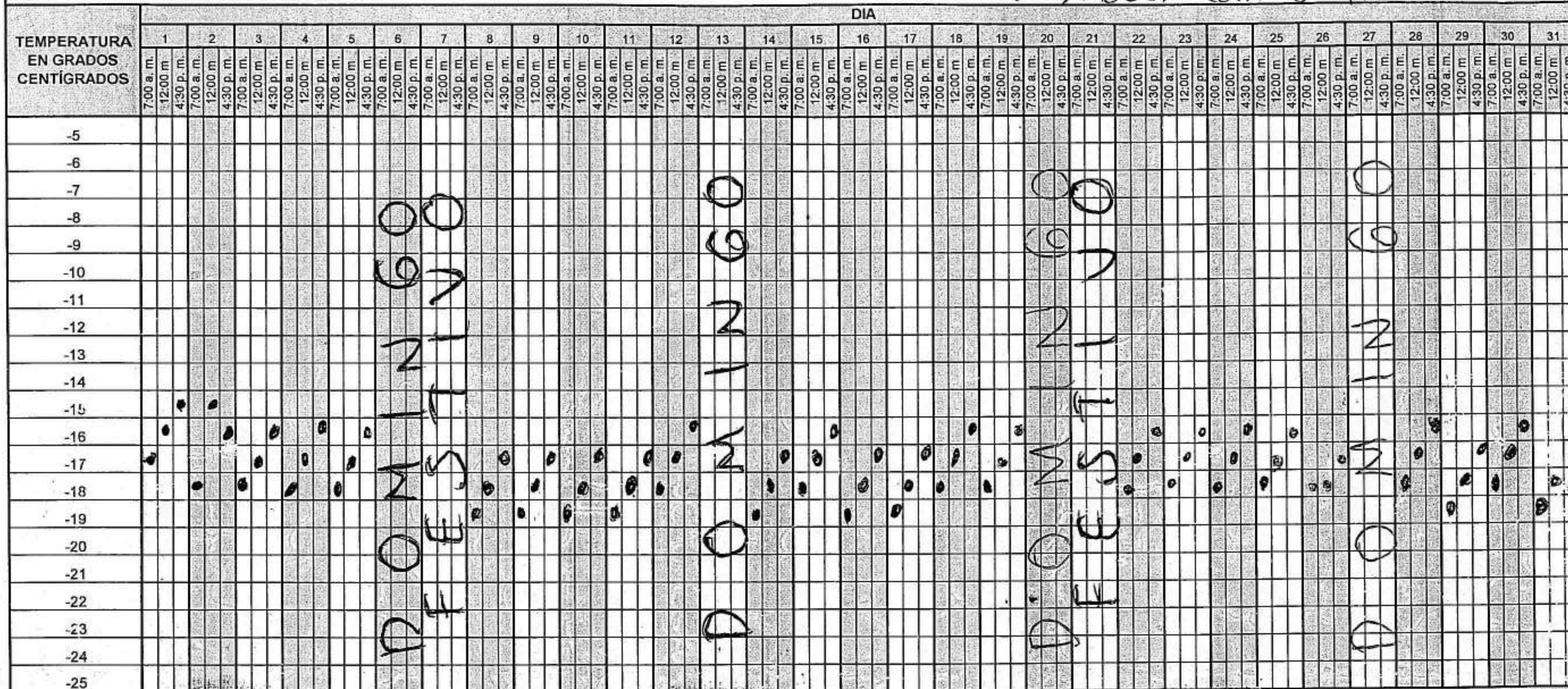
FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Agosto **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

Congelador Carnes #2



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE S[illegible]IOS 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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Agosto **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Pulpas

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: _____

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Julio **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador de pulpas

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** JULIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C congelador Carnes # 1

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	7:00 a.m. 12:00 m 4:30 p.m.	
-5																																
-6																																
-7		0	0						0							0				0			0									
-8																																
-9		0							0							0				0			0									
-10			2																											0		
-11																				1												
-12																2							2									
-13		2							2																					0		
-14																				1			1									
-15									1							1														2		
-16		-1																														
-17																							2									
-18		2							2							2				2										0		
-19																																
-20																				0												
-21		0							0							0							0									
-22																														0		
-23		0							0							0				0			0									
-24																																
-25																																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: _____

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Julio **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Carnes #2

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-238
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Julio **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

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.																															

20 19 18 17 16 15 14 13 12 11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 -1 -2 -3 -4 -5

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

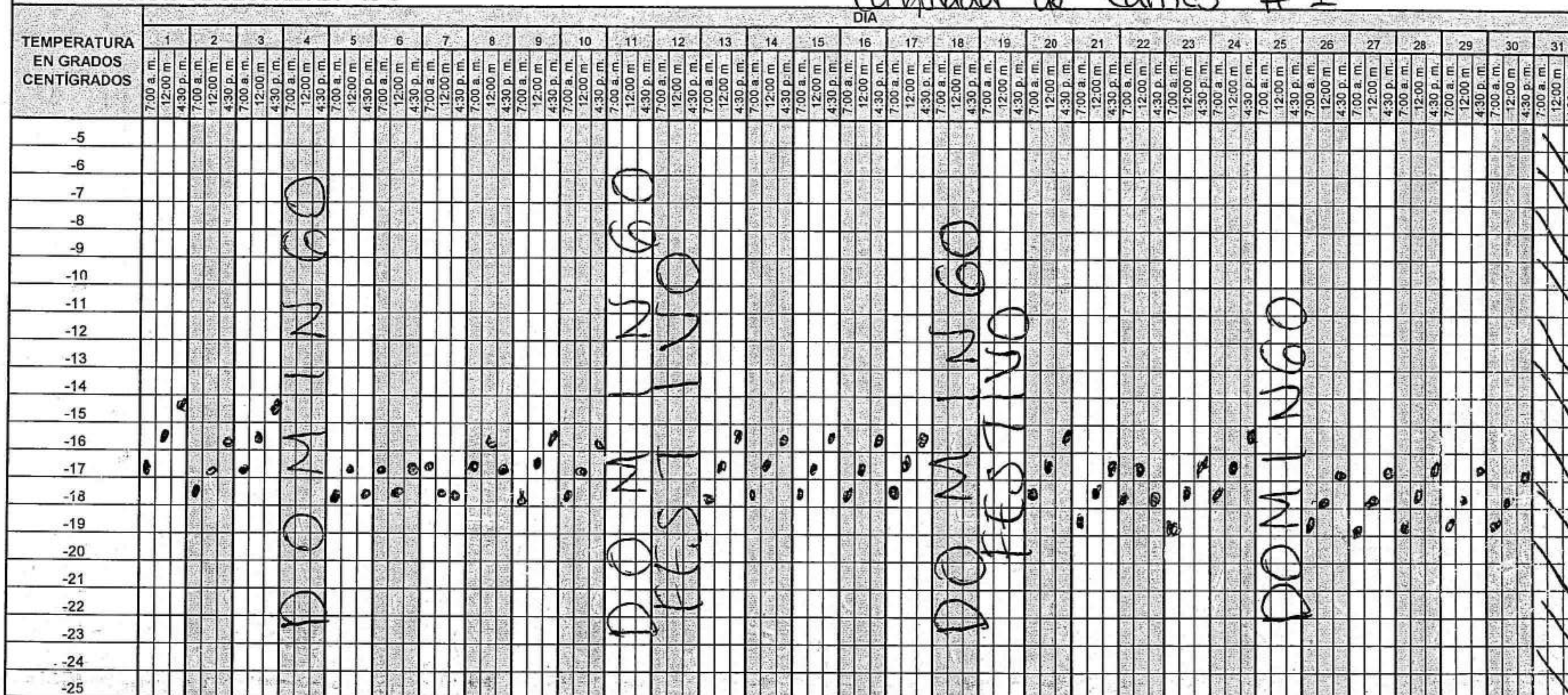
OBSERVACIONES:

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Junio **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC Congelador de Carnes # 1



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: [signature]

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C congelador de carnes #2

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: _____

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** JUNIO **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC congelador.

DIA 1 – 31 (7:00 a. m. / 12:00 m. / 4:30 p. m.)

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS
-5
-6
-7
-8
-9
-10
-11
-12
-13
-14
-15
-16
-17
-18
-19
-20
-21
-22
-23
-24
-25

Días 4, 11, 18, 25: DOMINGO. Días 12, 19: FESTIVO. Día 31: anulado.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: [firma]

CARGO: COORDINADORA

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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Junio **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador de pulpas

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SER[illegible] 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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Mayo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelada pulpas

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.																														
-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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SER[illegible]S 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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Mayo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelado Carnes #1

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	ESTO																														
-14																															
-15																															
-16			6	6											6		0			0											
-17		6	0	6	6										0	6	0	6	0	0			0	0					6	6	0
-18		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0
-19		0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0				0	0	0	0	0	0	0	0	0
-20																											0				
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

DOMINGO DOMINGO DOMINGO DOMINGO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: _____

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES: _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SER[illegible] 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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Mayo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C congelador carnes #2

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: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA:

CARGO: COORDINADORA

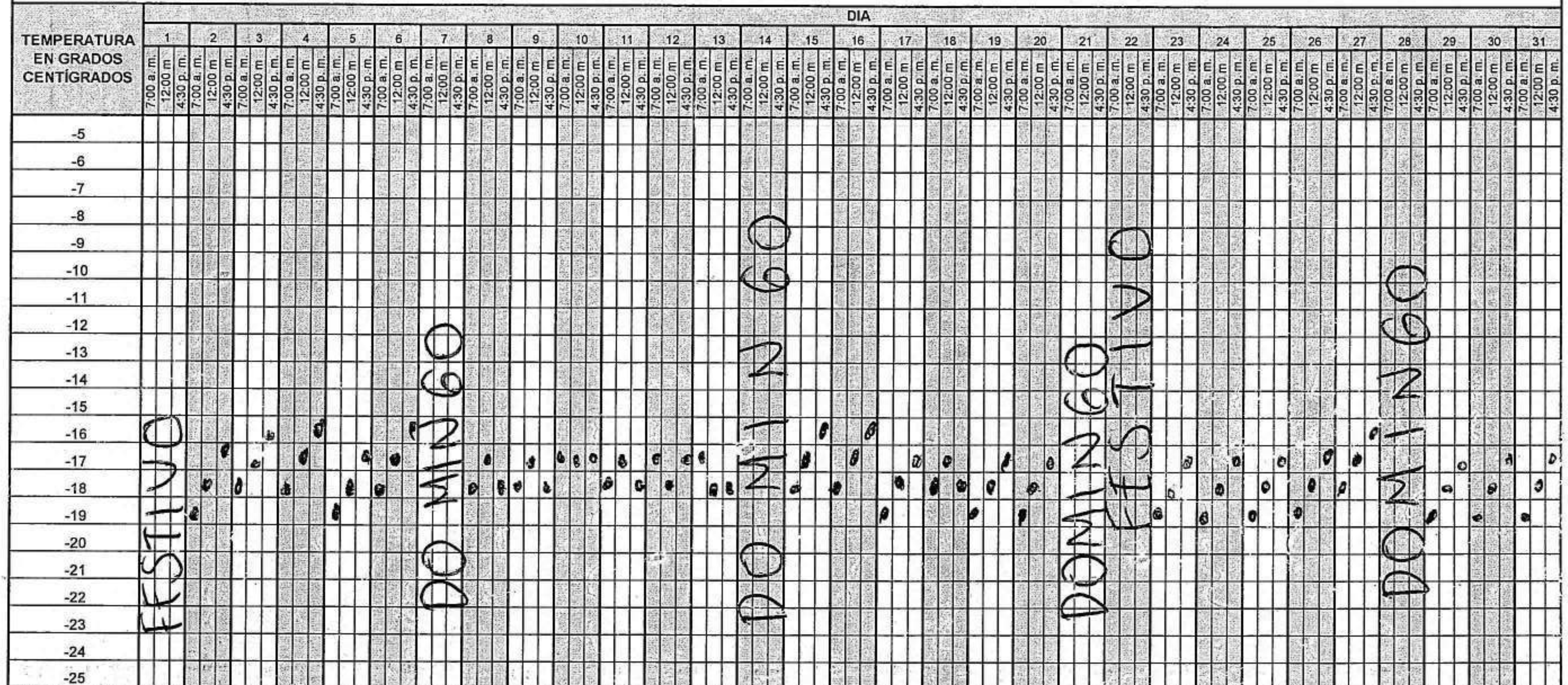
OBSERVACIONES:

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Mayo **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: [firma]

CARGO: COORDINADORA

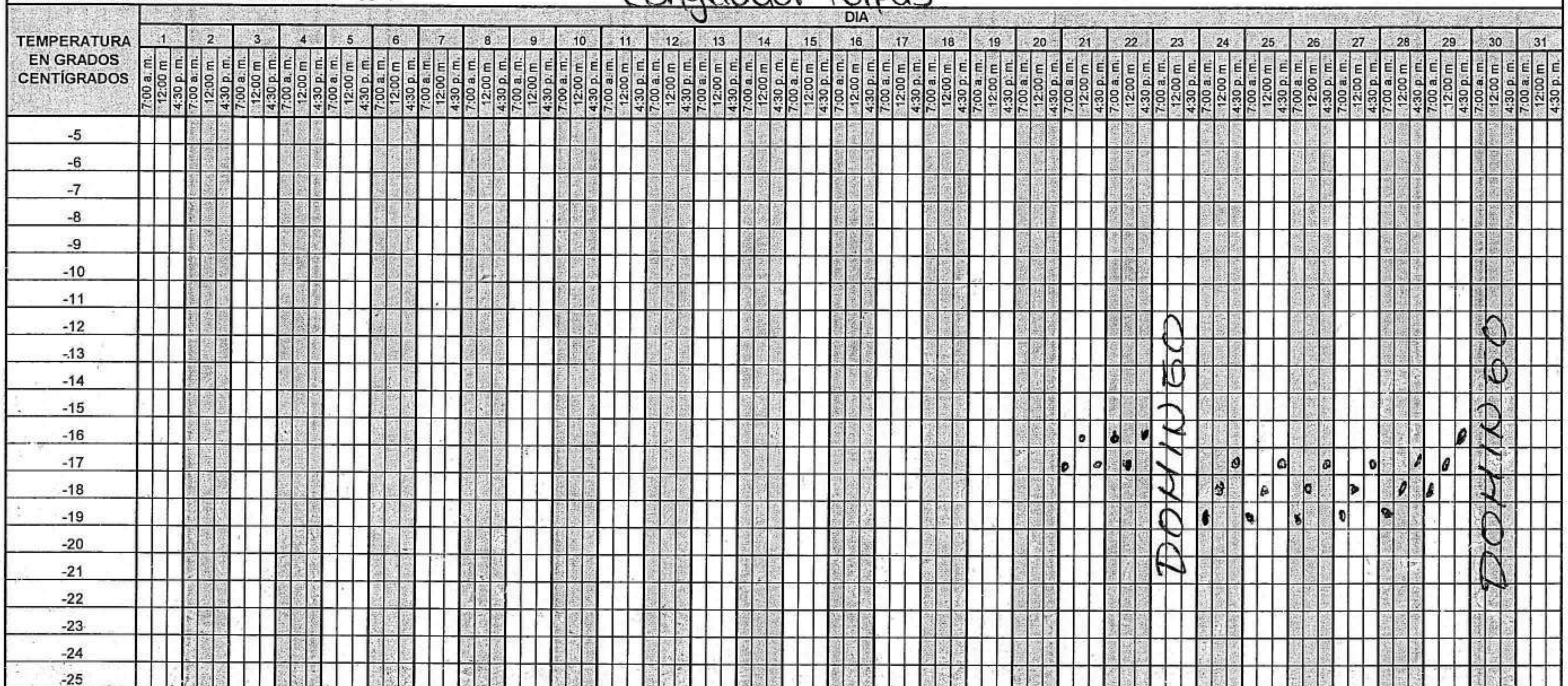
OBSERVACIONES:

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Abril **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC Congelador Pulpas



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: [firma]

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES: Se inicia convenio el 21/Abril-2023

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERV)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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Abril **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C Congelador Carnes #1

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																															

DOMINGO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: _____

CARGO: COORDINADORA

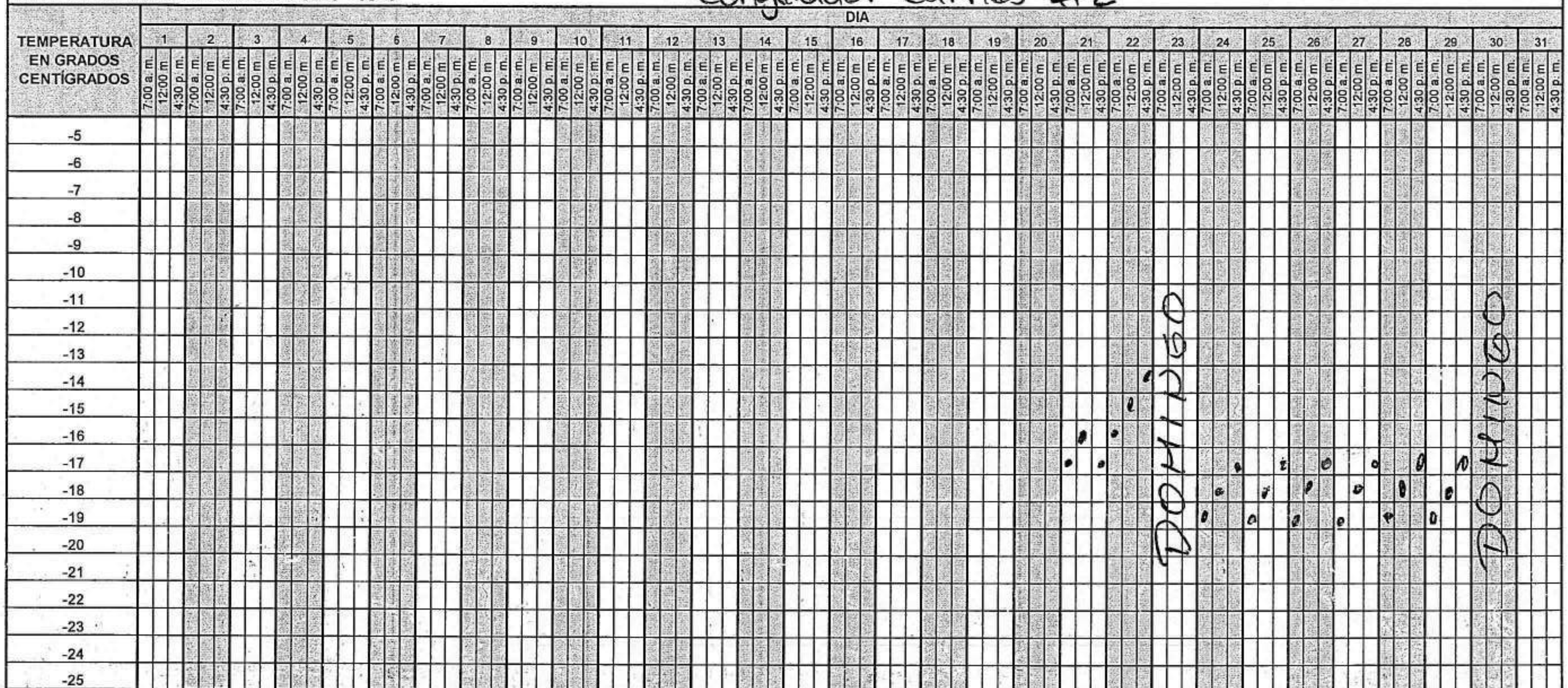
OBSERVACIONES: Se inicia convenio el 21-Abril-2023

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERV 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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Abril **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC Congelador Carnes #2



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: [firma]

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES: Se inicia convenio el 21-Abril-2023

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERV 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: SUBA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR-COCINA POPULAR **UNIDAD OPERATIVA:** SAN CARLOS DE TIBABUYES

AÑO: 2023 **MES:** Abril **COORDINADOR O RESPONSABLE:** OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ **OPERADOR:** FUNDACION MARIA PAZ

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																															

POLIDEO

POLIDEO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA MILENA BARRIGA HERNANDEZ FIRMA: 

CARGO: COORDINADORA

OBSERVACIONES: Se Inicia Convenio el 21-Abril-2023

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I 202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		120	92	87	10	10	10	10	X		
1/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	lomo de cerdo	29,50	28,00	X			X	X		100	93	89	10	10	10	10	X		
1/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	arroz , blanco crudo	13,00	13,00	X			X	X		120	91	88	10	10	10	10	X		
1/04/2024	ALMUERZO	ZANAHORIA CON TOMATE Y PERENJIL	zanahoria con tomate y perenjil	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2,3	2,7	10	10	10	10	X		
1/04/2024	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	platano harton ,maduro crudo	25,00	19,24	X		X		X		130	94	90	10	10	10	10	X		
1/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	pulpa de tomate de arbol	23,00	23,00		X	X			X	NO APLICA	1,2	2,4	10	10	10	10	X		
1/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	leche	71,50	71,50	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,4	10	10	10	10	X		
1/04/2024	ALMUERZO	PERA TAJADA	pera cruda	22,88	22,88	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20232033942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	MONDONGO	Mondongo	3,50	3,50	X			X	X		120	90	87	10	10	10	10	X		
2/04/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pierna de pollo	38,50	28,00	X			X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
2/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	93	89	10	10	10	10	X		
2/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	Ensalada pico de gallo	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2,3	2,6	10	10	10	10	X		
2/04/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	24,05	19,24	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
2/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23,00	23,00		X	X			X	NO APLICA	1,4	2,3	10	10	10	10	X		
2/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71,32	71,32		X					NO APLICA	1,4	2,3	10	10	10	10	X		
2/04/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	20,50	16,96		X	X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/04/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	helado de crema	5,92	5,92		X		X		X	NO APLICA	-15	-18	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo:12023030842 - Fecha Aprobación
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	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	Lenteja	10,50	10,50	X			X	X		120	93	90	10	10	10	10	X		
3/04/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	29,50	28,00	X			X	X		130	91	87	10	10	10	10	X		
3/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	93	89	10	10	10	10	X		
3/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Ensalada de espinaca ,manzana fresa y miel	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,1	10	10	10	10	X		
3/04/2024	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	papa sabanera con cascara cruda	24,00	19,24	X			X	X		110	92	88	10	10	10	10	X		
3/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	23,00	23,00		X	X			X	NO APLICA	1,1	2,4	10	10	10	10	X		
3/04/2024	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	melon maduro fruta	22,00	19,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
3/04/2024	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5,92	5,92	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	Carne de pollo, pechuga con piel	0,96	0,96	X			X	X		130	93	89	10	10	10	10	X		
4/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MECHADA EN SALSA	Carne de pollo, pechuga con piel	29,50	28,00	X			X	X		110	90	86	10	10	10	10	X		
4/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	92	89	10	10	10	10	X		
4/04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	aguacate lorena crudo	22,15	17,04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
4/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	guayaba madura pulpa	23,00	23,00		X	X			X	NO APLICA	2,4	2,7	10	10	10	10	X		
4/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71,32	71,32		X	X			X	NO APLICA	2,4	2,7	10	10	10	10	X		
4/04/2024	ALMUERZO	PERA	Pera	76,00	76,00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo i2023039l42 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
05/04/204	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		120	93	90	10	10	10	10	X		
05/04/204	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29,50	28,00	X			X	X		100	91	86	10	10	10	10	X		
05/04/204	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	92	87	10	10	10	10	X		
05/04/204	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		
05/04/204	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa Criolla	24,05	19,24	X			X	X		100	93	89	10	10	10	10	X		
05/04/204	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8,00	8,00	X		X			X	NO APLICA	2,4	2,6	10	10	10	10	X		
05/04/204	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	fresa	8,00	8,00	X		X			X	NO APLICA	2,4	2,6	10	10	10	10	X		
05/04/204	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	uva isabelina	8,00	8,00	X		X			X	NO APLICA	2,4	2,6	10	10	10	10	X		
05/04/204	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71,32	71,32	X		X			X	NO APLICA	2,4	2,6	10	10	10	10	X		
05/04/204	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	banano comun crudo	22,00	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
05/04/204	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	6,00	6,00		X	X			X	NO APLICA	1,2	1,4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
6/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
6/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29,50	28,00	X			X	X		110	94	90	10	10	10	10	X		
6/04/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17,00	17,00		X		X	X		80	93	91	10	10	10	10	X		
6/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Ensalada de lechuga tomate aguacate y cilantro	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1,3	1,1	10	10	10	10	X		
6/04/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	25,00	19,24	X		X		X		100	93	89	10	10	10	10	X		
6/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de maracuya	23,00	23,00		X	X			X	NO APLICA	1,2	2,4	10	10	10	10	X		
6/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	papaya madura cruda	22,00	16,98	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
6/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5,92	5,92	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023O3942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario - Cocina Popular UNIDAD OPERATIVA: San carlos de Tibabuyes

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Milena Barriga OPERADOR: Fundación Maria Paz

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (ddmmaaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO?							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				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	SOPA DE AVENA	carne de res	0,96	0,96	X		X		X		130	93	90	10	10	10	10	X		
8/04/2024	ALMUERZO	PIERNAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	pollo pierna colombina cruda	38,50	28,00	X		X		X		90	90	86	10	10	10	10	X		
8/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	arroz blanco crudo	17,00	17,00	X			X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
8/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada hawaiana	N.A	N.A	X		X		X		NO APLICA	1,1	2,2	10	10	10	10	X		
8/04/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	papa sabanera con cascara cruda	24,00	19,24	X			X	X		100	93	88	10	10	10	10	X		
8/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71,32	71,32		X	X			X	NO APLICA	1,1	2,3	10	10	10	10	X		
8/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	curuba cruda pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,1	2,3	10	10	10	10	X		
8/04/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon	22,00	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
8/04/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2,21	2,21		X	X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	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	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	carne de res	0,96	0,88	X			X	X		130	90	87	10	10	10	10	X		
9/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29,50	28,00	X			X	X		90	94	89	10	10	10	10	X		
9/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	93	89	10	10	10	10	X		
9/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Ensalada de lechuga ,tomate y cebolla	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1,4	1,8	10	10	10	10	X		
9/04/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	papa pastusa sin cascara cruda	24,00	19,24	X			X	X		90	92	87	10	10	10	10	X		
9/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,1	2,4	10	10	10	10	X		
9/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71,32	71,32	X		X			X	NO APLICA	1,1	2,4	10	10	10	10	X		
9/04/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, cruda	76,00	76,00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				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	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	10,50	10,50	X			X	X		120	93	89	10	10	10	10	X		
10/04/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29,50	28,00	X			X	X		130	92	87	10	10	10	10	X		
10/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	94	89	10	10	10	10	X		
10/04/2024	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	zanahoria sin cascara cruda	7,94	6,62	X		X		x		90	91	86	10	10	10	10	X		
10/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	criolla con cascara cruda	24,00	19,24	X			X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
10/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango, pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,1	10	10	10	10	X		
10/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA PICADA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya , cruda	21,50	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
10/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA PICADA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5,92	5,92	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,1	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	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	SOPA DE CONCHITAS	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
11//04/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	pollo pechufa con piel cruda	29,50	28,00	X			X	X		100	91	87	10	10	10	10	X		
11//04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	93	90	10	10	10	10	X		
11//04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Tajadas de aguacate	22,50	17,04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
11//04/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	papa sabanera sin cascara cruda	24,00	19,24	X			X	X		80	91	87	10	10	10	10	X		
11//04/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	guayaba madura pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,2	10	10	10	10	X		
11//04/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	manzana,madura	24,00	19,16	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
11//04/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5,92	5,92	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,1	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						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	
12/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		120	90	86	10	10	10	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29,50	28,00	X			X	X		100	91	87	10	10	10	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		100	94	90	10	10	10	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	27,22	22,68	X		X		X		90	91	86	10	10	10	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Huevo de gallina	6,71	5,37	X		X		X		90	91	86	10	10	10	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Platano maduro	24,05	19,24	X			X	X		80	92	88	10	10	10	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	pulpa de freijoa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	leche de vaca entera	71,32	71,32	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, maduro, pulpa	22,00	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
12/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5,92	5,92	X					X	NO APLICA	1,3	2,4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I20230342 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	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	maiz tierno crudo	10,72	10,72	X			X	X		120	93	89	10	10	10	10	X		
13/04/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Sobrebarriga	29,50	28,00	X			X	X		100	94	90	10	10	10	10	X		
13/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		100	91	87	10	10	10	10	X		
13/04/2024	ALMUERZO	ENZALADA DE ZANAHORIA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	Enzalada de zanahoria , manzana y crema de leche	27,22	22,68	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,4	10	10	10	10	X		
13/04/2024	ALMUERZO	TUBERCULO EN EL SANCOCHO	Yuca	11,08	8,52	X		X		X		90	93	89	10	10	10	10	X		
13/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	mora de castilla cruda pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,4	10	10	10	10	X		
13/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	leche de vaca entera	71,32	71,32	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,4	10	10	10	10	X		
13/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	fresas	20,50	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
13/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	helado	5,92	5,92	X			X		X	NO APLICA	-16	-18	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		120	90	86	10	10	10	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29,50	28,00	X			X	X		100	93	90	10	10	10	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	zanahoria	13,70	10,96	X		X		X		100	1,4	2,3	10	10	10	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	arroz blanco crudo	17,00	17,00	X		X		X		90	92	87	10	10	10	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	23,09	19,04	X		X		X		90	94	88	10	10	10	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de arbol	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,5	2,3	10	10	10	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca entera	71,32	71,32	X		X			X	NO APLICA	1,5	2,3	10	10	10	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresas	22,00	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
15/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Crema de leche	2,21	2,21	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,2	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	0,96	0,96	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
16/04/2024	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	atun	28,00	28,00	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		
16/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	93	88	10	10	10	10	X		
16/04/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza, sin cáscara, cruda	22,00	16,88	X		X		X		100	92	87	10	10	10	10	X		
16/04/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	papa pastusa cruda	23,09	19,24	X			X	X		110	91	88	10	10	10	10	X		
16/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71,32	71,32	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,1	10	10	10	10			
16/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,1	10	10	10	10	X		
16/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro, pulpa	22,00	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
16/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Helado crema	5,92	5,92		X		X		X	NO APLICA	-16	-18	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO	
17/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		130	94	89	10	10	10	10	X		
17/04/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	36,50	28,00	X			X	X		120	92	87	10	10	10	10	X		
17/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		110	93	90	10	10	10	10	X		
17/04/2024	ALMUERZO	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	NO APLICA	2,2	2,5	10	10	10	10	X		
17/04/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	25,00	19,24	X		X		X		80	93	90	10	10	10	10	X		
17/04/2024	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	23,00	23,00		X	X			X	NO APLICA	1,2	2,5	10	10	10	10	X		
17/04/2024	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71,32	71,32		X	X			X	NO APLICA	1,2	2,5	10	10	10	10	X		
17/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Papaya	20,50	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
17/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	yogurt entero	5,92	5,92	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo i2023039942 - 29/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
18/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		130	93	89	10	10	10	10	X		
18/04/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pajarilla	15,00	14,02	X			X	X		60	92	87	10	10	10	10	X		
18/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	91	88	10	10	10	10	X		
18/04/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	5,52	5,52	X			X	X		90	94	89	10	10	10	10	X		
18/04/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23,00	19,24	X			X	X		70	93	88	10	10	10	10	X		
18/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23,00	23,00		X		X		X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		
18/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71,32	71,32		X	X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		
18/04/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	manzana madura fruta	21,20	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
18/04/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Helado de crema	5,92	5,92		X		X		X	NO APLICA	-17	-19	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo i2023039942 - 29/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
19/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		110	92	88	10	10	10	10	X		
19/04/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pierna de pollo	38,50	28,00	X			X	X		100	94	90	10	10	10	10	X		
19/04/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		130	91	87	10	10	10	10	X		
19/04/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	29,50	22,68	X		X		X		70	92	90	10	10	10	10	X		
19/04/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Huevo de gallina	6,80	5,37	X		X		X		70	92	90	10	10	10	10	X		
19/04/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	papa sabanera con cascara cruda	23,09	19,24	X			X	X		90	94	89	10	10	10	10	X		
19/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	23,00	23,00		X	X			X	NO APLICA	1,1	2,4	10	10	10	10	X		
19/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71,32	71,32		X	X			X	NO APLICA	1,1	2,4	10	10	10	10	X		
19/04/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	melon maduro fruta	22,00	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
19/04/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2,21	2,21		X	X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/04/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRUOLES	frijol cargamanto rojo,crudo	10,5	10,5	X			X	X		110	92	88	10	10	10	10	X		
20/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29,50	28,00	X			X	X		130	93	89	10	10	10	10	X		
20/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X		X		X		120	91	88	10	10	10	10	X		
20/04/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE AGUACATE	Tajadas de aguacate	22,15	17,04	X			X		X	N,A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
20/04/2024	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	25,00	19,24	X		X		X		80	92	90	10	10	10	10	X		
20/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	pulpa de lulo	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		
20/04/2024	ALMUERZO	UVA CON QUESO DOBLECREMA	Uva	22,00	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
20/04/2024	ALMUERZO	UVACON QUESO DOBLECREMA	Queso fresco doble crema	5,92	5,92		X	X			X	NO APLICA	1,2	2,1	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo i202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	SOPA DE FIDEOS	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
22/04/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	pollo , pechuga con piel cruda	29,50	28,00	X			X	X		110	93	89	10	10	10	10	X		
22/04/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	91	87	10	10	10	10	X		
22/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Ensalada de espinaca , manzana y miel	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,2	10	10	10	10	X		
22/04/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	25,00	19,24	X		X		X		80	91	88	10	10	10	10	X		
22/04/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, maduro, pulpa	23,00	23,00	x		X			X	NO APLICA	1,4	2,4	10	10	10	10	X		
22/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	20,50	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
22/04/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5,92	5,92	x		X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
23/04/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		130	94	89	10	10	10	10	X		
23/04/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29,50	28,00	X			X	X		110	93	88	10	10	10	10	X		
23/04/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17,00	17,00		X		X	X		100	90	87	10	10	10	10	X		
23/04/2024	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	Tomate en rodajas	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2,4	2,7	10	10	10	10	X		
23/04/2024	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	papa sabanera cruda	23,09	19,24	X			X	X		140	91	86	10	10	10	10	X		
23/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,4	10	10	10	10	X		
23/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71,32	71,32	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,4	10	10	10	10	X		
23/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	papaya madura fruta	21,05	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
23/04/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	5,92	5,92	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023039I42 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	SOPA DE AVENA	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		130	92	87	10	10	10	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	29,50	28,00	X			X	X		100	94	90	10	10	10	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA.	ensalada fria de remolacha ,zanahoria y mayonesa	N,A	N,A	X		X		X		90	1,5	2,2	10	10	10	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	papa pastusa sin cascara	23,09	19,24	X			X	X		140	92	87	10	10	10	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,2	10	10	10	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	leche de vaca entera	71,32	71,32		X	X			X	NO APLICA	1,3	2,2	10	10	10	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro	21,50	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
24/04/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche	2,21	2,21		X	X			X	NO APLICA	1,2	1,8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		130	90	88	10	10	10	10	X		
1/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	29,50	28,00	X			X	X		100	91	87	10	10	10	10	X		
1/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	94	87	10	10	10	10	X		
1/03/2024	ALMUERZO	GUACAMOLE	aguacate	18,00	13,84	X		X			X	NO APLICA	2,2	2,1	10	10	10	10	X		
1/03/2024	ALMUERZO	YUCA DORADA	Yuca	25,00	19,24	X			X	X		80	92	87	10	10	10	10	X		
1/03/2024	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	pulpa de feijoa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,1	2,1	10	10	10	10	X		
1/03/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa, maduro, fruto entero	20,50	16,96	X		X			X	NO APLICA	1,3	1,1	10	10	10	10	X		
1/03/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Helado de crema	5,92	5,90		X		X		X	NO APLICA	-15	-18	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023039420 - 20/03/0939
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS													DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
2/03/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	papa pastusa	12,86	10,72	X			X	X		130	90	86	10	10	10	10	X		
2/03/2024	ALMUERZO	CERNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	29,50	28,00	X			X	X		100	93	87	10	10	10	10	X		
2/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	91	88	10	10	10	10	X		
2/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Ensalada de lechuga ,tomate y cebolla	N,A	N,A	X		X			X	NO APLICA	1,1	2,3	10	10	10	10	X		
2/03/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	25,00	19,24	X		X		X		80	91	87	10	10	10	10	X		
2/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,1	10	10	10	10	X		
2/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71,32	71,32		X	X			X	NO APLICA	1,2	2,1	10	10	10	10	X		
2/03/2024	ALMUERZO	MANDARINA	mandarina fruta entera	22,88	22,88	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I 202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				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	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		120	93	90	10	10	10	10	X		
4/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	lomo de cerdo	29,50	28,00	X			X	X		100	90	87	10	10	10	10	X		
4/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	arroz , blanco crudo	13,00	13,00	X			X	X		120	93	87	10	10	10	10	X		
4/03/2024	ALMUERZO	ZANAHORIA CON TOMATE Y PERENJIL	zanahoria con tomate y perenjil	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2,1	2,4	10	10	10	10	X		
4/03/2024	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	platano harton ,maduro crudo	25,00	19,24	X		X		X		130	94	88	10	10	10	10	X		
4/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	pulpa de tomate de arbol	23,00	23,00		X	X			X	NO APLICA	1,4	2,1	10	10	10	10	X		
4/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	leche	71,50	71,50	X		X			X	NO APLICA	1,7	2,4	10	10	10	10	X		
4/03/2024	ALMUERZO	PERA TAJADA	pera cruda	22,88	22,88	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023033942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
5/03/2024	ALMUERZO	MONDONGO	Mondongo	3,50	3,50	X			X	X		120	92	89	10	10	10	10	X		
5/03/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pierna de pollo	38,50	28,00	X			X	X		100	94	90	10	10	10	10	X		
5/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
5/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	Ensalada pico de gallo	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2,1	2,4	10	10	10	10	X		
5/03/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	24,05	19,24	X			X	X		130	94	91	10	10	10	10	X		
5/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23,00	23,00		X	X			X	NO APLICA	1,3	2,2	10	10	10	10	X		
5/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71,32	71,32		X					NO APLICA	1,3	2,2	10	10	10	10	X		
5/03/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	20,50	16,96		X	X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
5/03/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	helado de crema	5,92	5,92		X		X		X	NO APLICA	-16	-19	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo:12023030842 - Fecha Actualizacion
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	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
6/03/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	10,50	10,50	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
6/03/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	29,50	28,00	X			X	X		130	93	89	10	10	10	10	X		
6/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	92	85	10	10	10	10	X		
6/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Ensalada de espinaca ,manzana fresa y miel	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,4	10	10	10	10	X		
6/03/2024	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	papa sabanera con cascara cruda	24,00	19,24	X			X	X		110	93	87	10	10	10	10	X		
6/03/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	23,00	23,00		X	X			X	NO APLICA	1,3	2,2	10	10	10	10	X		
6/03/2024	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	melon maduro fruta	22,00	19,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
6/03/2024	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5,92	5,92	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	Carne de pollo, pechuga con piel	0,96	0,96	X			X	X		130	90	87	10	10	10	10	X		
7/03/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MECHADA EN SALSA	Carne de pollo, pechuga con piel	29,50	28,00	X			X	X		110	91	86	10	10	10	10	X		
7/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	94	90	10	10	10	10	X		
7/03/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	aguacate lorena crudo	22,15	17,04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
7/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	guayaba madura pulpa	23,00	23,00		X	X			X	NO APLICA	2,2	2,4	10	10	10	10	X		
7/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71,32	71,32		X	X			X	NO APLICA	2,2	2,4	10	10	10	10	X		
7/03/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	granadilla	76,00	76,00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023039I42 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
8/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		120	90	87	10	10	10	10	X		
8/03/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29,50	28,00	X			X	X		100	93	87	10	10	10	10	X		
8/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	94	91	10	10	10	10	X		
8/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1,1	2,5	10	10	10	10	X		
8/03/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa Criolla	24,05	19,24	X			X	X		100	91	86	10	10	10	10	X		
8/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8,00	8,00	X		X			X	NO APLICA	2,4	1,8	10	10	10	10	X		
8/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	fresa	8,00	8,00	X		X			X	NO APLICA	2,.4	1,8	10	10	10	10	X		
8/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	uva isabelina	8,00	8,00	X		X			X	NO APLICA	2,2	1,3	10	10	10	10	X		
8/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71,32	71,32	X		X			X	NO APLICA	2,2	1,3	10	10	10	10	X		
8/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	banano comun crudo	22,00	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
8/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	6,00	6,00		X	X			X	NO APLICA	1,1	2,2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
9/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		120	94	86	10	10	10	10	X		
9/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29,50	28,00	X			X	X		110	93	89	10	10	10	10	X		
9/03/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17,00	17,00		X		X	X		80	92	88	10	10	10	10	X		
9/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Ensalada de lechuga tomate aguacate y cilantro	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1,4	1,2	10	10	10	10	X		
9/03/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	25,00	19,24	X		X		X		100	91	88	10	10	10	10	X		
9/03/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de maracuya	23,00	23,00		X	X			X	NO APLICA	1,4	2,5	10	10	10	10	X		
9/03/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	papaya madura cruda	22,00	16,98	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
9/03/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5,92	5,92	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023O3942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario - Cocina Popular UNIDAD OPERATIVA: San carlos de Tibabuyes

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Milena Barriga OPERADOR: Fundación Maria Paz

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (ddmmaaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				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	SOPA DE AVENA	carne de res	0,96	0,96	X		X		X		130	90	87	10	10	10	10	X		
11/03/2024	ALMUERZO	PIERNAS DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	pollo pierna colombina cruda	38,50	28,00	X		X		X		90	95	90	10	10	10	10	X		
11/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	arroz blanco crudo	17,00	17,00	X			X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
11/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada hawaiana	N.A	N.A	X		X		X		NO APLICA	1,3	2,4	10	10	10	10	X		
11/03/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	papa sabanera con cascara cruda	24,00	19,24	X			X	X		100	91	86	10	10	10	10	X		
11/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71,32	71,32		X	X			X	NO APLICA	1,3	2,4	10	10	10	10	X		
11/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	curuba cruda pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,4	10	10	10	10	X		
11/03/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon	22,00	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
11/03/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2,21	2,21		X	X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	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	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	carne de res	0,96	0,88	X			X	X		130	93	89	10	10	10	10	X		
12/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29,50	28,00	X			X	X		90	95	90	10	10	10	10	X		
12/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	89	87	10	10	10	10	X		
12/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Ensalada de lechuga ,tomate y cebolla	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1,2	1,5	10	10	10	10	X		
12/03/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	papa pastusa sin cascara cruda	24,00	19,24	X			X	X		90	93	86	10	10	10	10	X		
12/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		
12/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71,32	71,32	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		
12/03/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, cruda	76,00	76,00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	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	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	10,50	10,50	X			X	X		120	91	88	10	10	10	10	X		
13/03/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29,50	28,00	X			X	X		130	92	87	10	10	10	10	X		
13/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	93	89	10	10	10	10	X		
13/03/2024	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	zanahoria sin cascara cruda	7,94	6,62	X		X		x		90	94	90	10	10	10	10	X		
13/03/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	criolla con cascara cruda	24,00	19,24	X			X	X		100	91	87	10	10	10	10	X		
13/03/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango, pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,5	2,2	10	10	10	10	X		
13/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	21,50	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
13/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5,92	5,92	X		X			X	NO APLICA	1,3	1,8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	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	SOPA DE CONCHITAS	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		130	90	87	10	10	10	10	X		
14/03/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	pollo pechufa con piel cruda	29,50	28,00	X			X	X		100	94	90	10	10	10	10	X		
14/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
14/03/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Tajadas de aguacate	22,50	17,04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
14/03/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	papa sabanera sin cascara cruda	24,00	19,24	X			X	X		80	93	88	10	10	10	10	X		
14/03/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	guayaba madura pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,5	10	10	10	10	X		
14/03/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	manzana,madura	24,00	19,16	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
14/03/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5,92	5,92	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						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	
15/032024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		120	92	89	10	10	10	10	X		
15/032024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29,50	28,00	X			X	X		100	94	90	10	10	10	10	X		
15/032024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		100	93	88	10	10	10	10	X		
15/032024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	27,22	22,68	X		X		X		90	91	86	10	10	10	10	X		
15/032024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Huevo de gallina	6,71	5,37	X		X		X		90	92	88	10	10	10	10	X		
15/032024	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Platano maduro	24,05	19,24	X			X	X		80	94	89	10	10	10	10	X		
15/032024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	pulpa de freijoa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,3	10	10	10	10	X		
15/032024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	leche de vaca entera	71,32	71,32	X		X			X	NO APLICA	1,2	2,3	10	10	10	10	X		
15/032024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, maduro, pulpa	22,00	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
15/032024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5,92	5,92	X					X	NO APLICA	1,4	2,1	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadanía Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I20230342 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	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	maiz tierno crudo	10,72	10,72	X			X	X		120	92	87	10	10	10	10	X		
16/03/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Sobrebarriga	29,50	28,00	X			X	X		100	91	86	10	10	10	10	X		
16/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		100	90	88	10	10	10	10	X		
16/03/2024	ALMUERZO	ENZALADA DE ZANAHORIA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	Enzalada de zanahoria , manzana y crema de leche	27,22	22,68	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,2	10	10	10	10	X		
16/03/2024	ALMUERZO	TUBERCULO EN EL SANCOCHO	Yuca	11,08	8,52	X		X		X		90	91	87	10	10	10	10	X		
16/03/2024	ALMUERZO	SORBETE TOMATE DE ARBOL	mora de castilla cruda pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,3	10	10	10	10	X		
16/03/2024	ALMUERZO	SORBETE TOMATE DE ARBOL	leche de vaca entera	71,32	71,32	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,3	10	10	10	10	X		
16/03/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	fresas	20,50	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
16/03/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	helado	5,92	5,92	X			X		X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						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	
18/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
18/03/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29,50	28,00	X			X	X		100	91	87	10	10	10	10	X		
18/03/2024	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	zanahoria	13,70	10,96	X		X		X		100	1,2	2	10	10	10	10	X		
18/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	arroz blanco crudo	17,00	17,00	X		X		X		90	93	88	10	10	10	10	X		
18/03/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	23,09	19,04	X		X		X		90	91	87	10	10	10	10	X		
18/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de arbol	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,1	2,2	10	10	10	10	X		
18/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca entera	71,32	71,32	X		X			X	NO APLICA	1,1	2,2	10	10	10	10	X		
18/03/2024	ALMUERZO	PERA CON CREMA	Fresas	22,00	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
18/03/2024	ALMUERZO	PERA CON CREMA	Crema de leche	2,21	2,21	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,1	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	0,96	0,96	X			X	X		130	93	90	10	10	10	10	X		
19/03/2024	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	atun	28,00	28,00	X		X			X	NO APLICA	1,1	2,4	10	10	10	10	X		
19/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	94	91	10	10	10	10	X		
19/03/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza, sin cáscara, cruda	22,00	16,88	X		X		X		100	92	88	10	10	10	10	X		
19/03/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	papa pastusa cruda	23,09	19,24	X			X	X		110	93	89	10	10	10	10	X		
19/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71,32	71,32	X		X			X	NO APLICA	1,1	2,2	10	10	10	10			
19/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Mora de castilla, pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,1	2,2	10	10	10	10	X		
19/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro, pulpa	22,00	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
19/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Helado crema	5,92	5,92		X		X		X	NO APLICA	-17	-19	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO	
20/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
20/03/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	36,50	28,00	X			X	X		120	94	90	10	10	10	10	X		
20/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		110	92	87	10	10	10	10	X		
20/03/2024	ALMUERZO	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	NO APLICA	2,4	2,7	10	10	10	10	X		
20/03/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	25,00	19,24	X		X		X		80	91	88	10	10	10	10	X		
20/03/2024	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	23,00	23,00		X	X			X	NO APLICA	1,4	2,3	10	10	10	10	X		
20/03/2024	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71,32	71,32		X	X			X	NO APLICA	1,4	2,3	10	10	10	10	X		
20/03/2024	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	Uva isabelina	20,50	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
20/03/2024	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	yogurt entero	5,92	5,92	X		X			X	NO APLICA	1,6	2,4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo i2023039942 - 29/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
21/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		130	93	88	10	10	10	10	X		
21/03/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pajarilla	15,00	14,02	X			X	X		60	91	90	10	10	10	10	X		
21/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		120	93	87	10	10	10	10	X		
21/03/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	5,52	5,52	X			X	X		90	92	89	10	10	10	10	X		
21/03/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23,00	19,24	X			X	X		70	93	90	10	10	10	10	X		
21/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23,00	23,00		X		X		X	NO APLICA	1,2	2,4	10	10	10	10	X		
21/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71,32	71,32		X	X			X	NO APLICA	1,2	2,4	10	10	10	10	X		
21/03/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	manzana madura fruta	21,20	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
21/03/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Helado de crema	5,92	5,92		X		X		X	NO APLICA	-16	-18	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023039942 - 29/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
22/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		110	91	87	10	10	10	10	X		
22/03/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pierna de pollo	38,50	28,00	X			X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
22/03/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		130	94	90	10	10	10	10	X		
22/03/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	29,50	22,68	X		X		X		70	93	87	10	10	10	10	X		
22/03/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Huevo de gallina	6,80	5,37	X		X		X		70	90	86	10	10	10	10	X		
22/03/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	papa sabanera con cascara cruda	23,09	19,24	X			X	X		90	93	88	10	10	10	10	X		
22/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	23,00	23,00		X	X			X	NO APLICA	1,3	2,1	10	10	10	10	X		
22/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71,32	71,32		X	X			X	NO APLICA	1,3	2,1	10	10	10	10	X		
22/03/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	melon maduro fruta	22,00	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
22/03/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2,21	2,21		X	X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/03/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRUOLES	frijol cargamanto rojo,crudo	10,5	10,5	X			X	X		110	90	86	10	10	10	10	X		
23/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29,50	28,00	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
23/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X		X		X		120	94	89	10	10	10	10	X		
23/03/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE AGUACATE	Tajadas de aguacate	22,15	17,04	X			X		X	N,A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
23/03/2024	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	25,00	19,24	X		X		X		80	92	88	10	10	10	10	X		
23/03/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	pulpa de lulo	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,3	2,1	10	10	10	10	X		
23/03/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Papaya, madura, cruda	22,00	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
23/03/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Queso fresco doble crema	5,92	5,92		X	X			X	NO APLICA	1.4	1,7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	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
26/03/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		130	93	90	10	10	10	10	X		
26/03/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29,50	28,00	X			X	X		110	92	87	10	10	10	10	X		
26/03/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17,00	17,00		X		X	X		100	94	90	10	10	10	10	X		
26/03/2024	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	Tomate en rodajas	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2,2	2,4	10	10	10	10	X		
26/03/2024	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	papa sabanera cruda	23,09	19,24	X			X	X		140	93	88	10	10	10	10	X		
26/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		
26/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71,32	71,32	X		X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		
26/03/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	papaya madura fruta	21,05	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
26/03/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	5,92	5,92	X		X			X	NO APLICA	1,1	2,3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023039I42 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	SOPA DE AVENA	carne de res	0,96	0,96	X			X	X		130	90	87	10	10	10	10	X		
27/03/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	29,50	28,00	X			X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
27/03/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17,00	17,00	X			X	X		130	94	89	10	10	10	10	X		
27/03/2024	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA.	ensalada fria de remolacha ,zanahoria y mayonesa	N,A	N,A	X		X		X		90	1,3	2,4	10	10	10	10	X		
27/03/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	papa pastusa sin cascara	23,09	19,24	X			X	X		140	93	88	10	10	10	10	X		
27/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	23,00	23,00	X		X			X	NO APLICA	1,1	2,4	10	10	10	10	X		
27/03/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	leche de vaca entera	71,32	71,32		X	X			X	NO APLICA	1,1	2,4	10	10	10	10	X		
27/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro	21,50	16,96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
27/03/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche	2,21	2,21		X	X			X	NO APLICA	1,4	2,2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo 12023030442 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _ Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _ Fundación María Paz

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
2/1/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	10.50	10.50	x			x	x		120	93	88	10	10	10	10	X	
2/1/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	carne de pollo, pechuga con piel	38.50	31.00	x			X	x		100	91	89	10	10	10	10	X	
2/1/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	13.00	13.00	x			X	x		120	93	86	10	10	10	10	X	
2/1/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	N.A	N.A	x		x			x	NO APLICA	1.4	2	10	10	10	10	X	
2/1/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	x		x		x		90	91	87	10	10	10	10	X	
2/1/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	23.00	23.00		x	x			x	NO APLICA	1.4	2.2	10	10	10	10	X	
2/1/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		x	x			x	NO APLICA	1.4	2.2	10	10	10	10	X	
2/1/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, madura, pulpa	76.00	76.00	x		x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I2023039342 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _____Fundación María Paz_____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	91	87	10	10	10	10	X		
2/2/2024	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		100	93	88	10	10	10	10	X		
2/2/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
2/2/2024	ALMUERZO	GUACAMOLE	aguacate	18.00	13.84	X		X			X	NO APLICA	2.1	2.4	10	10	10	10	X		
2/2/2024	ALMUERZO	YUCA DORADA	Yuca	25.00	19.24	X			X	X		80	91	93	10	10	10	10	X		
2/2/2024	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	pulpa de feijoa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
2/2/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.2	1.4	10	10	10	10	X		
2/2/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.90		X		X		X	NO APLICA	-16	-14	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I-2023035942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	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
2/3/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	papa pastusa	12.86	10.72	X			X	X		130	94	90	10	10	10	10	X		
2/3/2024	ALMUERZO	CERNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	29.50	28.00	X			X	X		100	91	88	10	10	10	10	X		
2/3/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	87	10	10	10	10	X		
2/3/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Ensalada de lechuga ,tomate y cebolla	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.2	10	10	10	10	X		
2/3/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	93	87	10	10	10	10	X		
2/3/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.3	10	10	10	10	X		
2/3/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.3	10	10	10	10	X		
2/3/2024	ALMUERZO	MANDARINA	mandarina fruta entera	22.88	22.88	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

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

Codigo: FOR-PSS-243
Version: 2
Fecha: Memo I 2023030942 - 20122023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/5/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		120	86	84	10	10	10	10	X		
2/5/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	lomo de cerdo	29.50	28.00	X			X	X		100	82	80	10	10	10	10	X		
2/5/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	arroz , blanco crudo	13.00	13.00	X			X	X		120	86	83	10	10	10	10	X		
2/5/2024	ALMUERZO	ZANAHORIA CON TOMATE Y PERENJIL	zanahoria con tomate y perenjil	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	3	2	10	10	10	10	X		
2/5/2024	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	platano harton ,maduro crudo	25.00	19.24	X		X		X		130	89	85	10	10	10	10	X		
2/5/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	pulpa de tomate de arbol	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.6	10	10	10	10	X		
2/5/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	leche	71.50	71.50	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.6	10	10	10	10	X		
2/5/2024	ALMUERZO	PERA TAJADA	pera cruda	22.88	22.88	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023030842 - 20/12/2023
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/6/2024	ALMUERZO	MONDONGO	Mondongo	3.50	3.50	X			X	X		120	93	86	10	10	10	10	X		
2/6/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pierna de pollo	38.50	28.00	X			X	X		100	91	87	10	10	10	10	X		
2/6/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	87	10	10	10	10	X		
2/6/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	Ensalada pico de gallo	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2.4	2.7	10	10	10	10	X		
2/6/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
2/6/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.6	10	10	10	10	X		
2/6/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32		X					NO APLICA	1.2	2.6	10	10	10	10	X		
2/6/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	20.50	16.96		X	X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/6/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-15	-17	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 12023033942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
2/7/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	10.50	10.50	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
2/7/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		130	93	89	10	10	10	10	X		
2/7/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	85	10	10	10	10	X		
2/7/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Ensalada de espinaca ,manzana fresa y miel	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.4	10	10	10	10	X		
2/7/2024	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	papa sabanera con cascara cruda	24.00	19.24	X			X	X		110	93	87	10	10	10	10	X		
2/7/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.2	10	10	10	10	X		
2/7/2024	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	melon maduro fruta	22.00	19.96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/7/2024	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023I03942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
2/8/2024	ALMUERZO	AJIACO	Carne de pollo, pechuga con piel	0.96	0.96	X			X	X		130	91	86	10	10	10	10	X		
2/8/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MECHADA EN SALSA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	93	99	10	10	10	10	X		
2/8/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
2/8/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	aguacate lorena crudo	22.15	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/8/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	guayaba madura pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	2.5	2.7	10	10	10	10	X		
2/8/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	2.5	2.7	10	10	10	10	X		
2/8/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	granadilla	76.00	76.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023I3942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	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
2/9/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		120	94	89	10	10	10	10	X		
2/9/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29.50	28.00	X			X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
2/9/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	87	10	10	10	10	X		
2/9/2024	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.4	10	10	10	10	X		
2/9/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa Criolla	24.05	19.24	X			X	X		100	92	87	10	10	10	10	X		
2/9/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8.00	8.00	X		X			X	NO APLICA	2.2	1.7	10	10	10	10	X		
2/9/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	fresa	8.00	8.00	X		X			X	NO APLICA	2.2	1.7	10	10	10	10	X		
2/9/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	uva isabelina	8.00	8.00	X		X			X	NO APLICA	2.4	1.5	10	10	10	10	X		
2/9/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	2.4	1.5	10	10	10	10	X		
2/9/2024	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	banano comun crudo	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/9/2024	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	6.00	6.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023309421 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
2/10/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
2/10/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLONESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	90	86	10	10	10	10	X		
2/10/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		80	91	87	10	10	10	10	X		
2/10/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Ensalada de lechuga tomate aguacate y cilantro	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1.2	1.5	10	10	10	10	X		
2/10/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		100	94	89	10	10	10	10	X		
2/10/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de maracuya	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.3	10	10	10	10	X		
2/10/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	papaya madura cruda	22.00	16.98	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/10/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.1	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Version: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo 20226364Z - 20/12/2023
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario - Cocina Popular UNIDAD OPERATIVA: San carlos de Tibabuyes

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Milena Barriga OPERADOR: Fundación María Paz

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
2/12/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	carne de res	0.96	0.96	X		X		X		130	93	88	10	10		10		10		X		
2/12/2024	ALMUERZO	PIERNAS DE POLLO ALAS FINAS HIERBAS	pollo pierna colombina cruda	38.50	28.00	X		X		X		90	92	87	10	10		10		10		X		
2/12/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	arroz blanco crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	91	88	10	10		10		10		X		
2/12/2024	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada hawaiana	N.A	N.A	X		X		X		NO APLICA	1.1	2	10	10		10		10		X		
2/12/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	papa sbanera con cascara cruda	24.00	19.24	X			X	X		100	93	90	10	10		10		10		X		
2/12/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.2	10	10		10		10		X		
2/12/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	curuba cruda pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.2	10	10		10		10		X		
2/12/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10		10		10		X		
2/12/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10		10		10		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
2/13/2024	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	carne de res	0.98	0.88	X			X	X		130	91	88	10	10	10	10	X		
2/13/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		90	94	90	10	10	10	10	X		
2/13/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJIA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	89	10	10	10	10	X		
2/13/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	Ensalada de lechuga ,tomate y cebolla	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1.4	1.6	10	10	10	10	X		
2/13/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	papa pastusa sin cascara cruda	24.00	19.24	X			X	X		90	92	87	10	10	10	10	X		
2/13/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.1	10	10	10	10	X		
2/13/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.1	10	10	10	10	X		
2/13/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, cruda	76.00	76.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20223030942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/14/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	10.50	10.50	X			X	X		120	90	85	10	10	10	10	X		
2/14/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	93	90	10	10	10	10	X		
2/14/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
2/14/2024	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	zanahoria sin cascara cruda	7.94	6.62	X		X		x		90	87	91	10	10	10	10	X		
2/14/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	criolla con cascara cruda	24.00	19.24	X			X	X		100	94	89	10	10	10	10	X		
2/14/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango, pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.4	10	10	10	10	X		
2/14/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/14/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.2	1.6	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
2/15/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	carne de res	0.98	0.96	X			X	X		130	91	88	10	10	10	10	X		
2/15/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	pollo pechufa con piel cruda	29.50	28.00	X			X	X		100	93	89	10	10	10	10	X		
2/15/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	96	10	10	10	10	X		
2/15/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Tajadas de aguacate	22.50	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/15/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	papa sabanera sin cascara cruda	24.00	19.24	X			X	X		80	91	87	10	10	10	10	X		
2/15/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	guayaba maduira pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.3	10	10	10	10	X		
2/15/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	manzana,maduira	24.00	19.16	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/15/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.1	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20223039A2 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
2/16/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	carne de res	0.98	0.98	X			X	X		120	90	87	10	10	10	10	X		
2/16/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	92	89	10	10	10	10	X		
2/16/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	91	86	10	10	10	10	X		
2/16/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	27.22	22.68	X		X		X		90	92	88	10	10	10	10	X		
2/16/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Huevo de gallina	6.71	5.37	X		X		X		90	94	88	10	10	10	10	X		
2/16/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Platano maduro	24.05	19.24	X			X	X		80	91	87	10	10	10	10	X		
2/16/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	pulpa de feijoa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.1	10	10	10	10	X		
2/16/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	leche de vaca entera	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.1	10	10	10	10	X		
2/16/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/16/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X					X	NO APLICA	1.2	2.2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023039I2 - 29/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/17/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	maiz tierno crudo	10.72	10.72	X			X	X		120	91	88	10	10	10	10	X		
2/17/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Sobrebarriga	29.50	28.00	X			X	X		100	93	89	10	10	10	10	X		
2/17/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	94	91	10	10	10	10	X		
2/17/2024	ALMUERZO	ENZALADA DE ZANAHORIA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de zanahoria , manzana y crema de leche	27.22	22.68	X		X			X	NO APLICA	1.2	1.9	10	10	10	10	X		
2/17/2024	ALMUERZO	TUBERCULO EN EL SANCOCHO	Yuca	11.08	8.52	X		X		X		90	93	89	10	10	10	10	X		
2/17/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	mora de castilla cruda pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.2	10	10	10	10	X		
2/17/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	leche de vaca entera	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.2	10	10	10	10	X		
2/17/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	fresas	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/17/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	helado	5.92	5.92	X			X		X	NO APLICA	1.3	2.1	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20223039A2 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
2/19/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	carne de res	0.98	0.98	X			X	X		120	91	87	10	10	10	10	X		
2/19/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29.50	28.00	X			X	X		100	94	89	10	10	10	10	X		
2/19/2024	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	zanahoria	13.70	10.96	X		X		X		100	1.3	1.7	10	10	10	10	X		
2/19/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	arroz blanco crudo	17.00	17.00	X		X		X		90	91	86	10	10	10	10	X		
2/19/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	23.09	19.04	X		X		X		90	92	87	10	10	10	10	X		
2/19/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de arbol	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.1	10	10	10	10	X		
2/19/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca entera	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.1	10	10	10	10	X		
2/19/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresas	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/19/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Crema de leche	2.21	2.21	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/20/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	92	89	10	10	10	10	X		
2/20/2024	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	atun	28.00	28.00	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.2	10	10	10	10	X		
2/20/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	90	10	10	10	10	X		
2/20/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza, sin cáscara, cruda	22.00	16.88	X		X		X		100	94	88	10	10	10	10	X		
2/20/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	papa pastusa cruda	23.09	19.24	X			X	X		110	91	87	10	10	10	10	X		
2/20/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10			
2/20/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
2/20/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/20/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Helado crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-16	-19	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I 2023039 42 - 02/1/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO	
2/21/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	91	87	10	10	10	10	X		
2/21/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	36.50	28.00	X			X	X		120	93	89	10	10	10	10	X		
2/21/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		110	90	96	10	10	10	10	X		
2/21/2024	ALMUERZO	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	NO APLICA	2.4	2.6	10	10	10	10	X		
2/21/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	92	89	10	10	10	10	X		
2/21/2024	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.1	2	10	10	10	10	X		
2/21/2024	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.1	2	10	10	10	10	X		
2/21/2024	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	Uva isabelina	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/21/2024	ALMUERZO	UVAS CON YOGURT	yogurt entero	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 1202303842 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	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
2/22/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	91	87	10	10	10	10	X		
2/22/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pajarilla	15.00	14.02	X			X	X		60	93	88	10	10	10	10	X		
2/22/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	86	10	10	10	10	X		
2/22/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	5.52	5.52	X			X	X		90	90	87	10	10	10	10	X		
2/22/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		70	94	90	10	10	10	10	X		
2/22/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X		X		X	NO APLICA	1.3	2.1	10	10	10	10	X		
2/22/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.1	10	10	10	10	X		
2/22/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	manzana madura fruta	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/22/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-15	-17	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 1202303842 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	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
2/23/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		110	91	86	10	10	10	10	X		
2/23/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pierna de pollo	38.50	28.00	X			X	X		100	93	88	10	10	10	10	X		
2/23/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	93	89	10	10	10	10	X		
2/23/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	29.50	22.68	X		X		X		70	92	88	10	10	10	10	X		
2/23/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Huevo de gallina	6.80	5.37	X		X		X		70	92	89	10	10	10	10	X		
2/23/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	papa sabanera con cascara cruda	23.09	19.24	X			X	X		90	91	87	10	10	10	10	X		
2/23/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.4	10	10	10	10	X		
2/23/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.4	10	10	10	10	X		
2/23/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	melon maduro fruta	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/23/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2025030942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/24/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Fijol cargamanto rojo,crudo	10.5	10.5	X			X	X		110	91	87	10	10	10	10	X		
2/24/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	94	90	10	10	10	10	X		
2/24/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X		X		X		120	92	88	10	10	10	10	X		
2/24/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE AGUACATE	Tajadas de aguacate	22.15	17.04	X			X		X	N,A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/24/2024	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	Platano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	91	85	10	10	10	10	X		
2/24/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	pulpa de lulo	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.2	10	10	10	10	X		
2/24/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Papaya, madura, cruda	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/24/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Queso fresco doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.5	1.3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20232020942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/26/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	90	84	10	10	10	10	X		
2/26/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	pollo , pechuga con piel cruda	29.50	28.00	X			X	X		110	92	88	10	10	10	10	X		
2/26/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	86	10	10	10	10	X		
2/26/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Ensalada de espinaca , manzana y miel	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.3	10	10	10	10	X		
2/26/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	89	84	10	10	10	10	X		
2/26/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, maduro, pulpa	23.00	23.00	x		X			X	NO APLICA	1.5	2.2	10	10	10	10	X		
2/26/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/26/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	x		X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/27/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	91	88	10	10	10	10	X		
2/27/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	93	89	10	10	10	10	X		
2/27/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		100	94	90	10	10	10	10	X		
2/27/2024	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	Tomate en rodajas	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2.1	2.6	10	10	10	10	X		
2/27/2024	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	papa sabanera cruda	23.09	19.24	X			X	X		140	92	87	10	10	10	10	X		
2/27/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.1	2.3	10	10	10	10	X		
2/27/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.1	2.3	10	10	10	10	X		
2/27/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	papaya madura fruta	21.05	16.96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/27/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo 20232030942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) DELEGADO (A)							
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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
2/28/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	92	87	10	10	10	10	X		
2/28/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	93	89	10	10	10	10	X		
2/28/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	90	86	10	10	10	10	X		
2/28/2024	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA.	ensaladaa fria da remolacha ,zanahoria y mayonesa	N.A	N.A	X		X		X		90	1.4	2.5	10	10	10	10	X		
2/28/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	papa pastusa sin cascara	23.09	19.24	X			X	X		140	91	87	10	10	10	10	X		
2/28/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.2	10	10	10	10	X		
2/28/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	leche de vaca entera	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.2	10	10	10	10	X		
2/28/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
2/28/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.6	2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	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: 2
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _Fundación Maria Paz_____

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

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/29/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	10.50	10.50	x			X	x		120	91	87	10	10	10	10	X		
2/29/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	pollo pierna o colombina con piel	38.50	28.00	x			X	x		100	93	89	10	10	10	10	X		
2/29/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	13.00	13.00	x			X	x		120	90	88	10	10	10	10	X		
2/29/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	N.A	N.A	x		X			x	NO APLICA	1.2	2.4	10	10	10	10	X		
2/29/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Platano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	x		X		X		90	92	89	10	10	10	10	X		
2/29/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.1	10	10	10	10	X		
2/29/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.1	10	10	10	10	X		
2/29/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, madura, pulpa	76.00	76.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT. 20190435951 - 20/05/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/2/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	92	87	10	10	10	10	X		
1/2/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	94	90	10	10	10	10	X		
1/2/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
1/2/2024	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	Tomate en rodajas	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2.3	2.6	10	10	10	10	X		
1/2/2024	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		140	94	90	10	10	10	10	X		
1/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.2	10	10	10	10	X		
1/2/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.2	10	10	10	10	X		
1/2/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/2/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043598 - 03/05/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/3/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	92	87	10	10	10	10	X		
1/3/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	90	86	10	10	10	10	X		
1/3/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	95	90	10	10	10	10	X		
1/3/2024	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ensalada fría de remolacha ,zanahoria y mayonesa	N.A	N.A	X		X		X		100	1.4	2	10	10	10	10	X		
1/3/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	42.73	35.61	X			X	X		140	93	87	10	10	10	10	X		
1/3/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.2	10	10	10	10	X		
1/3/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	leche de vaca entera	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.2	10	10	10	10	X		
1/3/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/3/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.2	1.6	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _ Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/4/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	10.50	10.50	x			X	x		120	91	88	10	10	10	10	X		
1/4/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	x			X	x		100	92	86	10	10	10	10	X		
1/4/2024	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	x			X	x		120	94	88	10	10	10	10	X		
1/4/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	N.A	N.A	x		x			x	NO APLICA	1.7	2.2	10	10	10	10	X		
1/4/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano harton, maduro, crudo	25.00	19.24	x		x		x		90	94	90	10	10	10	10	X		
1/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	23.00	23.00		x	x			x	NO APLICA	1.2	2.3	10	10	10	10	X		
1/4/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		x	x			x	NO APLICA	1.2	2.3	10	10	10	10	X		
1/4/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, madura, pulpa	76.00	76.00	x		x			x	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:_ Suba SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA:_San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga OPERADOR: Fundación Maria Paz

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/5/2024	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	93	89	10	10	10	10	X		
1/5/2024	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HERBAS	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		100	91	86	10	10	10	10	X		
1/5/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	94	88	10	10	10	10	X		
1/5/2024	ALMUERZO	GUACAMOLE	aguacate	18.00	13.84	X		X			X	NO APLICA	2	2.6	10	10	10	10	X		
1/5/2024	ALMUERZO	YUCA DORADA	Yuca	25.00	19.24	X			X	X		80	92	94	10	10	10	10	X		
1/5/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	pulpa de mango	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.2	10	10	10	10	X		
1/5/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.1	1.6	10	10	10	10	X		
1/5/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.90		X		X		X	NO APLICA	-17	-15	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043506 - 09/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/6/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa pastusa	12.86	10.72	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
1/6/2024	ALMUERZO	CERNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	29.50	28.00	X			X	X		100	94	89	10	10	10	10	X		
1/6/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	94	90	10	10	10	10	X		
1/6/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Ensalada de lechuga ,tomate y cebolla	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1.2	2	10	10	10	10	X		
1/6/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	9.4	89	10	10	10	10	X		
1/6/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.2	10	10	10	10	X		
1/6/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.2	10	10	10	10	X		
1/6/2024	ALMUERZO	PERA	PERA	34.00	34.00	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

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

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 05/09/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/9/2024	ALMUERZO	MONDONGO	Mondongo	3.50	3.50	X			X	X		120	92	87	10	10	10	10	X		
1/9/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pierna de pollo	29.50	28.00	X			X	X		100	94	89	10	10	10	10	X		
1/9/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	85	10	10	10	10	X		
1/9/2024	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	Ensalada pico de gallo	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2.2	2.6	10	10	10	10	X		
1/9/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		130	93	86	10	10	10	10	X		
1/9/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
1/9/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32		X					NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
1/9/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	2.35	16.96		X	X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/9/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-17	-19	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 13/03/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/10/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	10.50	10.50	X			X	X		120	94	90	10	10	10	10	X		
1/10/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		130	91	86	10	10	10	10	X		
1/10/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	95	91	10	10	10	10	X		
1/10/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Ensalada de espinaca ,manzana fresa y miel	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.2	10	10	10	10	X		
1/10/2024	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera	24.00	19.24	X			X	X		110	92	86	10	10	10	10	X		
1/10/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.4	10	10	10	10	X		
1/10/2024	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, maduro, pulpa	22.00	19.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/10/2024	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 09/09/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/11/2024	ALMUERZO	AJIACO	Carne de pollo, pechuga con piel	0.96	0.96	X			X	X		130	94	89	10	10	10	10	X		
1/11/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLOMECHADA EN SALSA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	92	88	10	10	10	10	X		
1/11/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	94	90	10	10	10	10	X		
1/11/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.15	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
1/11/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	2.4	2.6	10	10	10	10	X		
1/11/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	2.4	2.6	10	10	10	10	X		
1/11/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	granadilla	76.00	76.00	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadanía Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INF 20156425561 - 13/12/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/12/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		120	92	87	10	10	10	10	X		
1/12/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29.50	28.00	X			X	X		100	90	85	10	10	10	10	X		
1/12/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	89	10	10	10	10	X		
1/12/2024	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.6	10	10	10	10	X		
1/12/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa Criolla	24.05	19.24	X			X	X		100	88	85	10	10	10	10	X		
1/12/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	2.4	1.9	10	10	10	10	X		
1/12/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	fresa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	2.4	1.9	10	10	10	10	X		
1/12/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	uva isabelina	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	2.4	1.9	10	10	10	10	X		
1/12/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	2.4	1.9	10	10	10	10	X		
1/12/2024	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/12/2024	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	6.00	6.00		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.6	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/13/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		120	91	87	10	10	10	10	X		
1/13/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLONESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	94	88	10	10	10	10	X		
1/13/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		80	93	89	10	10	10	10	X		
1/13/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Ensalada de lechuga tomate aguacate y cilantro	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1.4	1.8	10	10	10	10	X		
1/13/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		100	93	88	10	10	10	10	X		
1/13/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de maracuya	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.2	10	10	10	10	X		
1/13/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.98	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/13/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Codigo: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Version: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435561 - 10/10/2019
		Pagina: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario - Cocina Popular UNIDAD OPERATIVA: San carlos de Tibabuyes

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Milena Barriga OPERADOR: Fundación María Paz

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro s/unidad)	PESO NETO (gramos/litro s/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
1/15/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	carne de res	0.96	0.96	X		X		X		130	92	87	10		10		10		10		X		
1/15/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X		X		X		90	91	86	10		10		10		10		X		
1/15/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	arroz	17.00	17.04	X			X	X		100	93	90	10		10		10		10		X		
1/15/2024	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada tradicional	N.A	N.A		X	X		X		NO APLICA	1.3	2.2	10		10		10		10		X		
1/15/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	40.95	35.61	X			X	X		100	94	89	10		10		10		10		X		
1/15/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.1	2.3	10		10		10		10		X		
1/15/2024	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.1	2.3	10		10		10		10		X		
1/15/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon	22.00	16.96	X			X		X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10		10		10		10		X		
1/15/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10		10		10		10		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT. 20190435665 - 03/30/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/16/2024	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	carne de res	0.96	0.88	X			X	X		130	94	90	10	10	10	10	X		
1/16/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		90	92	88	10	10	10	10	X		
1/16/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJIA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	84	10	10	10	10	X		
1/16/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Ensaladа de lechuga ,tomate y cebolla	N.A	N.A	X			X	X		NO APLICA	1.5	1.8	10	10	10	10	X		
1/16/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	24.00	19.26	X			X	X		90	91	84	10	10	10	10	X		
1/16/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.4	10	10	10	10	X		
1/16/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.4	10	10	10	10	X		
1/16/2024	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, cruda	76.00	76.00		X	X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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 - 13/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/17/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	10.50	10.50	X			X	X		120	94	90	10	10	10	10	X		
1/17/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
1/17/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	87	10	10	10	10	X		
1/17/2024	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	verduras salteadas en julianas	7.94	6.62	X		X		x		90	86	90	10	10	10	10	X		
1/17/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		100	92	86	10	10	10	10	X		
1/17/2024	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango, pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.1	2.2	10	10	10	10	X		
1/17/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/17/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.3	1.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT. 20190435665 - 03/30/2019.
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/18/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	93	89	10	10	10	10	X		
1/18/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	91	86	10	10	10	10	X		
1/18/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	87	10	10	10	10	X		
1/18/2024	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Tajadas de aguacate	22.50	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
1/18/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad carosa, sabanera, sin cáscara, cruda	24.00	19.24	X			X	X		80	93	88	10	10	10	10	X		
1/18/2024	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba,madura,pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
1/18/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	manzana,madura	24.00	19.16	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/18/2024	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.6	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043565 - 12/11/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/19/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	carne de res	0.98	0.98	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
1/19/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	95	90	10	10	10	10	X		
1/19/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	93	87	10	10	10	10	X		
1/19/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	27.22	22.68	X		X		X		90	94	89	10	10	10	10	X		
1/19/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Huevo de gallina	6.71	5.37	X		X		X		90	91	87	10	10	10	10	X		
1/19/2024	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Platano maduro	24.05	19.24	X			X	X		80	92	88	10	10	10	10	X		
1/19/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa fruta	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
1/19/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	leche de vaca entera	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
1/19/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/19/2024	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X					X	NO APLICA	1.4	2.3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043565 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/20/2024	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa	13.40	11.00	X			X	X		120	94	90	10	10	10	10	X		
1/20/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Sobrebarriga	29.50	28.00	X			X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
1/20/2024	ALMUERZO	ARROZ CON SANAHORIA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	93	97	10	10	10	10	X		
1/20/2024	ALMUERZO	ENZALADA DE ZANAHORIA , MANZANA Y CREMA DE LECHE	Ensalada de zanahoria , manzana y crema de leche	27.22	22.68	X		X			X	NO APLICA	1.5	1.8	10	10	10	10	X		
1/20/2024	ALMUERZO	TUBERCULO EN EL SANCOCHO	Papa, yuca y platano	6.71	5.37	X		X		X		90	94	90	10	10	10	10	X		
1/20/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	mora fruta	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
1/20/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	leche de vaca entera	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
1/20/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	fresas	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/20/2024	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	helado	5.92	5.92	X					X	NO APLICA	1.4	2.3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190433565 - 13/11/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/22/2024	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	carne de res	0.98	0.98	X			X	X		120	93	88	10	10	10	10	X		
1/22/2024	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29.50	28.00	X			X	X		100	91	85	10	10	10	10	X		
1/22/2024	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Zanahoria , habichuela ,arbeja	17.00	17.00	X			X	X		100	1.6	1.9	10	10	10	10	X		
1/22/2024	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz	27.22	22.68	X		X		X		90	94	90	10	10	10	10	X		
1/22/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	6.71	5.37	X		X		X		90	96	91	10	10	10	10	X		
1/22/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de arbol	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.2	10	10	10	10	X		
1/22/2024	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca entera	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.2	10	10	10	10	X		
1/22/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresas	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/22/2024	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Crema de leche	5.92	5.92	X					X	NO APLICA	1.1	2.3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435686 - 10/10/2019.
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/23/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	94	90	10	10	10	10	X		
1/23/2024	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado con agua	28.00	28.00	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.4	10	10	10	10	X		
1/23/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	94	89	10	10	10	10	X		
1/23/2024	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza, sin cáscara, cruda	22.00	16.88	X			X	X		100	90	87	10	10	10	10	X		
1/23/2024	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		110	92	85	10	10	10	10	X		
1/23/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.2	10	10	10	10			
1/23/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.2	10	10	10	10	X		
1/23/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96		X	X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/23/2024	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Helado crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-15	-18	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Ceduda de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 02/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe Color 2+	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO
1/24/2024	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	93	89	10	10	10	10	X	
1/24/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	36.50	28.00	X			X			120	92	86	10	10	10	10	X	
1/24/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		110	91	87	10	10	10	10	X	
1/24/2024	ALMUERZO	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	NO APLICA	2.2	2.5	10	10	10	10	X	
1/24/2024	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	90	86	10	10	10	10	X	
1/24/2024	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.2	10	10	10	10	X	
1/24/2024	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.2	10	10	10	10	X	
1/24/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURTH	Papaya	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	
1/24/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURTH	yogurt entero	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.4	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/25/2024	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	94	88	10	10	10	10	X		
1/25/2024	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pajarilla	15.00	14.62	X			X	X		60	92	87	10	10	10	10	X		
1/25/2024	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	94	90	10	10	10	10	X		
1/25/2024	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	5.52	5.52	X			X	X		90	92	88	10	10	10	10	X		
1/25/2024	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		70	93	89	10	10	10	10	X		
1/25/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X		X		X	NO APLICA	1.1	2.4	10	10	10	10	X		
1/25/2024	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.1	2.4	10	10	10	10	X		
1/25/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro, pulpa	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/25/2024	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-17	-19	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/26/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		110	94	89	10	10	10	10	X		
1/26/2024	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pierna de pollo	38.50	30.00	X			X	X		100	92	86	10	10	10	10	X		
1/26/2024	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	95	90	10	10	10	10	X		
1/26/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	29.50	22.68	X		X		X		70	93	87	10	10	10	10	X		
1/26/2024	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Huevo de gallina	6.80	5.37	X		X		X		70	94	89	10	10	10	10	X		
1/26/2024	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	37.39	35.61	X			X	X		90	92	88	10	10	10	10	X		
1/26/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.5	10	10	10	10	X		
1/26/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.5	10	10	10	10	X		
1/26/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/26/2024	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadanía Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/27/2024	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	carne de res	10.5	10.5	X			X	X		110	93	85	10	10	10	10	X		
1/27/2024	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	90	87	10	10	10	10	X		
1/27/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X		X		X		120	94	89	10	10	10	10	X		
1/27/2024	ALMUERZO	TAJADAS DE AGUACATE	Tajadas de aguacate	22.15	17.04	X			X		X	N,A	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
1/27/2024	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.40	X		X		X		80	92	85	10	10	10	10	X		
1/27/2024	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Mora, lulo	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.5	10	10	10	10	X		
1/27/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Papaya, madura, cruda	22.00	16.96	x		x			x	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/27/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	5.92	5.92		x	x			x	NO APLICA	1.6	1.2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190043568 - 03/05/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/29/2024	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	90	84	10	10	10	10	X		
1/29/2024	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	92	88	10	10	10	10	X		
1/29/2024	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	86	10	10	10	10	X		
1/29/2024	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Ensalada de espinaca , manzana y miel	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.3	10	10	10	10	X		
1/29/2024	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	89	84	10	10	10	10	X		
1/29/2024	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.2	10	10	10	10	X		
1/29/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/29/2024	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT. 20190435569 - 23/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/30/2024	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	93	89	10	10	10	10	X		
1/30/2024	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	92	87	10	10	10	10	X		
1/30/2024	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		100	90	86	10	10	10	10	X		
1/30/2024	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	Tomate en rodajas	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2.2	2.8	10	10	10	10	X		
1/30/2024	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		140	91	86	10	10	10	10	X		
1/30/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
1/30/2024	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
1/30/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/30/2024	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Ceduda de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435956 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/31/2024	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	carne de res	0.96	0.96	X			X	X		130	94	89	10	10	10	10	X		
1/31/2024	ALMUERZO	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
1/31/2024	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	91	87	10	10	10	10	X		
1/31/2024	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ensalada fria de remolacha ,zanahoria y mayonesa	N.A	N.A	X		X		X		90	1.2	2.2	10	10	10	10	X		
1/31/2024	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	42.73	35.61	X			X	X		140	93	88	10	10	10	10	X		
1/31/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.3	10	10	10	10	X		
1/31/2024	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	leche de vaca entera	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.3	10	10	10	10	X		
1/31/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
1/31/2024	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.5	1.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PS
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 20190043566 - 10/10/2019
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	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	
12/1/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		110	92	87	10	10	10	10	X		
12/1/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	pierna de pollo	36.50	28.00	X			X	X		100	94	88	10	10	10	10	X		
12/1/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	93	90	10	10	10	10	X		
12/1/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	29.50	22.68	X		X		X		70	95	90	10	10	10	10	X		
12/1/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Huevo de gallina	6.80	5.37	X		X		X		70	92	88	10	10	10	10	X		
12/1/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	37.39	35.61	X			X	X		90	94	86	10	10	10	10	X		
12/1/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.6	10	10	10	10	X		
12/1/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.6	10	10	10	10	X		
12/1/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
12/1/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Firma/cargo: N° DE DOCUMENTO de Ciudadanía N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD SEXO: DIRIGIDO: Coordinadora

OBJETIVO
Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
12/2/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Fríjol cargamanto rojo, crudo	10.5	10.5	X			X	X		110	96	91	10	10	10	10	X	
12/2/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	94	90	10	10	10	10	X	
12/2/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X		X		X		120	93	87	10	10	10	10	X	
12/2/2023	ALMUERZO	TAJADAS DE AGUACATE	Tajadas de aguacate	22.15	17.04	X			X		X	N.A	N.A	N.A	10	10	10	10	X	
12/2/2023	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.40	X		X		X		80	86	83	10	10	10	10	X	
12/2/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Mora, lulo	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.8	10	10	10	10	X	
12/2/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Papaya, madura, cruda	22.00	16.96	x		x			x	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	
12/2/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	5.92	5.92		x	x			x	NO APLICA	1.4	1.8	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/4/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	95	90	10	10	10	10	X		
12/4/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	93	86	10	10	10	10	X		
12/4/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	Queso doble crema	4.00	4.00		X	X		X		110	92	87	10	10	10	10	X		
12/4/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	87	10	10	10	10	X		
12/4/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Ensalada de espinaca , manzana y miel	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.4	10	10	10	10	X		
12/4/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	84	86	10	10	10	10	X		
12/4/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.4	10	10	10	10	X		
12/4/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
12/4/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/5/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	93	89	10	10	10	10	X		
12/5/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	91	86	10	10	10	10	X		
12/5/2023	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		100	95	88	10	10	10	10	X		
12/5/2023	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	Tomate en rodajas	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2.5	2.8	10	10	10	10	X		
12/5/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		140	93	89	10	10	10	10	X		
12/5/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.5	10	10	10	10	X		
12/5/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.5	10	10	10	10	X		
12/5/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
12/5/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.6	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
06/12/203	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	90	86	10	10	10	10	X		
06/12/203	ALMUERZO	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	93	89	10	10	10	10	X		
06/12/203	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	94	88	10	10	10	10	X		
06/12/203	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ensalada fria de remolacha ,zanahoria y mayonesa	N.A	N.A	X		X		X		NO APLICA	1.2	2.2	10	10	10	10	X		
06/12/203	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	42.73	35.61	X			X	X		140	92	85	10	10	10	10	X		
06/12/203	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.5	10	10	10	10	X		
06/12/203	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	leche de vaca entera	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.5	10	10	10	10	X		
06/12/203	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
06/12/203	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
12/7/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	10.50	10.50	x			X	x		130	93	86	10	10	10	10	X	
12/7/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	x			X	x		100	94	90	10	10	10	10	X	
12/7/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	x			X	x		120	93	87	10	10	10	10	X	
12/7/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	N.A	N.A	x		x			x	NO APLICA	1.5	2.4	10	10	10	10	X	
12/7/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	x		x		x		90	92	85	10	10	10	10	X	
12/7/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	23.00	23.00		x	x			x	NO APLICA	1.4	2.4	10	10	10	10	X	
12/7/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		x	x			x	NO APLICA	1.4	2.4	10	10	10	10	X	
12/7/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, madura, pulpa	76.00	76.00	x		x			x	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
12/9/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12.86	10.72	X			X	X		140	94	89	10	10	10	10	X	
12/9/2023	ALMUERZO	CERNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	29.50	28.00	X			X	X		100	93	87	10	10	10	10	X	
12/9/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	86	10	10	10	10	X	
12/9/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Ensalada de lechuga ,tomate y cebolla	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.2	10	10	10	10	X	
12/9/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	92	90	10	10	10	10	X	
12/9/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.4	10	10	10	10	X	
12/9/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.4	10	10	10	10	X	
12/9/2023	ALMUERZO	PERA	PERA	34.00	34.00	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
12/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		100	93	90	10	10	10	10	X	
12/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	29.50	29.00	X			X	X		90	96	92	10	10	10	10	X	
12/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	98	94	10	10	10	10	X	
12/11/2023	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Zanahoria rallada con tomate y perejil	N.A	N.A	X		X			X	N.A	1.6	1.9	10	10	10	10	X	
12/11/2023	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X			X	X		80	96	90	10	10	10	10	X	
12/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, maduro, cruda	23.00	23.00		X	X			X	N.A	1.3	1.6	10	10	10	10	X	
12/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	N.A	1.3	1.6	10	10	10	10	X	
12/11/2023	ALMUERZO	PERA TAJADA	pera madura pulpa	23.00	23.00	X		X			X	N.A	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
12/12/2023	ALMUERZO	MONDONGO	Menudo de res	3.50	3.50	X			X	X		120	93	87	10	10	10	10	X	
12/12/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pierna de pollo	29.50	28.00	X			X	X		100	98	86	10	10	10	10	X	
12/12/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	94	86	10	10	10	10	X	
12/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	Ensalada pico de gallo	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	2.5	2.7	10	10	10	10	X	
12/12/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		130	91	87	10	10	10	10	X	
12/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.5	10	10	10	10	X	
12/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32		X					NO APLICA	1.6	2.5	10	10	10	10	X	
12/12/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	2.35	16.96		X	X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	
12/12/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-15	-17	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/13/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	10.50	10.50	X			X	X		120	92	90	10	10	10	10	X		
12/13/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		130	91	89	10	10	10	10	X		
12/13/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	90	10	10	10	10	X		
12/13/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Ensalada de espinaca ,manzana fresa y miel	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.6	10	10	10	10	X		
12/13/2023	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad cerosa, sabaner	24.00	19.24	X			X	X		110	90	88	10	10	10	10	X		
12/13/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.3	10	10	10	10	X		
12/13/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, maduro, pulpa	22.00	19.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X		
12/13/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.1	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
12/14/2023	ALMUERZO	AJIACO	Carne de pollo, pechuga con piel	0.96	0.96	X			X	X		130	93	90	10	10	10	10	X	
12/14/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLOMECHADA EN SALSA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	90	87	10	10	10	10	X	
12/14/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	88	10	10	10	10	X	
12/14/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.15	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X	
12/14/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	2	2.2	10	10	10	10	X	
12/14/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	2	2.2	10	10	10	10	X	
12/14/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	granadilla	76.00	76.00	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
12/15/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.98	0.98	X			X	X		120	93	89	10	10	10	10	X	
12/15/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29.50	28.00	X			X	X		100	92	87	10	10	10	10	X	
12/15/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	90	10	10	10	10	X	
12/15/2023	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Ensalada silvestre	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.9	10	10	10	10	X	
12/15/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa Criolla	24.05	19.24	X			X	X		100	84	83	10	10	10	10	X	
12/15/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	2.7	2.1	10	10	10	10	X	
12/15/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	fresa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	2.7	2.1	10	10	10	10	X	
12/15/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	uva isabelina	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	2.7	2.1	10	10	10	10	X	
12/15/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	2.7	2.1	10	10	10	10	X	
12/15/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	
12/15/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	6.00	6.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.7	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
12/16/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.98	0.98	X			X	X		120	93	90	10	10	10	10	X	
12/16/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	90	84	10	10	10	10	X	
12/16/2023	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		80	91	88	10	10	10	10	X	
12/16/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Ensalada de lechuga tomate aguacate y cilantro	N.A	N.A	X		X			X	NO APLICA	1.5	1.9	10	10	10	10	X	
12/16/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		100	92	89	10	10	10	10	X	
12/16/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de maracuya	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.4	10	10	10	10	X	
12/16/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.98	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	
12/16/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.2	2	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario - Cocina Popular UNIDAD OPERATIVA: San carlos de Tibabuyes

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Milena Barriga OPERADOR: Fundación Maria Paz

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO
12/18/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, maiga	0.96	0.96	X		X		X		130	94	89	10	10		10		10		X	
12/18/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X		X		X		90	94	84	10	10		10		10		X	
12/18/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	arroz	17.00	17.04	X			X	X		100	90	87	10	10		10		10		X	
12/18/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	Ensalada hawaiana	N.A	N.A		X	X		X		NO APLICA	1.1	2.4	10	10		10		10		X	
12/18/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	40.95	35.61	X			X	X		100	92	87	10	10		10		10		X	
12/18/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.5	10	10		10		10		X	
12/18/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.5	10	10		10		10		X	
12/18/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon	22.00	16.96	X			X		X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10		10		10		X	
12/18/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10		10		10		X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
12/19/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	10.50	10.50	X			X	X		120	91	88	10	10	10	10	X	
12/19/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	94	89	10	10	10	10	X	
12/19/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	86	10	10	10	10	X	
12/19/2023	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	verduras salteadas en julianas	7.94	6.62	X		X		x		NO APLICA	84	87	10	10	10	10	X	
12/19/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		100	93	88	10	10	10	10	X	
12/19/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango, pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.4	10	10	10	10	X	
12/19/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	
12/19/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los partícipantes.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
12/20/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.88	X			X	X		130	93	89	10	10	10	10	X	
12/20/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		90	94	91	10	10	10	10	X	
12/20/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	86	10	10	10	10	X	
12/20/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Ensalada de lechuga ,tomate y cebolla	N.A	N.A	X			X	X		100	93	86	10	10	10	10	X	
12/20/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	24.00	19.26	X			X	X		90	95	90	10	10	10	10	X	
12/20/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.2	10	10	10	10	X	
12/20/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.2	10	10	10	10	X	
12/20/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, cruda	76.00	76.00		X	X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
12/21/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.96	X			X	X		130	93	90	10	10	10	10	X	
12/21/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	94	88	10	10	10	10	X	
12/21/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	83	10	10	10	10	X	
12/21/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Tajadas de aguacate	22.50	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X	
12/21/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	24.00	19.24	X			X	X		80	93	90	10	10	10	10	X	
12/21/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba,madura,pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.2	10	10	10	10	X	
12/21/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	manzana,madura	24.00	19.16	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	
12/21/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.6	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
12/22/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Carne de res, magra	0.98	0.98	X			X	X		120	96	91	10	10	10	10	X	
12/22/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	94	89	10	10	10	10	X	
12/22/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	92	88	10	10	10	10	X	
12/22/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	27.22	22.68	X		X		X		90	91	86	10	10	10	10	X	
12/22/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Huevo de gallina	6.71	5.37	X		X		X		90	92	86	10	10	10	10	X	
12/22/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Platano maduro	24.05	19.24	X			X	X		80	93	87	10	10	10	10	X	
12/22/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa fruta	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.6	10	10	10	10	X	
12/22/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	leche de vaca entera	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.6	10	10	10	10	X	
12/22/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	
12/22/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X					X	NO APLICA	1.3	2.5	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/23/2023	ALMUERZO	LOMO DE CERDO	lomo de cerdo	29.50	28.00	X			X	X		100	94	91	10	10	10	10	X		
12/23/2023	ALMUERZO	ARROZ A LA JARDINERA	arroz	11.50	11.50	X			X	X		100	93	90	10	10	10	10	X		
12/23/2023	ALMUERZO	CASQUITOS DE TOMATE CON VINAGRETA	casquitos de tomate con vinagreta	N.A	N.A	X		X			X	90	1.4	1.6	10	10	10	10	X		
12/23/2023	ALMUERZO	PAPA FRANCESA	papa francesa	23.50	22.00	X			X	X		80	95	90	10	10	10	10	X		
12/23/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	jugo de lulo	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
12/23/2023	ALMUERZO	NATILLA	fecula de maiz	7.20	7.20	X		X		X		NO APLICA	3	2.2	10	10	10	10	X		
12/23/2023	ALMUERZO	NATILLA	leche	36.00	36.00	X				X		NO APLICA	3	2.2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
12/26/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	93	90	10	10	10	10	X	
12/26/2023	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado con agua	28.00	28.00	X		X			X	30	1.,5	2.2	10	10	10	10	X	
12/26/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	90	10	10	10	10	X	
12/26/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza, sin cáscara, cruda	22.00	16.88	X			X	X		100	91	88	10	10	10	10	X	
12/26/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		110	95	87	10	10	10	10	X	
12/26/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10		
12/26/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X	
12/26/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96		X	X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	
12/26/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Helado crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-17	-19	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe Color	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO
12/27/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	92	87	10	10	10	10	X	
12/27/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	36.50	28.00	X			X			120	95	90	10	10	10	10	X	
12/27/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		110	94	88	10	10	10	10	X	
12/27/2023	ALMUERZO	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	NO APLICA	2.4	2.6	10	10	10	10	X	
12/27/2023	ALMUERZO	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	NO APLICA	2.4	2.6	10	10	10	10	X	
12/27/2023	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	87	82	10	10	10	10	X	
12/27/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.5	10	10	10	10	X	
12/27/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.5	10	10	10	10	X	
12/27/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURTH	Papaya	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	
12/27/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURTH	yogurt entero	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
12/28/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	92	87	10	10	10	10	X	
12/28/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pajarilla	15.00	14.02	X			X	X		60	95	92	10	10	10	10	X	
12/28/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	88	10	10	10	10	X	
12/28/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	5.52	5.52	X			X	X		90	90	86	10	10	10	10	X	
12/28/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		70	91	88	10	10	10	10	X	
12/28/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X		X		X	NO APLICA	1.4	2.6	10	10	10	10	X	
12/28/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.6	10	10	10	10	X	
12/28/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro, pulpa	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	
12/28/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-15	-17	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
12/29/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		110	92	87	10	10	10	10	X	
12/29/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Pierna de pollo	36.50	28.00	X			X	X		100	94	88	10	10	10	10	X	
12/29/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	3.16	3.16		X	X		X		100	91	86	10	10	10	10	X	
12/29/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	93	90	10	10	10	10	X	
12/29/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	29.50	22.68	X		X		X		70	95	90	10	10	10	10	X	
12/29/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Huevo de gallina	6.80	5.37	X		X		X		70	92	88	10	10	10	10	X	
12/29/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	37.39	35.61	X			X	X		90	94	86	10	10	10	10	X	
12/29/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.6	10	10	10	10	X	
12/29/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.6	10	10	10	10	X	
12/29/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	
12/29/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	TEMPERATURA AMBIENTE	TEMPERATURA AMBIENTE	10	10	10	10	X	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
12/30/2023	ALMUERZO	PARRILLADA	lomo de cerdo	10.50	10.50	X			X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
12/30/2023	ALMUERZO	PARRILLADA	pechuga	10.50	10.50	X			X	X		100	94	85	10	10	10	10	X		
12/30/2023	ALMUERZO	PLATANO CON BOCADILLO Y QUESO	platano	30.00	26.00	X			X	X		100	94	90	10	10	10	10	X		
12/30/2023	ALMUERZO	PLATANO CON BOCADILLO Y QUESO	queso	6.00	6.00	X		X		X		90	94	90	10	10	10	10	X		
12/30/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	aguacate	19.00	16.00	X		X			X	NO APLICA	1.2	1.7	10	10	10	10	X		
12/30/2023	ALMUERZO	PAPA SALADA	papa salada	23.50	22.00	X			X	X		80	93	88	10	10	10	10	X		
12/30/2023	ALMUERZO	LIMONADA	pulpa de limon	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.4	10	10	10	10	X		
12/30/2023	ALMUERZO	ARROZ CON LECHE	leche	45.00	45.00	X		X		X		80	85	80	10	10	10	10	X		
12/30/2023	ALMUERZO	ARROZ CON LECHE	queso campesino	9.00	9.00	X				X		80	85	80	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO	
11/1/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	94	89	10	10	10	10	X		
11/1/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	36.50	28.00	X			X			120	95	88	10	10	10	10	X		
11/1/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		110	92	89	10	10	10	10	X		
11/1/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa, maduro, fruto entero	11.00	8.12	X		X			X	NO APLICA	2.4	2.8	10	10	10	10	X		
11/1/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Crema de leche	2.04	2.04		X	X			X	NO APLICA	2.4	2.8	10	10	10	10	X		
11/1/2023	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	91	86	10	10	10	10	X		
11/1/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.6	10	10	10	10	X		
11/1/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.6	10	10	10	10	X		
11/1/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	UVAS	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10	10	10	X		
11/1/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	yogurt entero	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/2/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	x		130	94	89	10	10	10	10	X		
11/2/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pajarilla	15.00	14.02	X			X	X		60	92	88	10	10	10	10	X		
11/2/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	86	10	10	10	10	X		
11/2/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	5.52	5.52	X			X	X		90	93	89	10	10	10	10	X		
11/2/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		70	91	88	10	10	10	10	X		
11/2/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X		X		X	NO APLICA	1.4	2.7	10	10	10	10	X		
11/2/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.7	10	10	10	10	X		
11/2/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro, pulpa	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
11/2/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-18	-17	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/3/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		110	94	88	10	10	10	10	X		
11/3/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X			X	X		100	92	87	10	10	10	10	X		
11/3/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	3.16	3.16		X	X		X		100	93	89	10	10	10	10	X		
11/3/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	91	85	10	10	10	10	X		
11/3/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	29.50	22.68	X		X		X		70	91	88	10	10	10	10	X		
11/3/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Huevo de gallina	6.80	5.37	X		X		X		70	91	88	10	10	10	10	X		
11/3/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	37.39	35.61	X			X	X		90	94	90	10	10	10	10	X		
11/3/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
11/3/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
11/3/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.3	10	10	10	10	X		
11/3/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/4/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto rojo, crudo	10.5	10.5	X			X	X		110	94	90	10	10	10	10	X		
11/4/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	92	87	10	10	10	10	X		
11/4/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X		X			X	NO APLICA	91	86	10	10	10	10	X		
11/4/2023	ALMUERZO	TAJADAS DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	22.15	17.04	X			X	X		100	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
11/4/2023	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.40	X		X		X		80	89	84	10	10	10	10	X		
11/4/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Mora, lulo	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.5	10	10	10	10	X		
11/4/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Papaya, madura, cruda	22.00	16.96	x		x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
11/4/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	5.92	5.92		x	x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/7/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	94	88	10	10	10	10	X		
11/7/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	92	85	10	10	10	10	X		
11/7/2023	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		100	96	84	10	10	10	10	X		
11/7/2023	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	Tomate, crudo	33.41	27.84	X		X			X	NO APLICA	2.1	2.4	10	10	10	10	X		
11/7/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		140	89	85	10	10	10	10	X		
11/7/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
11/7/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
11/7/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.8	10	10	10	10	X		
11/7/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/8/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	94	88	10	10	10	10	X		
11/8/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	92	87	10	10	10	10	X		
11/8/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	91	86	10	10	10	10	X		
11/8/2023	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha, sin cáscara, cruda	20.06	16.72	X		X		X		NO APLICA	1.4	2.4	10	10	10	10	X		
11/8/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	42.73	35.61	X			X	X		140	89	86	10	10	10	10	X		
11/8/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
11/8/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	leche de vaca entera	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
11/8/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.5	10	10	10	10	X		
11/8/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.5	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _ Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/9/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	10.50	10.50	x			X	x		130	94	89	10	10	10	10	X		
11/9/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	x			X	x		100	92	88	10	10	10	10	X		
11/9/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	x			X	x		120	91	86	10	10	10	10	X		
11/9/2023	ALMUERZO	ENBALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino cohombro, sin cáscara	17.35	13.88	x		x			x	NO APLICA	1.4	2.6	10	10	10	10	X		
11/9/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	x		x		x		90	91	83	10	10	10	10	X		
11/9/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	23.00	23.00		x	x			x	NO APLICA	1.6	2.6	10	10	10	10	X		
11/9/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		x	x			x	NO APLICA	2.6	2.6	10	10	10	10	X		
11/9/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, madura, cruda	76.00	76.00	x		x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	94	88	10	10	10	10	X		
11/10/2023	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		100	91	89	10	10	10	10	X		
11/10/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	90	10	10	10	10	X		
11/10/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	18.00	13.84	X		X			X	NO APLICA	2.1	2.4	10	10	10	10	X		
11/10/2023	ALMUERZO	YUCA DORADA	Yuca	25.00	19.24	X			X	X		80	90	88	10	10	10	10	X		
11/10/2023	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, maduro, fruto entero	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.7	10	10	10	10	X		
11/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.1	1.9	10	10	10	10	X		
11/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.90		X		X		X	NO APLICA	-17	-16	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12.86	10.72	X			X	X		140	92	87	10	10	10	10	X		
11/11/2023	ALMUERZO	CERNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	29.50	28.00	X			X	X		100	91	85	10	10	10	10	X		
11/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	94	88	10	10	10	10	X		
11/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común	10.51	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.4	10	10	10	10	X		
11/11/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	90	88	10	10	10	10	X		
11/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.5	10	10	10	10	X		
11/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.5	10	10	10	10	X		
11/11/2023	ALMUERZO	PERA	PERA	34.00	34.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/14/2023	ALMUERZO	MONDONGO	Menudo de res	3.50	3.50	X			X	X		120	92	85	10	10	10	10	X		
11/14/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo pierna o colombina, cruda con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	97	89	10	10	10	10	X		
11/14/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
11/14/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	Tomate	16.66	13.88	X		X			X	NO APLICA	2.3	2.6	10	10	10	10	X		
11/14/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		130	90	85	10	10	10	10	X		
11/14/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.7	10	10	10	10	X		
11/14/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32		X					NO APLICA	1.8	2.7	10	10	10	10	X		
11/14/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	2.35	16.96		X	X			X	NO APLICA	2.5	2.8	10	10	10	10	X		
11/14/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-17	-18	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/15/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	10.50	10.50	X			X	X		120	94	92	10	10	10	10	X		
11/15/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		130	93	87	10	10	10	10	X		
11/15/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	95	10	10	10	10	X		
11/15/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	11.39	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.8	10	10	10	10	X		
11/15/2023	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad cerosa, sabaner	24.00	19.24	X			X	X		110	91	87	10	10	10	10	X		
11/15/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.5	10	10	10	10	X		
11/15/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, maduro, pulpa	22.00	19.96	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
11/15/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/16/2023	ALMUERZO	AJIACO	Carne de pollo, pechuga con piel	0.96	0.96	X			X	X		130	95	92	10	10	10	10	X		
11/16/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLOMECHADA EN SALSA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	91	89	10	10	10	10	X		
11/16/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	87	10	10	10	10	X		
11/16/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.15	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
11/16/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	2	2.5	10	10	10	10	X		
11/16/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	2	2.5	10	10	10	10	X		
11/16/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	granadilla	76.00	76.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/17/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	94	90	10	10	10	10	X		
11/17/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29.50	28.00	X			X	X		100	91	88	10	10	10	10	X		
11/17/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	89	10	10	10	10	X		
11/17/2023	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Tomate, pulpa	7.10	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.8	10	10	10	10	X		
11/17/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa Criolla	24.05	19.24	X			X	X		100	91	89	10	10	10	10	X		
11/17/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
11/17/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	fresa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
11/17/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	uva isabelina	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
11/17/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
11/17/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.5	10	10	10	10	X		
11/17/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	6.00	6.00		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.5	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/18/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	91	89	10	10	10	10	X		
11/18/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	92	85	10	10	10	10	X		
11/18/2023	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		80	90	87	10	10	10	10	X		
11/18/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Lechuga común	11.85	9.86	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.1	10	10	10	10	X		
11/18/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		100	90	88	10	10	10	10	X		
11/18/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de maracuya	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.6	10	10	10	10	X		
11/18/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.98	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.4	10	10	10	10	X		
11/18/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: Suba SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario - Cocina Popular UNIDAD OPERATIVA: San carlos de Tibabuyes

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Milena Barriga OPERADOR: Fundación Maria Paz

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
11/20/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, maiga	0.96	0.96	X		X		X		130	96	90	10	10		10		10		X		
11/20/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X		X		X		90	92	84	10	10		10		10		X		
11/20/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	arroz	17.00	17.04	X			X	X		100	91	85	10	10		10		10		X		
11/20/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	Crema de leche	2.04	2.04		X	X		X		NO APLICA	1.4	2.9	10	10		10		10		X		
11/20/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	40.95	35.61	X			X	X		100	90	86	10	10		10		10		X		
11/20/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10		10		10		X		
11/20/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10		10		10		X		
11/20/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon	22.00	16.96	X			X		X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10		10		10		X		
11/20/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10		10		10		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/21/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.88	X			X	X		130	95	90	10	10	10	10	X		
11/21/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		90	92	89	10	10	10	10	X		
11/21/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	87	10	10	10	10	X		
11/21/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común, cruda	10.51	8.76	X			X	X		100	89	82	10	10	10	10	X		
11/21/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	24.00	19.26	X			X	X		90	92	88	10	10	10	10	X		
11/21/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.3	10	10	10	10	X		
11/21/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.3	10	10	10	10	X		
11/21/2023	ALMUERZO	MANDARINA	Mandarina, cruda	76.00	76.00		X	X			X	NO APLICA	2	2.6	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/22/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	10.50	10.50	X			X	X		120	93	90	10	10	10	10	X		
11/22/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	96	89	10	10	10	10	X		
11/22/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	85	10	10	10	10	X		
11/22/2023	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7.94	6.62	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
11/22/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		100	91	87	10	10	10	10	X		
11/22/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango, pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10	10	10	X		
11/22/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.4	10	10	10	10	X		
11/22/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/23/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.96	X			X	X		130	95	89	10	10	10	10	X		
11/23/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	92	87	10	10	10	10	X		
11/23/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	85	10	10	10	10	X		
11/23/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.50	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
11/23/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	24.00	19.24	X			X	X		80	90	88	10	10	10	10	X		
11/23/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba,madura,pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
11/23/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	manzana,madura	24.00	19.16	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.8	10	10	10	10	X		
11/23/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435S5 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/24/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Carne de res, magra	0.98	0.98	X			X	X		120	95	89	10	10	10	10	X		
11/24/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
11/24/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	93	87	10	10	10	10	X		
11/24/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	27.22	22.68	X		X		X		90	94	88	10	10	10	10	X		
11/24/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Huevo de gallina	6.71	5.37	X		X		X		90	91	84	10	10	10	10	X		
11/24/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Platano maduro	24.05	19.24	X			X	X		80	90	85	10	10	10	10	X		
11/24/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa fruta	23.00	23.00	X		X		X		NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
11/24/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	leche de vaca entera	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
11/24/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
11/24/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X					X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/25/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa	13.40	10.72	X			X	X		130	94	91	10	10	10	10	X		
11/25/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		100	93	89	10	10	10	10	X		
11/25/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	92	85	10	10	10	10	X		
11/25/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, cruda	13.25	11.04	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
11/25/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Crema de leche	1.82	1.82		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
11/25/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	23.00	23.00	X			X	X		NO APLICA	1.5	2.7	10	10	10	10	X		
11/25/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, liquida, p	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10	10	10	X		
11/25/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON HELADO	Papaya	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.4	10	10	10	10	X		
11/25/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-18	-16	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/27/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	x		120	93	90	10	10	10	10	X		
11/27/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		120	95	84	10	10	10	10	X		
11/27/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	92	86	10	10	10	10	X		
11/27/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	8.44	8.44	X		X		X		90	91	85	10	10	10	10	X		
11/27/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Mayonesa	1.66	1.66		X	X			X	NO APLICA	91	85	10	10	10	10	X		
11/27/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		90	93	88	10	10	10	10	X		
11/27/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PulpaTomate de árbol	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	5	5.2	10	10	10	10	X		
11/27/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	5	5.2	10	10	10	10	X		
11/27/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresas	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
11/27/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/28/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	95	90	10	10	10	10	X		
11/28/2023	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado con agua	28.00	28.00	X		X		X		30	96	84	10	10	10	10	X		
11/28/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	88	10	10	10	10	X		
11/28/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza, sin cáscara, cruda	22.00	16.88	X			X	X		100	92	86	10	10	10	10	X		
11/28/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		110	90	85	10	10	10	10	X		
11/28/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.8	10	10	10	10			
11/28/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.8	10	10	10	10	X		
11/28/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96		X	X			X	NO APLICA	2	2.4	10	10	10	10	X		
11/28/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Helado crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-16	-18	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO	
11/29/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	95	90	10	10	10	10	X		
11/29/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	36.50	28.00	X			X			120	94	88	10	10	10	10	X		
11/29/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		110	93	90	10	10	10	10	X		
11/29/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa, maduro, fruto entero	11.00	8.12	X		X			X	NO APLICA	2.1	2.8	10	10	10	10	X		
11/29/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Crema de leche	2.04	2.04		X	X			X	NO APLICA	2.1	2.8	10	10	10	10	X		
11/29/2023	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	90	83	10	10	10	10	X		
11/29/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
11/29/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
11/29/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	UVAS	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.8	10	10	10	10	X		
11/29/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	yogurt entero	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
11/30/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	95	90	10	10	10	10	X		
11/30/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pajarilla	15.00	14.02	X			X	X		60	93	89	10	10	10	10	X		
11/30/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	87	10	10	10	10	X		
11/30/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	5.52	5.52	X			X	X		90	92	88	10	10	10	10	X		
11/30/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		70	90	85	10	10	10	10	X		
11/30/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X		X		X	NO APLICA	1.2	2.8	10	10	10	10	X		
11/30/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.8	10	10	10	10	X		
11/30/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro, pulpa	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.9	10	10	10	10	X		
11/30/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-17	-18	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/2/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	91	88	10	10	10	10	X		
10/2/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		120	90	87	10	10	10	10	X		
10/2/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	92	89	10	10	10	10	X		
10/2/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	8.44	8.44	X		X		X		90	2.2	2.5	10	10	10	10	X		
10/2/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Mayonesa	1.66	1.66		X	X			X	NO APLICA	88	85	10	10	10	10	X		
10/2/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		90	90	88	10	10	10	10	X		
10/2/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PulpaTomate de árbol	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	6	6.8	10	10	10	10	X		
10/2/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	6	6.8	10	10	10	10	X		
10/2/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresas	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	2	2.7	10	10	10	10	X		
10/2/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	2	2.7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/3/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
10/3/2023	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado con agua	28.00	28.00	X		X		X		30	1.8	2.4	10	10	10	10	X		
10/3/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	89	83	10	10	10	10	X		
10/3/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza, sin cáscara, cruda	22.00	16.88	X			X	X		100	90	86	10	10	10	10	X		
10/3/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		110	91	82	10	10	10	10	X		
10/3/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.9	10	10	10	10	X		
10/3/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.9	10	10	10	10	X		
10/3/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.7	10	10	10	10	X		
10/3/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Helado crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-19	-18	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO	
10/4/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
10/4/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	36.50	28.00	X			X			120	91	85	10	10	10	10	X		
10/4/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		110	92	88	10	10	10	10	X		
10/4/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa, maduro, fruto entero	11.00	8.12	X		X			X	NO APLICA	2.7	2.9	10	10	10	10	X		
10/4/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Crema de leche	2.04	2.04		X	X			X	NO APLICA	2.2	2.4	10	10	10	10	X		
10/4/2023	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	90	85	10	10	10	10	X		
10/4/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.9	10	10	10	10	X		
10/4/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.9	10	10	10	10	X		
10/4/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	UVAS	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.3	10	10	10	10	X		
10/4/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	yogurt entero	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/5/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
10/5/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pajarilla	15.00	14.02	X			X	X		60	90	85	10	10	10	10	X		
10/5/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	87	10	10	10	10	X		
10/5/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	5.52	5.52	X			X	X		90	90	88	10	10	10	10	X		
10/5/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		70	93	86	10	10	10	10	X		
10/5/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X		X		X	NO APLICA	1.9	2.4	10	10	10	10	X		
10/5/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.4	10	10	10	10	X		
10/5/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro, pulpa	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	2	2.9	10	10	10	10	X		
10/5/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-18	-19	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/6/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		110	90	85	10	10	10	10	X		
10/6/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X			X	X		100	93	88	10	10	10	10	X		
10/6/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	3.16	3.16		X	X		X		100	91	86	10	10	10	10	X		
10/6/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	92	84	10	10	10	10	X		
10/6/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	29.50	22.68	X		X		X		70	90	89	10	10	10	10	X		
10/6/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Huevo de gallina	6.80	5.37	X		X		X		70	90	89	10	10	10	10	X		
10/6/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	37.39	35.61	X			X	X		90	94	90	10	10	10	10	X		
10/6/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
10/6/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
10/6/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.7	10	10	10	10	X		
10/6/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/7/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto rojo, crudo	10.5	10.5	X			X	X		110	95	89	10	10	10	10	X		
10/7/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	93	88	10	10	10	10	X		
10/7/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X		X			X	NO APLICA	90	87	10	10	10	10	X		
10/7/2023	ALMUERZO	TAJADAS DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	22.15	17.04	X			X	X		100	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
10/7/2023	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.40	X		X		X		80	87	85	10	10	10	10	X		
10/7/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Mora, lulo	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.8	10	10	10	10	X		
10/7/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Papaya, madura, cruda	22.00	16.96	x		x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
10/7/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	5.92	5.92		x	x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/9/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	93	88	10	10	10	10	X		
10/9/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	92	84	10	10	10	10	X		
10/9/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	Queso doble crema	4.00	4.00		X	X		X		110	90	85	10	10	10	10	X		
10/9/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	86	10	10	10	10	X		
10/9/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Espinaca, cruda	11.39	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.7	10	10	10	10	X		
10/9/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Platano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	82	85	10	10	10	10	X		
10/9/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.4	10	10	10	10	X		
10/9/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
10/9/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	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	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	92	85	10	10	10	10	X		
10/10/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	90	84	10	10	10	10	X		
10/10/2023	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		100	93	88	10	10	10	10	X		
10/10/2023	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	Tomate, crudo	33.41	27.84	X		X			X	NO APLICA	2.1	2.7	10	10	10	10	X		
10/10/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		140	88	84	10	10	10	10	X		
10/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
10/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
10/10/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
10/10/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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 AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	93	88	10	10	10	10	X		
10/11/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	94	86	10	10	10	10	X		
10/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	83	85	10	10	10	10	X		
10/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha, sin cáscara, cruda	20.06	16.72	X		X		X		NO APLICA	1.4	2.9	10	10	10	10	X		
10/11/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	42.73	35.61	X			X	X		140	85	82	10	10	10	10	X		
10/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.9	10	10	10	10	X		
10/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	leche de vaca entera	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.9	10	10	10	10	X		
10/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.4	10	10	10	10	X		
10/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _ Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/12/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	10.50	10.50	x			X	x		130	93	88	10	10	10	10	X		
10/12/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	x			X	x		100	91	87	10	10	10	10	X		
10/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	x			X	x		120	90	87	10	10	10	10	X		
10/12/2023	ALMUERZO	ENBALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino cohombro, sin cáscara	17.35	13.88	x		x			x	NO APLICA	1.7	2.4	10	10	10	10	X		
10/12/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	x		x		x		90	90	84	10	10	10	10	X		
10/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	23.00	23.00		x	x			x	NO APLICA	1.8	2.7	10	10	10	10	X		
10/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		x	x			x	NO APLICA	1.8	2.7	10	10	10	10	X		
10/12/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, madura, cruda	76.00	76.00	x		x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/13/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	93	85	10	10	10	10	X		
10/13/2023	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		100	92	86	10	10	10	10	X		
10/13/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	89	10	10	10	10	X		
10/13/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	18.00	13.84	X		X			X	NO APLICA	2.3	2.6	10	10	10	10	X		
10/13/2023	ALMUERZO	YUCA DORADA	Yuca	25.00	19.24	X			X	X		80	91	85	10	10	10	10	X		
10/13/2023	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, maduro, fruto entero	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.6	10	10	10	10	X		
10/13/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.8	10	10	10	10	X		
10/13/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.90		X		X		X	NO APLICA	-19	-17	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/14/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12.86	10.72	X			X	X		140	91	86	10	10	10	10	X		
10/14/2023	ALMUERZO	CERNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	29.50	28.00	X			X	X		100	93	88	10	10	10	10	X		
10/14/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	89	10	10	10	10	X		
10/14/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común	10.51	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.6	10	10	10	10	X		
10/14/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	89	85	10	10	10	10	X		
10/14/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
10/14/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
10/14/2023	ALMUERZO	PERA	PERA	34.00	34.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/17/2023	ALMUERZO	MONDONGO	Menudo de res	3.50	3.50	X			X	X		120	93	88	10	10	10	10	X		
10/17/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo pierna o colombina, cruda con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	94	85	10	10	10	10	X		
10/17/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	87	10	10	10	10	X		
10/17/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	Tomate	16.66	13.88	X		X			X	NO APLICA	2.1	2.7	10	10	10	10	X		
10/17/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		130	89	86	10	10	10	10	X		
10/17/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	2	2.7	10	10	10	10	X		
10/17/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32		X					NO APLICA	1.3	2.8	10	10	10	10	X		
10/17/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	2.35	16.96		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.9	10	10	10	10	X		
10/17/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-17	-18	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/18/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	10.50	10.50	X			X	X		120	93	90	10	10	10	10	X		
10/18/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		130	91	88	10	10	10	10	X		
10/18/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	86	10	10	10	10	X		
10/18/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	11.39	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.7	10	10	10	10	X		
10/18/2023	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad cerosa, sabaner	24.00	19.24	X			X	X		110	90	89	10	10	10	10	X		
10/18/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.7	10	10	10	10	X		
10/18/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, maduro, pulpa	22.00	19.96	X		X			X	NO APLICA	1.9	3	10	10	10	10	X		
10/18/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.9	3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/19/2023	ALMUERZO	AJIACO	Carne de pollo, pechuga con piel	0.96	0.96	X			X	X		130	94	89	10	10	10	10	X		
10/19/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLOMECHADA EN SALSA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	90	88	10	10	10	10	X		
10/19/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	89	10	10	10	10	X		
10/19/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.15	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
10/19/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	2.1	2.7	10	10	10	10	X		
10/19/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	2.1	2.7	10	10	10	10	X		
10/19/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	granadilla	76.00	76.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/20/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	93	89	10	10	10	10	X		
10/20/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29.50	28.00	X			X	X		100	92	87	10	10	10	10	X		
10/20/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	88	10	10	10	10	X		
10/20/2023	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Tomate, pulpa	7.10	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.7	10	10	10	10	X		
10/20/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa Criolla	24.05	19.24	X			X	X		100	90	87	10	10	10	10	X		
10/20/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.4	10	10	10	10	X		
10/20/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	fresa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.4	10	10	10	10	X		
10/20/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	uva isabelina	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
10/20/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
10/20/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
10/20/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	6.00	6.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/21/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
10/21/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	93	89	10	10	10	10	X		
10/21/2023	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		80	90	88	10	10	10	10	X		
10/21/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Lechuga común	11.85	9.86	X		X			X	NO APLICA	1.4	2	10	10	10	10	X		
10/21/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		100	90	86	10	10	10	10	X		
10/21/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de maracuya	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
10/21/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.98	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.1	10	10	10	10	X		
10/21/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.1	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: Suba SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario - Cocina Popular UNIDAD OPERATIVA: San carlos de Tibabuyes

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Milena Barriga OPERADOR: Fundación Maria Paz

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
10/23/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X		X		X		130	94	89	10	10		10		10		X		
10/23/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X		X		X		90	92	88	10	10		10		10		X		
10/23/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	arroz	17.00	17.04	X			X	X		100	93	87	10	10		10		10		X		
10/23/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	Crema de leche	2.04	2.04		X	X		X		NO APLICA	1.8	2.7	10	10		10		10		X		
10/23/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	40.95	35.61	X			X	X		100	92	88	10	10		10		10		X		
10/23/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10		10		10		X		
10/23/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10		10		10		X		
10/23/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon	22.00	16.96	X			X		X	NO APLICA	1.4	2.6	10	10		10		10		X		
10/23/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.6	10	10		10		10		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/24/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.88	X			X	X		130	93	89	10	10	10	10	X		
10/24/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		90	91	88	10	10	10	10	X		
10/24/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	88	10	10	10	10	X		
10/24/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común, cruda	10.51	8.76	X			X	X		100	2.3	2.8	10	10	10	10	X		
10/24/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	24.00	19.26	X			X	X		90	90	87	10	10	10	10	X		
10/24/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
10/24/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
10/24/2023	ALMUERZO	MANDARINA	Mandarina, cruda	76.00	76.00		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.1	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/25/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	10.50	10.50	X			X	X		120	92	89	10	10	10	10	X		
10/25/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	95	89	10	10	10	10	X		
10/25/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	88	10	10	10	10	X		
10/25/2023	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7.94	6.62	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.7	10	10	10	10	X		
10/25/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		100	90	88	10	10	10	10	X		
10/25/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango, pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.9	10	10	10	10	X		
10/25/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.3	10	10	10	10	X		
10/25/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/26/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.96	X			X	X		130	94	88	10	10	10	10	X		
10/26/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	95	89	10	10	10	10	X		
10/26/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
10/26/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.50	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
10/26/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	24.00	19.24	X			X	X		80	93	87	10	10	10	10	X		
10/26/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba,madura,pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
10/26/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	manzana,madura	24.00	19.16	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
10/26/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435S5 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/27/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Carne de res, magra	0.98	0.96	X			X	X		120	94	87	10	10	10	10	X		
10/27/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	93	85	10	10	10	10	X		
10/27/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	91	88	10	10	10	10	X		
10/27/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	27.22	22.68	X		X		X		90	92	86	10	10	10	10	X		
10/27/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Huevo de gallina	6.71	5.37	X		X		X		90	92	86	10	10	10	10	X		
10/27/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Platano maduro	24.05	19.24	X			X	X		80	93	88	10	10	10	10	X		
10/27/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa fruta	23.00	23.00	X		X		X		NO APLICA	1.7	2.7	10	10	10	10	X		
10/27/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	leche de vaca entera	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.7	10	10	10	10	X		
10/27/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.4	10	10	10	10	X		
10/27/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X					X	NO APLICA	1.8	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (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	
10/28/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastus	13.40	10.72	X			X	X		130	95	90	10	10	10	10	X		
10/28/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
10/28/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	93	89	10	10	10	10	X		
10/28/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, cruda	13.25	11.04	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.5	10	10	10	10	X		
10/28/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Crema de leche	1.82	1.82		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.5	10	10	10	10	X		
10/28/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	23.00	23.00	X			X	X		NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
10/28/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, liquida, p	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
10/28/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON HELADO	Papaya	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.7	10	10	10	10	X		
10/28/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-19	-18	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/30/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	92	89	10	10	10	10	X		
10/30/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		120	93	88	10	10	10	10	X		
10/30/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	91	90	10	10	10	10	X		
10/30/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	8.44	8.44	X		X		X		90	1.9	2.7	10	10	10	10	X		
10/30/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Mayonesa	1.66	1.66		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.7	10	10	10	10	X		
10/30/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		90	89	85	10	10	10	10	X		
10/30/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PulpaTomate de árbol	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	5.9	6.5	10	10	10	10	X		
10/30/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	5.9	6.5	10	10	10	10	X		
10/30/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresas	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.4	10	10	10	10	X		
10/30/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
10/31/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	94	89	10	10	10	10	X		
10/31/2023	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado con agua	28.00	28.00	X		X		X		30	1.9	2.7	10	10	10	10	X		
10/31/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	87	10	10	10	10	X		
10/31/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza, sin cáscara, cruda	22.00	16.88	X			X	X		100	90	88	10	10	10	10	X		
10/31/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		110	93	86	10	10	10	10	X		
10/31/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10			
10/31/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
10/31/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.9	10	10	10	10	X		
10/31/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Helado crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-17	-19	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435S5 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/1/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Carne de res, magra	0.98	0.98	X			X	X		120	91	86	10	10	10	10	X		
9/1/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	90	79	10	10	10	10	X		
9/1/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	93	83	10	10	10	10	X		
9/1/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	27.22	22.68	X		X		X		90	90	81	10	10	10	10	X		
9/1/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Huevo de gallina	6.71	5.37	X		X		X		90	91	82	10	10	10	10	X		
9/1/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Platano maduro	24.05	19.24	X			X	X		80	89	80	10	10	10	10	X		
9/1/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa fruta	23.00	23.00	X		X		X		NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
9/1/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	leche de vaca entera	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.9	10	10	10	10	X		
9/1/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
9/1/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X					X	NO APLICA	1.6	2.7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/2/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa	13.40	10.72	X			X	X		130	96	89	10	10	10	10	X		
9/2/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		100	90	85	10	10	10	10	X		
9/2/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	91	86	10	10	10	10	X		
9/2/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, cruda	13.25	11.04	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
9/2/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Crema de leche	1.82	1.82		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.5	10	10	10	10	X		
9/2/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	23.00	23.00	X			X	X		NO APLICA	1.3	2.6	10	10	10	10	X		
9/2/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, p	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.5	10	10	10	10	X		
9/2/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.4	10	10	10	10	X		
9/2/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	1.8	2.2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/4/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	x		120	92	85	10	10	10	10	X		
9/4/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		120	89	83	10	10	10	10	X		
9/4/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	90	84	10	10	10	10	X		
9/4/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	8.44	8.44	X		X		X		90	87	80	10	10	10	10	X		
9/4/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Mayonesa	1.66	1.66		X	X			X	NO APLICA	87	80	10	10	10	10	X		
9/4/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		90	85	82	10	10	10	10	X		
9/4/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PulpaTomate de árbol	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	6.2	6.5	10	10	10	10	X		
9/4/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	6.8	6.2	10	10	10	10	X		
9/4/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresas	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	2.3	2.9	10	10	10	10	X		
9/4/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	4.3	4.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/5/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	90	85	10	10	10	10	X		
9/5/2023	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado con agua	28.00	28.00	X		X		X		30	91	86	10	10	10	10	X		
9/5/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	88	10	10	10	10	X		
9/5/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza, sin cáscara, cruda	22.00	16.88	X			X	X		100	89	84	10	10	10	10	X		
9/5/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		110	92	86	10	10	10	10	X		
9/5/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32																
9/5/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10	10	10	X		
9/5/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.7	10	10	10	10	X		
9/5/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Helado crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	2	2.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO	
9/6/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	93	87	10	10	10	10	X		
9/6/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	36.50	28.00	X			X			120	90	86	10	10	10	10	X		
9/6/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		110	91	88	10	10	10	10	X		
9/6/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa, maduro, fruto entero	11.00	8.12	X		X			X	NO APLICA	2.4	2.9	10	10	10	10	X		
9/6/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Crema de leche	2.04	2.04		X	X			X	NO APLICA	2.4	2.9	10	10	10	10	X		
9/6/2023	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	92	84	10	10	10	10	X		
9/6/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.7	10	10	10	10	X		
9/6/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.8	10	10	10	10	X		
9/6/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	UVAS	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.6	10	10	10	10	X		
9/6/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	yogurt entero	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/7/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	90	85	10	10	10	10	X		
9/7/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pajarilla	15.00	14.02	X			X	X		60	92	87	10	10	10	10	X		
9/7/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	85	10	10	10	10	X		
9/7/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	5.52	5.52	X			X	X		90	91	87	10	10	10	10	X		
9/7/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		70	91	85	10	10	10	10	X		
9/7/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X		X		X	NO APLICA	2	2.9	10	10	10	10	X		
9/7/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.5	10	10	10	10	X		
9/7/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro, pulpa	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
9/7/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	1.6	2.7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/8/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		110	92	88	10	10	10	10	X		
9/8/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X			X	X		100	91	85	10	10	10	10	X		
9/8/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	3.16	3.16		X	X		X		100	89	85	10	10	10	10	X		
9/8/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	91	86	10	10	10	10	X		
9/8/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	29.50	22.68	X		X		X		70	89	86	10	10	10	10	X		
9/8/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Huevo de gallina	6.80	5.37	X		X		X		70	89	86	10	10	10	10	X		
9/8/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	37.39	35.61	X			X	X		90	91	84	10	10	10	10	X		
9/8/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.4	10	10	10	10	X		
9/8/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
9/8/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10	10	10	X		
9/8/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/9/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto rojo, crudo	10.5	10.5	X			X	X		110	92	83	10	10	10	10	X		
9/9/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	91	85	10	10	10	10	X		
9/9/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
9/9/2023	ALMUERZO	TAJADAS DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	22.15	17.04	X			X	X		100	85	83	10	10	10	10	X		
9/9/2023	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.40	X		X		X		80	89	82	10	10	10	10	X		
9/9/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Mora, lulo	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.7	10	10	10	10	X		
9/9/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Papaya, madura, cruda	22.00	16.96	x		x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
9/9/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	5.92	5.92		x	x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	92	85	10	10	10	10	X		
9/11/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	93	89	10	10	10	10	X		
9/11/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	Queso doble crema	4.00	4.00		X	X		X		110	93	89	10	10	10	10	X		
9/11/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	85	10	10	10	10	X		
9/11/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Espinaca, cruda	11.39	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.7	10	10	10	10	X		
9/11/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Platano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	87	84	10	10	10	10	X		
9/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
9/11/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.4	10	10	10	10	X		
9/11/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	93	84	10	10	10	10	X		
9/12/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	91	88	10	10	10	10	X		
9/12/2023	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		100	90	87	10	10	10	10	X		
9/12/2023	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	Tomate, crudo	33.41	27.84	X		X			X	NO APLICA	2	2.4	10	10	10	10	X		
9/12/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		140	89	85	10	10	10	10	X		
9/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
9/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
9/12/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.7	10	10	10	10	X		
9/12/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/13/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	90	88	10	10	10	10	X		
9/13/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	91	87	10	10	10	10	X		
9/13/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
9/13/2023	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha, sin cáscara, cruda	20.06	16.72	X		X		X		NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
9/13/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	42.73	35.61	X			X	X		140	87	85	10	10	10	10	X		
9/13/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10	10	10	X		
9/13/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	leche de vaca entera	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10	10	10	X		
9/13/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	2.1	3	10	10	10	10	X		
9/13/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	2.1	3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/14/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	10.50	10.50	x			X	x		130	92	87	10	10	10	10	X		
9/14/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	x			X	x		100	90	88	10	10	10	10	X		
9/14/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	x			X	x		120	93	86	10	10	10	10	X		
9/14/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino cohombro, sin cáscara	17.35	13.88	x		x			x	NO APLICA	1.7	2.5	10	10	10	10	X		
9/14/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	x		x		x		90	89	75	10	10	10	10	X		
9/14/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	23.00	23.00		x	x			x	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
9/14/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		x	x			x	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
9/14/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, madura, pulpa	76.00	76.00	x		x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/15/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
9/15/2023	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		100	91	88	10	10	10	10	X		
9/15/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	95	87	10	10	10	10	X		
9/15/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	18.00	13.84	X		X			X	NO APLICA	2.4	2.8	10	10	10	10	X		
9/15/2023	ALMUERZO	YUCA DORADA	Yuca	25.00	19.24	X			X	X		80	90	88	10	10	10	10	X		
9/15/2023	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, maduro, fruto entero	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
9/15/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.7	10	10	10	10	X		
9/15/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.90		X		X		X	NO APLICA	2	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/16/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12.86	10.72	X			X	X		140	93	88	10	10	10	10	X		
9/16/2023	ALMUERZO	CERNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	29.50	28.00	X			X	X		100	90	85	10	10	10	10	X		
9/16/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	86	10	10	10	10	X		
9/16/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común	10.51	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.7	10	10	10	10	X		
9/16/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	90	88	10	10	10	10	X		
9/16/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
9/16/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
9/16/2023	ALMUERZO	PERA	PERA	34.00	34.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/18/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X			92	86	10	10	10	10	X		
9/18/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	29.50	29.00	X			X	X			90	87	10	10	10	10	X		
9/18/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X			91	85	10	10	10	10	X		
9/18/2023	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Zanahoria, cruda	10.13	8.44	X		X			X		1.9	2.8	10	10	10	10	X		
9/18/2023	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X			X	X			89	85	10	10	10	10	X		
9/18/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X		1.6	2.8	10	10	10	10	X		
9/18/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X		1.4	2.5	10	10	10	10	X		
9/18/2023	ALMUERZO	PERA TAJADA	pera madura pulpa	23.00	23.00	X		X			X		1.8	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/19/2023	ALMUERZO	MONDONGO	Menudo de res	3.50	3.50	X			X	X		120	91	85	10	10	10	10	X		
9/19/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo pierna o colombina, cruda con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	92	87	10	10	10	10	X		
9/19/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	86	10	10	10	10	X		
9/19/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	Tomate	16.66	13.88	X		X			X	NO APLICA	2.4	2.9	10	10	10	10	X		
9/19/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		130	88	85	10	10	10	10	X		
9/19/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
9/19/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32		X					NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
9/19/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	2.35	16.96		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.7	10	10	10	10	X		
9/19/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-18	-15	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/20/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	10.50	10.50	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
9/20/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		130	90	85	10	10	10	10	X		
9/20/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	89	85	10	10	10	10	X		
9/20/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	11.39	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.8	10	10	10	10	X		
9/20/2023	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad cerosa, sabaner	24.00	19.24	X			X	X		110	90	88	10	10	10	10	X		
9/20/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
9/20/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, maduro, pulpa	22.00	19.96	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.9	10	10	10	10	X		
9/20/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/21/2023	ALMUERZO	AJIACO	Carne de pollo, pechuga con piel	0.96	0.96	X			X	X		130	91	85	10	10	10	10	X		
9/21/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLOMECHADA EN SALSA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	92	85	10	10	10	10	X		
9/21/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	88	10	10	10	10	X		
9/21/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.15	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
9/21/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.9	10	10	10	10	X		
9/21/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.7	10	10	10	10	X		
9/21/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	granadilla	76.00	76.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/22/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
9/22/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29.50	28.00	X			X	X		100	91	86	10	10	10	10	X		
9/22/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	85	10	10	10	10	X		
9/22/2023	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Tomate, pulpa	7.10	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
9/22/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa Criolla	24.05	19.24	X			X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
9/22/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1,.7	2.5	10	10	10	10	X		
9/22/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	fresa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1,.7	2.5	10	10	10	10	X		
9/22/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	uva isabelina	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.5	10	10	10	10	X		
9/22/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.5	10	10	10	10	X		
9/22/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	2	2.9	10	10	10	10	X		
9/22/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	6.00	6.00		X	X			X	NO APLICA	2	2.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/23/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	92	86	10	10	10	10	X		
9/23/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	91	88	10	10	10	10	X		
9/23/2023	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		80	90	87	10	10	10	10	X		
9/23/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Lechuga común	11.85	9.86	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.7	10	10	10	10	X		
9/23/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		100	92	88	10	10	10	10	X		
9/23/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de maracuya	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.7	10	10	10	10	X		
9/23/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.98	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.9	10	10	10	10	X		
9/23/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario - Cocina Popular UNIDAD OPERATIVA: San carlos de Tibabuyes

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Milena Barriga OPERADOR: Fundación María Paz

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litro s/unidad)	PESO NETO (gramos/litro s/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						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	
9/25/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X		X		X		130	91	88	10	10		10		10		X		
9/25/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X		X		X		90	90	86	10	10		10		10		X		
9/25/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	arroz	17.00	17.04	X			X	X		100	92	89	10	10		10		10		X		
9/25/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	Crema de leche	2.04	2.04		X	X		X		NO APLICA	1.7	2.5	10	10		10		10		X		
9/25/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	40.95	35.61	X			X	X		100	90	85	10	10		10		10		X		
9/25/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.9	10	10		10		10		X		
9/25/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.9	10	10		10		10		X		
9/25/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon	22.00	16.96	X			X		X	NO APLICA	1.3	2.8	10	10		10		10		X		
9/25/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.8	10	10		10		10		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nô de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/26/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.88	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
9/26/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		90	92	87	10	10	10	10	X		
9/26/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	85	10	10	10	10	X		
9/26/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común, cruda	10.51	8.76	X			X	X		100	85	78	10	10	10	10	X		
9/26/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	24.00	19.26	X			X	X		90	93	86	10	10	10	10	X		
9/26/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.9	10	10	10	10	X		
9/26/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.9	10	10	10	10	X		
9/26/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, cruda	76.00	76.00		X	X			X	NO APLICA	18	2.2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (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	
9/27/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	10.50	10.50	X			X	X		120	93	88	10	10	10	10	X		
9/27/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	92	89	10	10	10	10	X		
9/27/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	85	10	10	10	10	X		
9/27/2023	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7.94	6.62	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.9	10	10	10	10	X		
9/27/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
9/27/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango, pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.8	10	10	10	10	X		
9/27/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.2	10	10	10	10	X		
9/27/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/28/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.96	X			X	X		130	92	85	10	10	10	10	X		
9/28/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	93	87	10	10	10	10	X		
9/28/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	95	86	10	10	10	10	X		
9/28/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.50	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
9/28/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	24.00	19.24	X			X	X		80	90	88	10	10	10	10	X		
9/28/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba,madura,pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.5	10	10	10	10	X		
9/28/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	manzana,madura	24.00	19.16	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.6	10	10	10	10	X		
9/28/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435S5 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/29/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Carne de res, magra	0.98	0.98	X			X	X		120	94	87	10	10	10	10	X		
9/29/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	92	85	10	10	10	10	X		
9/29/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	93	86	10	10	10	10	X		
9/29/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	27.22	22.68	X		X		X		90	92	88	10	10	10	10	X		
9/29/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Huevo de gallina	6.71	5.37	X		X		X		90	92	88	10	10	10	10	X		
9/29/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Platano maduro	24.05	19.24	X			X	X		80	90	85	10	10	10	10	X		
9/29/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa fruta	23.00	23.00	X		X		X		NO APLICA	1.6	2.7	10	10	10	10	X		
9/29/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	leche de vaca entera	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.7	10	10	10	10	X		
9/29/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.4	10	10	10	10	X		
9/29/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X					X	NO APLICA	1.9	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
9/30/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastus	13.40	10.72	X			X	X		130	91	89	10	10	10	10	X		
9/30/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		100	92	85	10	10	10	10	X		
9/30/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	93	87	10	10	10	10	X		
9/30/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, cruda	13.25	11.04	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.4	10	10	10	10	X		
9/30/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Crema de leche	1.82	1.82		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.4	10	10	10	10	X		
9/30/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	23.00	23.00	X			X	X		NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
9/30/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, liquida, p	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
9/30/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	2.4	3	10	10	10	10	X		
9/30/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	2.4	3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/1/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.88	X			X	X		130	88	83	10	10	10	10	X		
8/1/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		90	90	82	10	10	10	10	X		
8/1/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	88	81	10	10	10	10	X		
8/1/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común, cruda	10.51	8.76	X			X	X		100	87	79	10	10	10	10	X		
8/1/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	24.00	19.26	X			X	X		90	90	81	10	10	10	10	X		
8/1/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
8/1/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.9	10	10	10	10	X		
8/1/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, cruda	76.00	76.00		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.5	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/2/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	10.50	10.50	X			X	X		120	90	83	10	10	10	10	X		
8/2/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	94	88	10	10	10	10	X		
8/2/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	95	82	10	10	10	10	X		
8/2/2023	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7.94	6.62	X		X			X	90	79	91	10	10	10	10	X		
8/2/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		100	92	86	10	10	10	10	X		
8/2/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango, pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.9	10	10	10	10	X		
8/2/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
8/2/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/3/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.96	X			X	X		130	89	82	10	10	10	10	X		
8/3/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	95	88	10	10	10	10	X		
8/3/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	78	10	10	10	10	X		
8/3/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.50	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
8/3/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	24.00	19.24	X			X	X		80	92	87	10	10	10	10	X		
8/3/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba,madura,pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
8/3/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	manzana,madura	24.00	19.16	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.4	10	10	10	10	X		
8/3/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435S5 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/4/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Carne de res, magra	0.98	0.98	X			X	X		120	89	85	10	10	10	10	X		
8/4/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	88	78	10	10	10	10	X		
8/4/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	90	84	10	10	10	10	X		
8/4/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	27.22	22.68	X		X		X		90	92	83	10	10	10	10	X		
8/4/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Huevo de gallina	6.71	5.37	X		X		X		90	90	80	10	10	10	10	X		
8/4/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Platano maduro	24.05	19.24	X			X	X		80	88	79	10	10	10	10	X		
8/4/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa fruta	23.00	23.00	X		X		X		NO APLICA	1.5	2.6	10	10	10	10	X		
8/4/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	leche de vaca entera	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
8/4/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10	10	10	X		
8/4/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X					X	NO APLICA	1.4	2.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/5/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastus	13.40	10.72	X			X	X		130	93	86	10	10	10	10	X		
8/5/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		100	89	84	10	10	10	10	X		
8/5/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	92	85	10	10	10	10	X		
8/5/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, cruda	13.25	11.04	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
8/5/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Crema de leche	1.82	1.82		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.4	10	10	10	10	X		
8/5/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	23.00	23.00	X			X	X		NO APLICA	1.6	2	10	10	10	10	X		
8/5/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, liquida, p	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
8/5/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.7	10	10	10	10	X		
8/5/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	1.3	2.3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/8/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	88	83	10	10	10	10	X		
8/8/2023	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado con agua	28.00	28.00	X		X		X		30	90	84	10	10	10	10	X		
8/8/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	87	10	10	10	10	X		
8/8/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza, sin cáscara, cruda	22.00	16.88	X			X	X		100	91	87	10	10	10	10	X		
8/8/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		110	96	85	10	10	10	10	X		
8/8/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
8/8/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
8/8/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96		X	X			X	NO APLICA	2.4	2.9	10	10	10	10	X		
8/8/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Helado crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	2.4	3.2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO	
8/9/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	95	88	10	10	10	10	X		
8/9/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	36.50	28.00	X			X			120	92	85	10	10	10	10	X		
8/9/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		110	90	87	10	10	10	10	X		
8/9/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa, maduro, fruto entero	11.00	8.12	X		X			X	NO APLICA	2.8	3	10	10	10	10	X		
8/9/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Crema de leche	2.04	2.04		X	X			X	NO APLICA	2.6	3.2	10	10	10	10	X		
8/9/2023	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	95	87	10	10	10	10	X		
8/9/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
8/9/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.9	10	10	10	10	X		
8/9/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	UVAS	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.3	10	10	10	10	X		
8/9/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	yogurt entero	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/10/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	92	86	10	10	10	10	X		
8/10/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pajarilla	15.00	14.02	X			X	X		120	91	88	10	10	10	10	X		
8/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	96	86	10	10	10	10	X		
8/10/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	5.52	5.52	X			X	X		90	89	85	10	10	10	10	X		
8/10/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		70	91	85	10	10	10	10	X		
8/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X		X		X	NO APLICA	2.2	2.8	10	10	10	10	X		
8/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	2.2	2.8	10	10	10	10	X		
8/10/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro, pulpa	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
8/10/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		110	90	85	10	10	10	10	X		
8/11/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X			X	X		100	89	81	10	10	10	10	X		
8/11/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	3.16	3.16		X	X		X		100	96	85	10	10	10	10	X		
8/11/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	88	79	10	10	10	10	X		
8/11/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	29.50	22.68	X		X		X		70	91	85	10	10	10	10	X		
8/11/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Huevo de gallina	6.80	5.37	X		X		X		70	88	83	10	10	10	10	X		
8/11/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	37.39	35.61	X			X	X		90	91	84	10	10	10	10	X		
8/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	2.4	3	10	10	10	10	X		
8/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	2.4	3	10	10	10	10	X		
8/11/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.2	10	10	10	10	X		
8/11/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/12/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto rojo, crudo	10.5	10.5	X			X	X		110	88	81	10	10	10	10	X		
8/12/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	95	83	10	10	10	10	X		
8/12/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X		X			X	120	80	85	10	10	10	10	X		
8/12/2023	ALMUERZO	TAJADAS DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	22.15	17.04	X			X	X		100	89	87	10	10	10	10	X		
8/12/2023	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.40	X		X		X		80	84	79	10	10	10	10	X		
8/12/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Mora, lulo	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.4	10	10	10	10	X		
8/12/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Papaya, madura, cruda	22.00	16.96	x		x			x	NO APLICA	1.4	1.8	10	10	10	10	X		
8/12/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	5.92	5.92		x	x			x	NO APLICA	1.4	1.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/14/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	90	87	10	10	10	10	X		
8/14/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	91	85	10	10	10	10	X		
8/14/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	Queso doble crema	4.00	4.00		X	X		X		110	90	82	10	10	10	10	X		
8/14/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	89	8	10	10	10	10	X		
8/14/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Espinaca, cruda	11.39	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.5	10	10	10	10	X		
8/14/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	84	83	10	10	10	10	X		
8/14/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.5	10	10	10	10	X		
8/14/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.7	10	10	10	10	X		
8/14/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	2	2.7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/15/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	92	85	10	10	10	10	X		
8/15/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	90	87	10	10	10	10	X		
8/15/2023	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		100	93	88	10	10	10	10	X		
8/15/2023	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	Tomate, crudo	33.41	27.84	X		X			X	NO APLICA	2.1	2.8	10	10	10	10	X		
8/15/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		90	87	79	10	10	10	10	X		
8/15/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
8/15/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
8/15/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.4	10	10	10	10	X		
8/15/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/16/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	93	87	10	10	10	10	X		
8/16/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	94	88	10	10	10	10	X		
8/16/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	96	85	10	10	10	10	X		
8/16/2023	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha, sin cáscara, cruda	20.06	16.72	X		X		X		NO APLICA	1.5	2.4	10	10	10	10	X		
8/16/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	42.73	35.61	X			X	X		110	86	81	10	10	10	10	X		
8/16/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.4	10	10	10	10	X		
8/16/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	leche de vaca entera	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.4	10	10	10	10	X		
8/16/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.4	10	10	10	10	X		
8/16/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _ Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/17/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	10.50	10.50	x			X	x		130	93	82	10	10	10	10	X		
8/17/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	x			X	x		100	91	85	10	10	10	10	X		
8/17/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	x			X	x		120	90	84	10	10	10	10	X		
8/17/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino cohombro, sin cáscara	17.35	13.88	x		x			x	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
8/17/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	x		x		x		90	85	79	10	10	10	10	X		
8/17/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	23.00	23.00		x	x			x	NO APLICA	1.3	2.8	10	10	10	10	X		
8/17/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		x	x			x	NO APLICA	1.4	2.4	10	10	10	10	X		
8/17/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, madura, cruda	76.00	76.00	x		x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/18/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	91	87	10	10	10	10	X		
8/18/2023	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HERBAS	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		100	95	87	10	10	10	10	X		
8/18/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	82	10	10	10	10	X		
8/18/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	18.00	13.84	X		X			X	NO APLICA	2.6	2.9	10	10	10	10	X		
8/18/2023	ALMUERZO	YUCA DORADA	Yuca	25.00	19.24	X			X	X		80	91	83	10	10	10	10	X		
8/18/2023	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, maduro, fruto entero	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.4	10	10	10	10	X		
8/18/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.8	10	10	10	10	X		
8/18/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.90		X		X		X	NO APLICA	1.3	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/19/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12.86	10.72	X			X	X		140	90	87	10	10	10	10	X		
8/19/2023	ALMUERZO	CERNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	29.50	28.00	X			X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
8/19/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	97	84	10	10	10	10	X		
8/19/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común	10.51	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
8/19/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	91	85	10	10	10	10	X		
8/19/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.7	10	10	10	10	X		
8/19/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.7	10	10	10	10	X		
8/19/2023	ALMUERZO	MANDARINA	MANDARINA	34.00	34.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/22/2023	ALMUERZO	MONDONGO	Menudo de res	3.50	3.50	X			X	X		120	89	82	10	10	10	10	X		
8/22/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo pierna o colombina, cruda con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	90	83	10	10	10	10	X		
8/22/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	84	10	10	10	10	X		
8/22/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	Tomate	16.66	13.88	X		X			X	NO APLICA	2.9	2.2	10	10	10	10	X		
8/22/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		130	89	83	10	10	10	10	X		
8/22/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.6	10	10	10	10	X		
8/22/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32		X					NO APLICA	1.4	2.6	10	10	10	10	X		
8/22/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	2.35	16.96		X	X			X	NO APLICA	1.3	1.9	10	10	10	10	X		
8/22/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	1.3	1.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/23/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	10.50	10.50	X			X	X		120	95	89	10	10	10	10	X		
8/23/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		130	91	83	10	10	10	10	X		
8/23/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	80	10	10	10	10	X		
8/23/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	11.39	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.6	1.9	10	10	10	10	X		
8/23/2023	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad cerosa, sabaner	24.00	19.24	X			X	X		110	91	81	10	10	10	10	X		
8/23/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
8/23/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, maduro, pulpa	22.00	19.96	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
8/23/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/24/2023	ALMUERZO	AJIACO	Carne de pollo, pechuga con piel	0.96	0.96	X			X	X		130	90	87	10	10	10	10	X		
8/24/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLOMECHADA EN SALSA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	91	83	10	10	10	10	X		
8/24/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	84	10	10	10	10	X		
8/24/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.15	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
8/24/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
8/24/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.9	10	10	10	10	X		
8/24/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	granadilla	76.00	76.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/25/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	90	87	10	10	10	10	X		
8/25/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29.50	28.00	X			X	X		100	93	84	10	10	10	10	X		
8/25/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	88	84	10	10	10	10	X		
8/25/2023	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Tomate, pulpa	7.10	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.8	10	10	10	10	X		
8/25/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa Criolla	24.05	19.24	X			X	X		100	89	80	10	10	10	10	X		
8/25/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.5	10	10	10	10	X		
8/25/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	fresa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.5	10	10	10	10	X		
8/25/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	uva isabelina	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.5	10	10	10	10	X		
8/25/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.5	10	10	10	10	X		
8/25/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	2.3	2.8	10	10	10	10	X		
8/25/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	6.00	6.00		X	X			X	NO APLICA	2	2.7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/26/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	88	84	10	10	10	10	X		
8/26/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	90	85	10	10	10	10	X		
8/26/2023	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		80	89	79	10	10	10	10	X		
8/26/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Lechuga común	11.85	9.86	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.6	10	10	10	10	X		
8/26/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		100	89	82	10	10	10	10	X		
8/26/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de maracuya	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	2	2.8	10	10	10	10	X		
8/26/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.98	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.6	10	10	10	10	X		
8/26/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.6	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario - Cocina Popular UNIDAD OPERATIVA: San carlos de Tibabuyes

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Milena Barriga OPERADOR: Fundación Maria Paz

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (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	
8/28/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, nalga	0.96	0.96	X		X		X		130	89	83	10	10		10		10		X		
8/28/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X		X		X		90	92	85	10	10		10		10		X		
8/28/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	arroz	17.00	17.04	X			X	X		100	89	80	10	10		10		10		X		
8/28/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	Crema de leche	2.04	2.04		X	X		X		NO APLICA	1.6	2.6	10	10		10		10		X		
8/28/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	40.95	35.61	X			X	X		100	88	82	10	10		10		10		X		
8/28/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.6	10	10		10		10		X		
8/28/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.6	10	10		10		10		X		
8/28/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon	22.00	16.96	X			X		X	NO APLICA	1.6	2	10	10		10		10		X		
8/28/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.6	2	10	10		10		10		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nò de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/29/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.88	X			X	X		120	89	82	10	10	10	10	X		
8/29/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		90	91	85	10	10	10	10	X		
8/29/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	83	10	10	10	10	X		
8/29/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común, cruda	10.51	8.76	X			X	X		100	1.3	1.9	10	10	10	10	X		
8/29/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	24.00	19.26	X			X	X		90	90	80	10	10	10	10	X		
8/29/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
8/29/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
8/29/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, cruda	76.00	76.00		X	X			X	NO APLICA	NA	NA	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/30/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	10.50	10.50	X			X	X		120	92	85	10	10	10	10	X		
8/30/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	96	86	10	10	10	10	X		
8/30/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	81	10	10	10	10	X		
8/30/2023	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7.94	6.62	X		X			X	90	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
8/30/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		100	93	84	10	10	10	10	X		
8/30/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango, pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.6	10	10	10	10	X		
8/30/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
8/30/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
8/31/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.96	X			X	X		130	92	85	10	10	10	10	X		
8/31/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	93	84	10	10	10	10	X		
8/31/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	80	10	10	10	10	X		
8/31/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.50	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
8/31/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	24.00	19.24	X			X	X		80	90	81	10	10	10	10	X		
8/31/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba,madura,pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.9	10	10	10	10	X		
8/31/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	manzana,madura	24.00	19.16	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.8	10	10	10	10	X		
8/31/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/1/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	85	83	10	10	10	10	X		
7/1/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	88	83	10	10	10	10	X		
7/1/2023	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		80	85	76	10	10	10	10	X		
7/1/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Lechuga común	11.85	9.86	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.4	10	10	10	10	X		
7/1/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		100	88	80	10	10	10	10	X		
7/1/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de maracuya	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	2	2.5	10	10	10	10	X		
7/1/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.98	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.3	10	10	10	10	X		
7/1/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.6	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/4/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda °500g	0.96	0.88	X			X	X		130	92	85	10	10	10	10	X		
7/4/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		90	88	79	10	10	10	10	X		
7/4/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	82	10	10	10	10	X		
7/4/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común, cruda	10.51	8.76	X			X	X		100	83	78	10	10	10	10	X		
7/4/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	24.00	19.26	X			X	X		90	82	77	10	10	10	10	X		
7/4/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.6	10	10	10	10	X		
7/4/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.8	10	10	10	10	X		
7/4/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, cruda	76.00	76.00		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/5/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	10.50	10.50	X			X	X		120	92	81	10	10	10	10	X		
7/5/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	95	83	10	10	10	10	X		
7/5/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	97	86	10	10	10	10	X		
7/5/2023	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7.94	6.62	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.5	10	10	10	10	X		
7/5/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		100	91	87	10	10	10	10	X		
7/5/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango, pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.7	10	10	10	10	X		
7/5/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.5	10	10	10	10	X		
7/5/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/6/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.96	X			X	X		130	87	80	10	10	10	10	X		
7/6/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	96	87	10	10	10	10	X		
7/6/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	89	79	10	10	10	10	X		
7/6/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.50	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
7/6/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	24.00	19.24	X			X	X		80	91	79	10	10	10	10	X		
7/6/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba,madura,pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.6	10	10	10	10	X		
7/6/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	manzana,madura	24.00	19.16	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
7/6/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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 20190435S5 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/7/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Carne de res, magra	0.98	0.98	X			X	X		120	89	85	10	10	10	10	X		
7/7/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	88	78	10	10	10	10	X		
7/7/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	90	84	10	10	10	10	X		
7/7/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	27.22	22.68	X		X		X		90	92	83	10	10	10	10	X		
7/7/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Huevo de gallina	6.71	5.37	X		X		X		90	90	80	10	10	10	10	X		
7/7/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Platano maduro	24.05	19.24	X			X	X		80	88	79	10	10	10	10	X		
7/7/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa fruta	23.00	23.00	X		X		X		NO APLICA	1.5	2.6	10	10	10	10	X		
7/7/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	leche de vaca entera	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
7/7/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10	10	10	X		
7/7/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/8/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastus	13.40	10.72	X			X	X		130	88	84	10	10	10	10	X		
7/8/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		100	87	83	10	10	10	10	X		
7/8/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	89	80	10	10	10	10	X		
7/8/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, cruda	13.25	11.04	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.5	10	10	10	10	X		
7/8/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Crema de leche	1.82	1.82		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.9	10	10	10	10	X		
7/8/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	23.00	23.00	X			X	X		NO APLICA	1.1	1.8	10	10	10	10	X		
7/8/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, liquida, p	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.5	10	10	10	10	X		
7/8/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
7/8/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	1.5	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	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	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	x		120	66.8	70	10	10	10	10	X		
7/10/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		120	71.9	71	10	10	10	10	X		
7/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	82.6	87	10	10	10	10	X		
7/10/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	8.44	8.44	X		X		X		90	80.9	82	10	10	10	10	X		
7/10/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Mayonesa	1.66	1.66		X	X			X	NO APLICA	78.5	83	10	10	10	10	X		
7/10/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		90	79.5	85	10	10	10	10	X		
7/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PulpaTomate de árbol	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	7.1	5.9	10	10	10	10	X		
7/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	6.5	5.8	10	10	10	10	X		
7/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Fresas	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	2	2.7	10	10	10	10	X		
7/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON CREMA	Crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	4.5	4.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	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 AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	89	82	10	10	10	10	X		
7/11/2023	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado con agua	28.00	28.00	X		X		X		30	87	82	10	10	10	10	X		
7/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	95	88	10	10	10	10	X		
7/11/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza, sin cáscara, cruda	22.00	16.88	X			X	X		100	90	84	10	10	10	10	X		
7/11/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		110	94	88	10	10	10	10	X		
7/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32																
7/11/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	2	3.5	10	10	10	10	X		
7/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96		X	X			X	NO APLICA	2.6	3	10	10	10	10	X		
7/11/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Helado crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	2.4	3.7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO	
7/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	94	87	10	10	10	10	X		
7/12/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	36.50	28.00	X			X			120	95	82	10	10	10	10	X		
7/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		110	91	88	10	10	10	10	X		
7/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa, maduro, fruto entero	11.00	8.12	X		X			X	NO APLICA	2.6	3.8	10	10	10	10	X		
7/12/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Crema de leche	2.04	2.04		X	X			X	NO APLICA	2.1	3.9	10	10	10	10	X		
7/12/2023	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	90	82	10	10	10	10	X		
7/12/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	2.5	2.6	10	10	10	10	X		
7/12/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	2.4	2.8	10	10	10	10	X		
7/12/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	UVAS	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.1	2.4	10	10	10	10	X		
7/12/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	yogurt entero	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.5	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/13/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	90	85	10	10	10	10	X		
7/13/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pajarilla	15.00	14.02	X			X	X		60	90	83	10	10	10	10	X		
7/13/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	97	87	10	10	10	10	X		
7/13/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	5.52	5.52	X			X	X		90	87	82	10	10	10	10	X		
7/13/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		70	96	88	10	10	10	10	X		
7/13/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X		X		X	NO APLICA	105	3.2	10	10	10	10	X		
7/13/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	2.1	3.1	10	10	10	10	X		
7/13/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro, pulpa	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
7/13/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	1.4	2.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/14/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		110	92	87	10	10	10	10	X		
7/14/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X			X	X		100	91	86	10	10	10	10	X		
7/14/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	3.16	3.16		X	X		X		100	95	83	10	10	10	10	X		
7/14/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	90	82	10	10	10	10	X		
7/14/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	29.50	22.68	X		X		X		70	94	88	10	10	10	10	X		
7/14/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Huevo de gallina	6.80	5.37	X		X		X		70	87	85	10	10	10	10	X		
7/14/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	37.39	35.61	X			X	X		90	95	86	10	10	10	10	X		
7/14/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	2.6	3.5	10	10	10	10	X		
7/14/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	2.8	3.9	10	10	10	10	X		
7/14/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	2.5	2.9	10	10	10	10	X		
7/14/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/15/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto rojo, crudo	10.5	10.5	X			X	X		110	85	80	10	10	10	10	X		
7/15/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	96	84	10	10	10	10	X		
7/15/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
7/15/2023	ALMUERZO	TAJADAS DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	22.15	17.04	X			X	X		100	87	83	10	10	10	10	X		
7/15/2023	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.40	X		X		X		80	85	79	10	10	10	10	X		
7/15/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Mora, lulo	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.9	10	10	10	10	X		
7/15/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Papaya, madura, cruda	22.00	16.96	x		x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
7/15/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	5.92	5.92		x	x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/17/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	92	84	10	10	10	10	X		
7/17/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	90	86	10	10	10	10	X		
7/17/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	Queso doble crema	4.00	4.00		X	X		X		110	92	88	10	10	10	10	X		
7/17/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	86	10	10	10	10	X		
7/17/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Espinaca, cruda	11.39	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
7/17/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Platano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	87	82	10	10	10	10	X		
7/17/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1,.9	2.8	10	10	10	10	X		
7/17/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	2	2.6	10	10	10	10	X		
7/17/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	2.1	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/18/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	95	87	10	10	10	10	X		
7/18/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	92	86	10	10	10	10	X		
7/18/2023	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		100	90	85	10	10	10	10	X		
7/18/2023	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	Tomate, crudo	33.41	27.84	X		X			X	NO APLICA	2	2.6	10	10	10	10	X		
7/18/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		140	88	78	10	10	10	10	X		
7/18/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.5	10	10	10	10	X		
7/18/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
7/18/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.9	10	10	10	10	X		
7/18/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación María Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/19/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	95	88	10	10	10	10	X		
7/19/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	96	81	10	10	10	10	X		
7/19/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	95	88	10	10	10	10	X		
7/19/2023	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha, sin cáscara, cruda	20.06	16.72	X		X		X		NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
7/19/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	42.73	35.61	X			X	X		140	88	79	10	10	10	10	X		
7/19/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
7/19/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	leche de vaca entera	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.2	10	10	10	10	X		
7/19/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	2.6	3.3	10	10	10	10	X		
7/19/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	2	3.1	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/21/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	90	88	10	10	10	10	X		
7/21/2023	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		100	92	84	10	10	10	10	X		
7/21/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	95	88	10	10	10	10	X		
7/21/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	18.00	13.84	X		X			X	NO APLICA	2.1	2.8	10	10	10	10	X		
7/21/2023	ALMUERZO	YUCA DORADA	Yuca	25.00	19.24	X			X	X		80	89	85	10	10	10	10	X		
7/21/2023	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, maduro, fruto entero	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.5	10	10	10	10	X		
7/21/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.6	10	10	10	10	X		
7/21/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.90		X		X		X	NO APLICA	2	2.5	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/22/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12.86	10.72	X			X	X		140	92	88	10	10	10	10	X		
7/22/2023	ALMUERZO	CERNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	29.50	28.00	X			X	X		100	93	88	10	10	10	10	X		
7/22/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	94	85	10	10	10	10	X		
7/22/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común	10.51	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.7	10	10	10	10	X		
7/22/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	90	88	10	10	10	10	X		
7/22/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X		
7/22/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.9	10	10	10	10	X		
7/22/2023	ALMUERZO	PERA	PERA	34.00	34.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/24/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X			96	87	10	10	10	10	X		
7/24/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	29.50	29.00	X			X	X			95	87	10	10	10	10	X		
7/24/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X			92	86	10	10	10	10	X		
7/24/2023	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Zanahoria, cruda	10.13	8.44	X		X			X		1.6	2.5	10	10	10	10	X		
7/24/2023	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X			X	X			93	84	10	10	10	10	X		
7/24/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X		1.8	2.4	10	10	10	10	X		
7/24/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X		1.9	2.7	10	10	10	10	X		
7/24/2023	ALMUERZO	PERA TAJADA	pera madura pulpa	23.00	23.00	X		X			X		1.2	2.1	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/25/2023	ALMUERZO	MONDONGO	Menudo de res	3.50	3.50	X			X	X		120	88	87	10	10	10	10	X		
7/25/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo pierna o colombina, cruda con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	91	85	10	10	10	10	X		
7/25/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	83	10	10	10	10	X		
7/25/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	Tomate	16.66	13.88	X		X			X	NO APLICA	2.8	2.1	10	10	10	10	X		
7/25/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		130	87	84	10	10	10	10	X		
7/25/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
7/25/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32		X					NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
7/25/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	2.35	16.96		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.3	10	10	10	10	X		
7/25/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-16	-14	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/26/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	10.50	10.50	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
7/26/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		130	89	81	10	10	10	10	X		
7/26/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	88	79	10	10	10	10	X		
7/26/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	11.39	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.5	1.7	10	10	10	10	X		
7/26/2023	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad cerosa, sabaner	24.00	19.24	X			X	X		110	87	80	10	10	10	10	X		
7/26/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.5	10	10	10	10	X		
7/26/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, maduro, pulpa	22.00	19.96	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.9	10	10	10	10	X		
7/26/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/27/2023	ALMUERZO	AJIACO	Carne de pollo, pechuga con piel	0.96	0.96	X			X	X		130	89	84	10	10	10	10	X		
7/27/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLOMECHADA EN SALSA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	88	82	10	10	10	10	X		
7/27/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	85	10	10	10	10	X		
7/27/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.15	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
7/27/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.2	10	10	10	10	X		
7/27/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.4	10	10	10	10	X		
7/27/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	granadilla	76.00	76.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/28/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	91	88	10	10	10	10	X		
7/28/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29.50	28.00	X			X	X		100	89	81	10	10	10	10	X		
7/28/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	86	82	10	10	10	10	X		
7/28/2023	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Tomate, pulpa	7.10	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10	10	10	X		
7/28/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa Criolla	24.05	19.24	X			X	X		100	88	82	10	10	10	10	X		
7/28/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	2	2.4	10	10	10	10	X		
7/28/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	fresa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.1	10	10	10	10	X		
7/28/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	uva isabelina	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
7/28/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
7/28/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	2	2.6	10	10	10	10	X		
7/28/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	6.00	6.00		X	X			X	NO APLICA	2.2	2.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/29/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	88	86	10	10	10	10	X		
7/29/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	86	82	10	10	10	10	X		
7/29/2023	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		80	86	79	10	10	10	10	X		
7/29/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Lechuga común	11.85	9.86	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.5	10	10	10	10	X		
7/29/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		100	87	82	10	10	10	10	X		
7/29/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de maracuya	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	2.1	2.7	10	10	10	10	X		
7/29/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.98	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.2	10	10	10	10	X		
7/29/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	2	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
7/31/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X		X		X		130	87	82	10	10	10	10	X		
7/31/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X		X		X		90	90	83	10	10	10	10	X		
7/31/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	arroz	17.00	17.04	X			X	X		100	88	81	10	10	10	10	X		
7/31/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	Crema de leche	2.04	2.04		X	X		X		NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
7/31/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	40.95	35.61	X			X	X		100	88	80	10	10	10	10	X		
7/31/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.6	10	10	10	10	X		
7/31/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.1	2.6	10	10	10	10	X		
7/31/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon	22.00	16.96	X			X		X	NO APLICA	1.3	2.8	10	10	10	10	X		
7/31/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/1/2023	ALMUERZO	AJIACO	Carne de pollo, pechuga con piel	0.96	0.96	X			X	X		130	90	85	10	10	10	10	X		
6/1/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLOMECHADA EN SALSA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	86	81	10	10	10	10	X		
6/1/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	83	10	10	10	10	X		
6/1/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.15	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
6/1/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.4	10	10	10	10	X		
6/1/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.6	10	10	10	10	X		
6/1/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	granadilla	76.00	76.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/2/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	91	85	10	10	10	10	X		
6/2/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29.50	28.00	X			X	X		100	84	79	10	10	10	10	X		
6/2/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	86	82	10	10	10	10	X		
6/2/2023	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Tomate, pulpa	7.10	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.7	10	10	10	10	X		
6/2/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa Criolla	24.05	19.24	X			X	X		100	88	81	10	10	10	10	X		
6/2/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.2	10	10	10	10	X		
6/2/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	fresa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.1	10	10	10	10	X		
6/2/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	uva isabelina	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.2	10	10	10	10	X		
6/2/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.2	10	10	10	10	X		
6/2/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	2	2.9	10	10	10	10	X		
6/2/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	6.00	6.00		X	X			X	NO APLICA	2.3	2.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/3/2223	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	92	87	10	10	10	10	X		
6/3/2223	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	87	82	10	10	10	10	X		
6/3/2223	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		80	82	78	10	10	10	10	X		
6/3/2223	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Lechuga común	11.85	9.86	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.6	10	10	10	10	X		
6/3/2223	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		100	89	80	10	10	10	10	X		
6/3/2223	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de maracuya	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.8	2.8	10	10	10	10	X		
6/3/2223	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.98	X		X			X	NO APLICA	2.1	2.5	10	10	10	10	X		
6/3/2223	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	2.1	2.5	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/5/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X		X		X		130	90	85	10	10	10	10	X		
6/5/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X		X		X		90	90	86	10	10	10	10	X		
6/5/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	arroz	17.00	17.04	X			X	X		100	87	81	10	10	10	10	X		
6/5/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	Crema de leche	2.04	2.04		X	X		X		NO APLICA	1.8	2.4	10	10	10	10	X		
6/5/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	40.95	35.61	X			X	X		100	85	80	10	10	10	10	X		
6/5/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.1	2.3	10	10	10	10	X		
6/5/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.5	10	10	10	10	X		
6/5/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon	22.00	16.96	X			X		X	NO APLICA	2.5	2.8	10	10	10	10	X		
6/5/2023	ALMUERZO	PERACON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	2.3	2.6	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/6/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.88	X			X	X		130	90	85	10	10	10	10	X		
6/6/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		90	83	79	10	10	10	10	X		
6/6/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
6/6/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común, cruda	10.51	8.76	X			X	X		100	85	79	10	10	10	10	X		
6/6/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	24.00	19.26	X			X	X		90	85	78	10	10	10	10	X		
6/6/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.6	10	10	10	10	X		
6/6/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
6/6/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	Granadilla, cruda	76.00	76.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/7/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	10.50	10.50	X			X	X		120	91	81	10	10	10	10	X		
6/7/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	89	82	10	10	10	10	X		
6/7/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
6/7/2023	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7.94	6.62	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.7	10	10	10	10	X		
6/7/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		100	90	86	10	10	10	10	X		
6/7/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango, pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.2	10	10	10	10	X		
6/7/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.4	10	10	10	10	X		
6/7/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/8/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.96	X			X	X		130	91	85	10	10	10	10	X		
6/8/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	88	83	10	10	10	10	X		
6/8/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	85	82	10	10	10	10	X		
6/8/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.50	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
6/8/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	24.00	19.24	X			X	X		80	85	80	10	10	10	10	X		
6/8/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba,madura,pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.5	10	10	10	10	X		
6/8/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	manzana,madura	24.00	19.16	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.8	10	10	10	10	X		
6/8/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/9/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	89	85	10	10	10	10	X		
6/9/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	84	77	10	10	10	10	X		
6/9/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	90	85	10	10	10	10	X		
6/9/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	27.22	22.68	X		X		X		90	88	83	10	10	10	10	X		
6/9/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Huevo de gallina	6.71	5.37	X		X		X		90	86	83	10	10	10	10	X		
6/9/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Platano maduro	24.05	19.24	X			X	X		80	87	80	10	10	10	10	X		
6/9/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa fruta	23.00	23.00	X		X		X		NO APLICA	1.7	2.6	10	10	10	10	X		
6/9/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FEIJOA	leche de vaca entera	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.6	10	10	10	10	X		
6/9/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.2	10	10	10	10	X		
6/9/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/10/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa	13.40	10.72	X			X	X		130	89	85	10	10	10	10	X		
6/10/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		100	90	84	10	10	10	10	X		
6/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	86	83	10	10	10	10	X		
6/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, cruda	13.25	11.04	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.7	10	10	10	10	X		
6/10/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Crema de leche	1.82	1.82		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.8	10	10	10	10	X		
6/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	23.00	23.00	X			X	X		NO APLICA	1.3	1.6	10	10	10	10	X		
6/10/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
6/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	2.2	3	10	10	10	10	X		
6/10/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	1.6	2.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/13/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	90	87	10	10	10	10	X		
6/13/2023	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado con agua	28.00	28.00	X		X		X		30	85	83	10	10	10	10	X		
6/13/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	88	10	10	10	10	X		
6/13/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza, sin cáscara, cruda	22.00	16.88	X			X	X		100	90	85	10	10	10	10	X		
6/13/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		110	89	86	10	10	10	10	X		
6/13/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32							NO APLICA	1.1	3	10	10	10	10	X		
6/13/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.1	3	10	10	10	10	X		
6/13/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96		X	X			X	NO APLICA	2.1	3.2	10	10	10	10	X		
6/13/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Helado crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	2.1	3.2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO	
6/14/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	93	89	10	10	10	10	X		
6/14/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	36.50	28.00	X			X			120	88	82	10	10	10	10	X		
6/14/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		110	90	88	10	10	10	10	X		
6/14/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa, maduro, fruto entero	11.00	8.12	X		X			X	NO APLICA	2.2	3.6	10	10	10	10	X		
6/14/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Crema de leche	2.04	2.04		X	X			X	NO APLICA	2.2	3.6	10	10	10	10	X		
6/14/2023	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	88	83	10	10	10	10	X		
6/14/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.1	2	10	10	10	10	X		
6/14/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.2	10	10	10	10	X		
6/14/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	UVAS	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	2.1	2.3	10	10	10	10	X		
6/14/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	yogurt entero	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	2.1	2.3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/15/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	93	89	10	10	10	10	X		
6/15/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pajarilla	15.00	14.02	X			X	X		60	85	86	10	10	10	10	X		
6/15/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	95	86	10	10	10	10	X		
6/15/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	5.52	5.52	X			X	X		90	90	86	10	10	10	10	X		
6/15/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		70	93	87	10	10	10	10	X		
6/15/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X		X		X	NO APLICA	1.1	3.1	10	10	10	10	X		
6/15/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.1	3.1	10	10	10	10	X		
6/15/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana, maduro, pulpa	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.6	10	10	10	10	X		
6/15/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	1.4	2.6	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/16/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		110	89	87	10	10	10	10	X		
6/16/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X			X	X		100	91	84	10	10	10	10	X		
6/16/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	3.16	3.16		X	X		X		100	90	86	10	10	10	10	X		
6/16/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	89	84	10	10	10	10	X		
6/16/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	29.50	22.68	X		X		X		70	88	83	10	10	10	10	X		
6/16/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Huevo de gallina	6.80	5.37	X		X		X		70	88	83	10	10	10	10	X		
6/16/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	37.39	35.61	X			X	X		90	91	89	10	10	10	10	X		
6/16/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	2.3	3.2	10	10	10	10	X		
6/16/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	2.3	3.2	10	10	10	10	X		
6/16/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.1	2.6	10	10	10	10	X		
6/16/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1.1	2.6	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/17/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto rojo, crudo	10.5	10.5	X			X	X		110	88	83	10	10	10	10	X		
6/17/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	93	87	10	10	10	10	X		
6/17/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
6/17/2023	ALMUERZO	TAJADAS DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	22.15	17.04	X			X	X		100	88	84	10	10	10	10	X		
6/17/2023	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.40	X		X		X		80	87	81	10	10	10	10	X		
6/17/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Mora, lulo	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.2	2.6	10	10	10	10	X		
6/17/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Papaya, madura, cruda	22.00	16.96	x		x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
6/17/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	5.92	5.92		x	x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/20/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	92	89	10	10	10	10	X		
6/20/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	88	84	10	10	10	10	X		
6/20/2023	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		100	93	87	10	10	10	10	X		
6/20/2023	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	Tomate, crudo	33.41	27.84	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.9	10	10	10	10	X		
6/20/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		140	88	80	10	10	10	10	X		
6/20/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.2	10	10	10	10	X		
6/20/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.2	10	10	10	10	X		
6/20/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.3	3.2	10	10	10	10	X		
6/20/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.3	3.2	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/21/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	95	83	10	10	10	10	X		
6/21/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	88	82	10	10	10	10	X		
6/21/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	92	86	10	10	10	10	X		
6/21/2023	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha, sin cáscara, cruda	20.06	16.72	X		X		X		NO APLICA	1.6	2.4	10	10	10	10	X		
6/21/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	42.73	35.61	X			X	X		140	88	81	10	10	10	10	X		
6/21/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.2	10	10	10	10	X		
6/21/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	leche de vaca entera	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.2	10	10	10	10	X		
6/21/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	2.2	3.1	10	10	10	10	X		
6/21/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	2.2	3.1	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/22/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	10.50	10.50	x			X	x		130	95	84	10	10	10	10	X		
6/22/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	x			X	x		100	89	81	10	10	10	10	X		
6/22/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	x			X	x		120	88	82	10	10	10	10	X		
6/22/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino cohombro, sin cáscara	17.35	13.88	x		x			x	NO APLICA	1.9	2.7	10	10	10	10	X		
6/22/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	x		x		x		90	84	81	10	10	10	10	X		
6/22/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	23.00	23.00		x	x			x	NO APLICA	1.1	1.9	10	10	10	10	X		
6/22/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		x	x			x	NO APLICA	1.1	1.9	10	10	10	10	X		
6/22/2023	ALMUERZO	PERA TAJADA	Pera, madura pulpa	76.00	76.00	x		x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO		
6/23/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	93	86	10	10	10	10	X			
6/23/2023	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		100	91	85	10	10	10	10	X			
6/23/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	88	81	10	10	10	10	X			
6/23/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	18.00	13.84	X		X			X	NO APLICA	2.1	3	10	10	10	10	X			
6/23/2023	ALMUERZO	YUCA DORADA	Yuca	25.00	19.24	X			X	X		80	89	83	10	10	10	10	X			
6/23/2023	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, maduro, fruto entero	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.4	10	10	10	10	X			
6/23/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.2	2	10	10	10	10	X			
6/23/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.90		X		X		X	NO APLICA	1.2	2	10	10	10	10	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/24/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12.86	10.72	X			X	X		140	95	86	10	10	10	10	X		
6/24/2023	ALMUERZO	CERNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	29.50	28.00	X			X	X		100	90	87	10	10	10	10	X		
6/24/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	87	10	10	10	10	X		
6/24/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común	10.51	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.3	10	10	10	10	X		
6/24/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	89	81	10	10	10	10	X		
6/24/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.1	2.8	10	10	10	10	X		
6/24/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.1	2.8	10	10	10	10	X		
6/24/2023	ALMUERZO	MANDARINA	Mandarina, zumo	34.00	34.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/26/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		140	94	88	10	10	10	10	X		
6/26/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	29.50	29.00	X			X	X		100	89	88	10	10	10	10	X		
6/26/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	90	86	10	10	10	10	X		
6/26/2023	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Zanahoria, cruda	10.13	8.44	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.5	10	10	10	10	X		
6/26/2023	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X			X	X		80	87	83	10	10	10	10	X		
6/26/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.6	10	10	10	10	X		
6/26/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.3	2.6	10	10	10	10	X		
6/26/2023	ALMUERZO	PERA TAJADA	pera madura pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/27/2023	ALMUERZO	MONDONGO	Menudo de res	3.50	3.50	X			X	X		120	86	84	10	10	10	10	X		
6/27/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo pierna o colombina, cruda con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	82	80	10	10	10	10	X		
6/27/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	86	83	10	10	10	10	X		
6/27/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	Tomate	16.66	13.88	X		X			X	NO APLICA	3	2	10	10	10	10	X		
6/27/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		130	89	85	10	10	10	10	X		
6/27/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.6	10	10	10	10	X		
6/27/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32		X					NO APLICA			10	10	10	10	X		
6/27/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	2.35	16.96		X	X			X	NO APLICA	1	2	10	10	10	10	X		
6/27/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-17	-15	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
6/28/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	10.50	10.50	X			X	X		120	94	85	10	10	10	10	X		
6/28/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		130	88	83	10	10	10	10	X		
6/28/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	87	81	10	10	10	10	X		
6/28/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	11.39	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.5	1.9	10	10	10	10	X		
6/28/2023	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	24.00	19.24	X			X	X		110	90	86	10	10	10	10	X		
6/28/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	1.8	10	10	10	10	X		
6/28/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, maduro, pulpa	22.00	19.96	X		X			X	NO APLICA	1.7	3	10	10	10	10	X		
6/28/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.7	3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACION
						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	
29/06/2023	ALMUERZO	AJIACO	Carne de pollo, pechuga con piel	0.96	0.96	X			X	X		130	92	84	10	10	10	10	X		
29/06/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLOMECHADA EN SALSA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	87	83	10	10	10	10	X		
29/06/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	94	86	10	10	10	10	X		
29/06/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.15	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
29/06/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.3	10	10	10	10	X		
29/06/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	2	2.6	10	10	10	10	X		
29/06/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	granadilla	76.00	76.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-2
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/06/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	92	86	10	10	10	10	X		
30/06/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29.50	28.00	X			X	X		100	85	80	10	10	10	10	X		
30/06/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	87	83	10	10	10	10	X		
30/06/2023	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Tomate, pulpa	7.10	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.9	10	10	10	10	X		
30/06/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa Criolla	24.05	19.24	X			X	X		100	90	83	10	10	10	10	X		
30/06/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.3	10	10	10	10	X		
30/06/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	fresa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2	10	10	10	10	X		
30/06/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	uva isabelina	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.3	10	10	10	10	X		
30/06/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.3	10	10	10	10	X		
30/06/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.6	10	10	10	10	X		
30/06/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	6.00	6.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.6	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _____Fundación Maria Paz

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACION
						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	
5/2/2023	ALMUERZO	MONDONGO	Menudo de res	3.50	3.50	X			X	X		120	86	84	10	10	10	10	X		
5/2/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo pierna o colombina, cruda con piel	36.50	28.00	X			X	X		100	82	80	10	10	10	10	X		
5/2/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	86	83	10	10	10	10	X		
5/2/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	Tomate	16.66	13.88	X		X			X	NO APLICA	3	2	10	10	10	10	X		
5/2/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		130	89	85	10	10	10	10	X		
5/2/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.6	10	10	10	10	X		
5/2/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.50	71.50		x	x			x	NO APLICA	1.9	2.6	10	10	10	10	X		
5/2/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	17.00	17.00		X	X			X	NO APLICA	1	2	10	10	10	10	X		
5/2/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-17	-15	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/3/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	10.50	10.50	X			X	X		120	93	84	10	10	10	10	X		
5/3/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		130	87	82	10	10	10	10	X		
5/3/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	86	82	10	10	10	10	X		
5/3/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	11.39	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.3	1.7	10	10	10	10	X		
5/3/2023	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad cerosa, sabaner	24.00	19.24	X			X	X		110	89	84	10	10	10	10	X		
5/3/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.2	1.7	10	10	10	10	X		
5/3/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, maduro, pulpa	22.00	19.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.9	10	10	10	10	X		
5/3/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/4/2023	ALMUERZO	AJIACO	Carne de pollo, pechuga con piel	0.96	0.96	X			X	X		130	89	84	10	10	10	10	X		
5/4/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLOMECHADA EN SALSA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	85	80	10	10	10	10	X		
5/4/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	83	10	10	10	10	X		
5/4/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.15	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
5/4/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.5	10	10	10	10	X		
5/4/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.5	10	10	10	10	X		
5/4/2023	ALMUERZO	GRANADILLA	granadilla	76.00	76.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/5/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	90	84	10	10	10	10	X		
5/5/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA MECHADA	Sobrebarriga	29.50	28.00	X			X	X		100	85	78	10	10	10	10	X		
5/5/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	83	80	10	10	10	10	X		
5/5/2023	ALMUERZO	ENSALADA SILVESTRE	Tomate, pulpa	7.10	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
5/5/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa Criolla	24.05	19.24	X			X	X		100	87	80	10	10	10	10	X		
5/5/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Mora de castilla, pulpa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.3	10	10	10	10	X		
5/5/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	fresa	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.3	10	10	10	10	X		
5/5/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	uva isabelina	8.00	8.00		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.3	10	10	10	10	X		
5/5/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.7	2.3	10	10	10	10	X		
5/5/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	2.1	2.8	10	10	10	10	X		
5/5/2023	ALMUERZO	BANANO CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	6.00	6.00		X	X			X	NO APLICA	2.1	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/6/2223	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	91	87	10	10	10	10	X		
5/6/2223	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	86	82	10	10	10	10	X		
5/6/2223	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		80	83	78	10	10	10	10	X		
5/6/2223	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	Lechuga común	11.85	9.86	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.6	10	10	10	10	X		
5/6/2223	ALMUERZO	PLATANO MADURO MELAO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		100	88	80	10	10	10	10	X		
5/6/2223	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Pulpa de maracuya	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
5/6/2223	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.98	X		X			X	NO APLICA	2	2.5	10	10	10	10	X		
5/6/2223	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	2	2.5	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/8/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X		X		X		130	89	84	10	10	10	10	X		
5/8/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X		X		X		90	91	87	10	10	10	10	X		
5/8/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	arroz	17.00	17.04	X			X	X		100	86	80	10	10	10	10	X		
5/8/2023	ALMUERZO	ENSALADA HAWAIANA	Crema de leche	2.04	2.04		X	X		X		NO APLICA	1.9	2.5	10	10	10	10	X		
5/8/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	40.95	35.61	X			X	X		100	84	79	10	10	10	10	X		
5/8/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.4	10	10	10	10	X		
5/8/2023	ALMUERZO	SORBETE DE CURUBA	Curuba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.4	10	10	10	10	X		
5/8/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melon	22.00	16.96	X			X		X	NO APLICA	2.4	2.7	10	10	10	10	X		
5/8/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	2.4	2.7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/9/2023	ALMUERZO	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.88	X			X	X		130	89	84	10	10	10	10	X		
5/9/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		90	82	78	10	10	10	10	X		
5/9/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	87	10	10	10	10	X		
5/9/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común, cruda	10.51	8.76	X			X	X		100	86	80	10	10	10	10	X		
5/9/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	24.00	19.26	X			X	X		90	84	79	10	10	10	10	X		
5/9/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, cruda	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.7	10	10	10	10	X		
5/9/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.9	10	10	10	10	X		
5/9/2023	ALMUERZO	MANGO	Mango	34.00	34.00		X	X			X	NO APLICA	1.5	2.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/10/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS	Garbanzo, crudo	10.50	10.50	X			X	X		120	90	82	10	10	10	10	X		
5/10/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	88	81	10	10	10	10	X		
5/10/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	89	10	10	10	10	X		
5/10/2023	ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7.94	6.62	X		X			X	NO APLICA	1.9	2.8	10	10	10	10	X		
5/10/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		100	89	85	10	10	10	10	X		
5/10/2023	ALMUERZO	JUGO DE MANGO	mango, pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.3	10	10	10	10	X		
5/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, crudo	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.3	10	10	10	10	X		
5/10/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/11/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Res, cadera magra, cruda *500g	0.96	0.96	X			X	X		130	90	84	10	10	10	10	X		
5/11/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	87	84	10	10	10	10	X		
5/11/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	84	81	10	10	10	10	X		
5/11/2023	ALMUERZO	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	22.50	17.04	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
5/11/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	24.00	19.24	X			X	X		80	84	79	10	10	10	10	X		
5/11/2023	ALMUERZO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba,madura,pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.7	2.4	10	10	10	10	X		
5/11/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	manzana,madura	24.00	19.16	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.9	10	10	10	10	X		
5/11/2023	ALMUERZO	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/12/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	90	84	10	10	10	10	X		
5/12/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	83	78	10	10	10	10	X		
5/12/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	91	86	10	10	10	10	X		
5/12/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Acelgas, hojas, cruda	27.22	22.68	X		X		X		90	87	82	10	10	10	10	X		
5/12/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ACELGA	Huevo de gallina	6.71	5.37	X		X		X		90	87	82	10	10	10	10	X		
5/12/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO CON CANELA	Platano maduro	24.05	19.24	X			X	X		80	86	79	10	10	10	10	X		
5/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	Maracuya pulpa	23.00	23.00	X		X		X		NO APLICA	1.8	2.7	10	10	10	10	X		
5/12/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	leche de vaca entera	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.7	10	10	10	10	X		
5/12/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		
5/12/2023	ALMUERZO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.3	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/13/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa	13.40	10.72	X			X	X		130	90	84	10	10	10	10	X		
5/13/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		100	89	84	10	10	10	10	X		
5/13/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	86	83	10	10	10	10	X		
5/13/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Zanahoria, cruda	13.25	11.04	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.9	10	10	10	10	X		
5/13/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Crema de leche	1.82	1.82		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.9	10	10	10	10	X		
5/13/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	23.00	23.00	X			X	X		NO APLICA	1.2	1.7	10	10	10	10	X		
5/13/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, p	71.32	71.32	X		X			X	NO APLICA	1.8	2.9	10	10	10	10	X		
5/13/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	2.4	3	10	10	10	10	X		
5/13/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	1.7	2.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/15/2023	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		120	66.6	69	10	10	10	10	X		
5/15/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES MECHADA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		120	71.4	71	10	10	10	10	X		
5/15/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		100	81.5	80	10	10	10	10	X		
5/15/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Arveja verde, cruda	8.44	8.44	X		X		X		90	80.4	79	10	10	10	10	X		
5/15/2023	ALMUERZO	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	Mayonesa	1.66	1.66		X	X			X	NO APLICA	80.4	79	10	10	10	10	X		
5/15/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		90	61.5	68	10	10	10	10	X		
5/15/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	PulpaTomate de árbol	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	6.8	5.9	10	10	10	10	X		
5/15/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	6.8	5.9	10	10	10	10	X		
5/15/2023	ALMUERZO	MELON CON CREMA	Melon	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	2	2.1	10	10	10	10	X		
5/15/2023	ALMUERZO	MELON CON CREMA	Crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	4.1	4.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/16/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	91	88	10	10	10	10	X		
5/16/2023	ALMUERZO	ATUN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	Atún, enlatado con agua	28.00	28.00	X		X		X		30	84	82	10	10	10	10	X		
5/16/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	93	87	10	10	10	10	X		
5/16/2023	ALMUERZO	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	Calabaza, sin cáscara, cruda	22.00	16.88	X			X	X		100	89	84	10	10	10	10	X		
5/16/2023	ALMUERZO	PURE DE PAPA CON PEREJIL	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		110	90	85	10	10	10	10	X		
5/16/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32																
5/16/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1	3.1	10	10	10	10	X		
5/16/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Banano común, maduro, pulpa	22.00	16.96		X	X			X	NO APLICA	2	3.4	10	10	10	10	X		
5/16/2023	ALMUERZO	BANANO CON HELADO	Helado crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	2	3.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe	Evalúe	Evalúe	Evalúe	SI	NO	
5/17/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
5/17/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	36.50	28.00	X			X			120	89	83	10	10	10	10	X		
5/17/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		110	91	89	10	10	10	10	X		
5/17/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Fresa, maduro, fruto entero	11.00	8.12	X		X			X	NO APLICA	2.3	3.7	10	10	10	10	X		
5/17/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	Crema de leche	2.04	2.04		X	X			X	NO APLICA	2.3	3.7	10	10	10	10	X		
5/17/2023	ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	89	84	10	10	10	10	X		
5/17/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1	2.1	10	10	10	10	X		
5/17/2023	ALMUERZO	SOREBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1	2.3	10	10	10	10	X		
5/17/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	UVAS	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	2	2.4	10	10	10	10	X		
5/17/2023	ALMUERZO	UVAS CON YOGURTH	yogurt entero	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	2	2.4	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/18/2023	ALMUERZO	SOPA DE PATACON	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	92	88	10	10	10	10	X		
5/18/2023	ALMUERZO	MIX DE POLLO CON PAJARILLA	Pajarilla	15.00	14.02	X			X	X		60	87	85	10	10	10	10	X		
5/18/2023	ALMUERZO	ARROZ CON PEREJIL	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	94	87	10	10	10	10	X		
5/18/2023	ALMUERZO	VERDURA CAMPESINA	Arveja verde, cruda	5.52	5.52	X			X	X		90	89	84	10	10	10	10	X		
5/18/2023	ALMUERZO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	23.00	19.24	X			X	X		70	92	85	10	10	10	10	X		
5/18/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X		X		X	NO APLICA	1.2	3.2	10	10	10	10	X		
5/18/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.2	3.2	10	10	10	10	X		
5/18/2023	ALMUERZO	PERA CON HELADO	Pera maduro, pulpa	21.20	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10	10	10	X		
5/18/2023	ALMUERZO	PERA CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	1.5	2.7	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/19/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		110	90	88	10	10	10	10	X		
5/19/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X			X	X		100	92	85	10	10	10	10	X		
5/19/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	3.16	3.16		X	X		X		100	92	85	10	10	10	10	X		
5/19/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	91	85	10	10	10	10	X		
5/19/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	29.50	22.68	X		X		X		70	89	84	10	10	10	10	X		
5/19/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Huevo de gallina	6.80	5.37	X		X		X		70	89	84	10	10	10	10	X		
5/19/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	37.39	35.61	X			X	X		90	90	88	10	10	10	10	X		
5/19/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	2.5	3.4	10	10	10	10	X		
5/19/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	2.5	3.4	10	10	10	10	X		
5/19/2023	ALMUERZO	FRESAS CON LECHE CONDENSADA	Fresas	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1	2.8	10	10	10	10	X		
5/19/2023	ALMUERZO	FRESAS CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/20/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto rojo, crudo	10.5	10.5	X			X	X		110	87	82	10	10	10	10	X		
5/20/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	91	86	10	10	10	10	X		
5/20/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
5/20/2023	ALMUERZO	TAJADAS DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	22.15	17.04	X			X	X		100	89	85	10	10	10	10	X		
5/20/2023	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.40	X		X		X		80	85	80	10	10	10	10	X		
5/20/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Mora, lulo	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
5/20/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Papaya, madura, cruda	22.00	16.96	x		x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
5/20/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	5.92	5.92		x	x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/23/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	91	88	10	10	10	10	X		
5/23/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	89	83	10	10	10	10	X		
5/23/2023	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
5/23/2023	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	Tomate, crudo	33.41	27.84	X		X			X	NO APLICA	2	2.8	10	10	10	10	X		
5/23/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		140	86	79	10	10	10	10	X		
5/23/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.3	10	10	10	10	X		
5/23/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.3	10	10	10	10	X		
5/23/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	3.1	10	10	10	10	X		
5/23/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.5	3.1	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/24/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	94	82	10	10	10	10	X		
5/24/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	89	83	10	10	10	10	X		
5/24/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	91	84	10	10	10	10	X		
5/24/2023	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha, sin cáscara, cruda	20.06	16.72	X		X		X		NO APLICA	1.8	2.6	10	10	10	10	X		
5/24/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	42.73	35.61	X			X	X		140	86	82	10	10	10	10	X		
5/24/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.3	10	10	10	10	X		
5/24/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	leche de vaca entera	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.3	10	10	10	10	X		
5/24/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	2.4	3.3	10	10	10	10	X		
5/24/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	2.4	3.3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/25/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	10.50	10.50	x			X	x		130	95	84	10	10	10	10	X		
5/25/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	x			X	x		100	89	81	10	10	10	10	X		
5/25/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	17.04	17.04	x			X	x		120	88	82	10	10	10	10	X		
5/25/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino cohombro, sin cáscara	17.35	13.88	x		x			x	NO APLICA	1.9	2.7	10	10	10	10	X		
5/25/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	x		x		x		90	84	81	10	10	10	10	X		
5/25/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	23.00	23.00		x	x			x	NO APLICA	1.1	1.9	10	10	10	10	X		
5/25/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		x	x			x	NO APLICA	1.1	1.9	10	10	10	10	X		
5/25/2023	ALMUERZO	Manzana	Manzana	23.00	23.00	x		x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
2/26/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	92	85	10	10	10	10	X		
2/26/2023	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		100	90	84	10	10	10	10	X		
2/26/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.04	17.04	X			X	X		120	89	82	10	10	10	10	X		
2/26/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	17.99	13.84	X		X			X	NO APLICA	2	2.9	10	10	10	10	X		
2/26/2023	ALMUERZO	YUCA DORADA	Yuca	25.01	19.24	X			X	X		80	87	81	10	10	10	10	X		
2/26/2023	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, maduro, fruto entero	22.88	22.88		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.2	10	10	10	10	X		
2/26/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa, maduro, fruto entero	20.35	16.96	X		X			X	NO APLICA	1	1.9	10	10	10	10	X		
2/26/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.90		X		X		X	NO APLICA	1	1.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/27/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12.86	10.72	X			X	X		140	94	87	10	10	10	10	X		
5/27/2023	ALMUERZO	CERNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruda *500g	29.50	28.00	X			X	X		100	89	85	10	10	10	10	X		
5/27/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	88	10	10	10	10	X		
5/27/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común	10.51	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.4	10	10	10	10	X		
5/27/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.01	19.24	X		X		X		80	88	82	10	10	10	10	X		
5/27/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	22.88	22.88		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.6	10	10	10	10	X		
5/27/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.6	10	10	10	10	X		
5/27/2023	ALMUERZO	MANDARINA	Mandarina, zumo	34.00	34.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/29/2023	ALMUERZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X					10	10	10	10	X		
5/29/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X					10	10	10	10	X		
5/29/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X					10	10	10	10	X		
5/29/2023	ALMUERZO	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE Y PEREJIL	Zanahoria, cruda	10.13	8.44	X		X			X				10	10	10	10	X		
5/29/2023	ALMUERZO	PATACON DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.01	19.24	X			X	X					10	10	10	10	X		
5/29/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	22.88	22.88		X	X			X				10	10	10	10	X		
5/29/2023	ALMUERZO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X				10	10	10	10	X		
5/29/2023	ALMUERZO	PERA TAJADA	pera madura pulpa	23.00	23.00	X		X			X				10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/ unidad)	PESO NETO (gramos/litros/ unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
5/30/2023	ALMUERZO	MONDONGO	Menudo de res	3.50	3.50	X			X	X		120	86	84	10	10	10	10	X		
5/30/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	Pollo pierna o colombina, cruda con piel	29.50	28.00	X			X	X		100	82	80	10	10	10	10	X		
5/30/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	86	83	10	10	10	10	X		
5/30/2023	ALMUERZO	ENSALADA PICO DE GALLO	Tomate	16.66	13.88	X		X			X	NO APLICA	3	2	10	10	10	10	X		
5/30/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	24.05	19.24	X			X	X		130	89	85	10	10	10	10	X		
5/30/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	22.88	22.88		X	X			X	NO APLICA	1.9	2.6	10	10	10	10	X		
5/30/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	71.32	71.32		X					NO APLICA			10	10	10	10	X		
5/30/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	Manzana	2.35	16.96		X	X			X	NO APLICA	1	2	10	10	10	10	X		
5/30/2023	ALMUERZO	MANZANA CON HELADO	helado de crema	5.92	5.92		X		X		X	NO APLICA	-17	-15	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		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		
5/31/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE LENTEJAS	Lenteja	10.50	10.50	X			X	X		120	94	83	10	10	10	10	X			
5/31/2023	ALMUERZO	SOBREBARRIGA EN SALSA	Carne de res, gorda	29.50	28.00	X			X	X		130	88	81	10	10	10	10	X			
5/31/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	87	83	10	10	10	10	X			
5/31/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	Espinaca, cruda	11.39	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.4	1.8	10	10	10	10	X			
5/31/2023	ALMUERZO	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Papa, variedad	24.00	19.24	X			X	X		110	90	83	10	10	10	10	X			
5/31/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Lulo, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.1	1.8	10	10	10	10	X			
5/31/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Melón, maduro, pulpa	22.00	19.96	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X			
5/31/2023	ALMUERZO	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.8	10	10	10	10	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/21/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		110	90	88	10	10	10	10	X		
4/21/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	X			X	X		100	92	85	10	10	10	10	X		
4/21/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA BLANCA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	3.16	3.16		X	X		X		100	92	85	10	10	10	10	X		
4/21/2023	ALMUERZO	ARROZ CON ALVERJA VERDE FRESCA	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	91	85	10	10	10	10	X		
4/21/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	29.50	22.68	X		X		X		70	89	84	10	10	10	10	X		
4/21/2023	ALMUERZO	TORTILLA DE ESPINACA	Huevo de gallina	6.80	5.37	X		X		X		70	89	84	10	10	10	10	X		
4/21/2023	ALMUERZO	PAPA COCIDA CON CASCARA	Papa común, con cáscara, cruda	37.39	35.61	X			X	X		90	90	88	10	10	10	10	X		
4/21/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Mango, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	2.5	3.4	10	10	10	10	X		
4/21/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	2.5	3.4	10	10	10	10	X		
4/21/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Melón, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1	2.8	10	10	10	10	X		
4/21/2023	ALMUERZO	MELON CON LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, azucarada	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	1	2.8	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	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	
4/22/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	Frijol cargamanto rojo, c	10.5	10.5	X			X	X		110	87	82	10	10	10	10	X		
4/22/2023	ALMUERZO	CARNE DE RES ASADA	Res, carne gorda, cruda	29.50	28.00	X			X	X		130	91	86	10	10	10	10	X		
4/22/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
4/22/2023	ALMUERZO	TAJADAS DE AGUACATE	Aguacate Lorena, crudo	22.15	17.04	X			X	X		100	89	85	10	10	10	10	X		
4/22/2023	ALMUERZO	PLATANO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.40	X		X		X		80	85	80	10	10	10	10	X		
4/22/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	Mora, lulo	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.8	10	10	10	10	X		
4/22/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Papaya, madura, cruda	22.00	16.96	x		x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		
4/22/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON QUESO DOBLECREMA	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	5.92	5.92		x	x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/24/2023	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	91	87	10	10	10	10	X		
4/24/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	Carne de pollo, pechuga con piel	29.50	28.00	X			X	X		110	85	81	10	10	10	10	X		
4/24/2023	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO AL AJILLO GRATINADA	Queso doble crema	4.00	4.00		X	X		X		110	85	81	10	10	10	10	X		
4/24/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	92	87	10	10	10	10	X		
4/24/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Espinaca, cruda	11.39	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.6	10	10	10	10	X		
4/24/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	86	84	10	10	10	10	X		
4/24/2023	ALMUERZO	JUGO DE MARACUYA	Maracuya, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.7	10	10	10	10	X		
4/24/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	2	2.9	10	10	10	10	X		
4/24/2023	ALMUERZO	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	2	2.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	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	
4/25/2023	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	91	88	10	10	10	10	X		
4/25/2023	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		110	89	83	10	10	10	10	X		
4/25/2023	ALMUERZO	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia enriquecida	17.00	17.00		X		X	X		100	92	88	10	10	10	10	X		
4/25/2023	ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	Tomate, crudo	33.41	27.84	X		X			X	NO APLICA	2	2.8	10	10	10	10	X		
4/25/2023	ALMUERZO	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa común, sin cáscara, cruda	23.09	19.24	X			X	X		140	86	79	10	10	10	10	X		
4/25/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.3	10	10	10	10	X		
4/25/2023	ALMUERZO	SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.4	2.3	10	10	10	10	X		
4/25/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, maduro, pulpa	22.00	16.96	X		X			X	NO APLICA	1.5	3.1	10	10	10	10	X		
4/25/2023	ALMUERZO	PAPAYA CON YOGURT	Yogurt entero, con dulce	5.92	5.92		X	X			X	NO APLICA	1.5	3.1	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/26/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	94	82	10	10	10	10	X		
4/26/2023	ALMUERZO	CARNE DE CERDO, ASADA CON PEREJIL	Carne de cerdo, lomo	29.50	28.00	X			X	X		100	89	83	10	10	10	10	X		
4/26/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		130	91	84	10	10	10	10	X		
4/26/2023	ALMUERZO	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	Remolacha, sin cáscara, cruda	20.06	16.72	X		X		X		NO APLICA	1.8	2.6	10	10	10	10	X		
4/26/2023	ALMUERZO	PAPAS A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cruda	42.73	35.61	X			X	X		140	86	82	10	10	10	10	X		
4/26/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	Fresa pulpa	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	1.6	2.3	10	10	10	10	X		
4/26/2023	ALMUERZO	SORBETE DE FRESA	leche de vaca entera	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.3	10	10	10	10	X		
4/26/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	Banano comun maduro	21.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	2.4	3.3	10	10	10	10	X		
4/26/2023	ALMUERZO	BANANO CON CREMA DE LECHE	crema de leche	2.21	2.21		X	X			X	NO APLICA	2.4	3.3	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR: _____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	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	
4/27/2023	ALMUERZO	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	Arveja seca	10.50	10.50	x			X	x		130	95	84	10	10	10	10	X		
4/27/2023	ALMUERZO	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	Carne de pollo, pechuga con piel	36.50	28.00	x			X	x		100	89	81	10	10	10	10	X		
4/27/2023	ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	x			X	x		120	88	82	10	10	10	10	X		
4/27/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	Pepino cohombro, sin cáscara	17.35	13.88	x		x			x	NO APLICA	1.9	2.7	10	10	10	10	X		
4/27/2023	ALMUERZO	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	x		x		x		90	84	81	10	10	10	10	X		
4/27/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Guanábana, pulpa	23.00	23.00		x	x			x	NO APLICA	1.1	1.9	10	10	10	10	X		
4/27/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		x	x			x	NO APLICA	1.1	1.9	10	10	10	10	X		
4/27/2023	ALMUERZO	MANGO	Mango, maduro	23.00	23.00	x		x			x	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	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	
4/28/2023	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	Carne de res, magra	0.96	0.96	X			X	X		130	92	85	10	10	10	10	X		
4/28/2023	ALMUERZO	CARNE DE HAMBURGUESA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de res, molida	29.50	28.00	X			X	X		100	90	84	10	10	10	10	X		
4/28/2023	ALMUERZO	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	89	82	10	10	10	10	X		
4/28/2023	ALMUERZO	GUACAMOLE	Aguacate lorena, maduro, pulpa	18.00	13.84	X		X			X	NO APLICA	2	2.9	10	10	10	10	X		
4/28/2023	ALMUERZO	YUCA DORADA	Yuca	25.00	19.24	X			X	X		80	87	81	10	10	10	10	X		
4/28/2023	ALMUERZO	JUGO DE FEIJOA	Feijoa, maduro, fruto entero	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.6	2.2	10	10	10	10	X		
4/28/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Fresa, maduro, fruto entero	20.50	16.96	X		X			X	NO APLICA	1	1.9	10	10	10	10	X		
4/28/2023	ALMUERZO	FRESAS CON HELADO	Helado de crema	5.92	5.90		X		X		X	NO APLICA	1	1.9	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _Suba_____ SERVICIO SOCIAL: _Comedor Comunitario - Cocina Popular_____ UNIDAD OPERATIVA: _San carlos de Tibabuyes_____
COORDINADOR O RESPONSABLE: _Olga Milena Barriga_____ OPERADOR:_____Fundación Maria Paz_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
4/29/2023	ALMUERZO	SANCOCHO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12.86	10.72	X			X	X		140	94	87	10	10	10	10	X		
4/29/2023	ALMUERZO	CERNE DE RES COCIDA EN TROZOS	Res, cadera magra, cruc	29.50	28.00	X			X	X		100	89	85	10	10	10	10	X		
4/29/2023	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, crudo	17.00	17.00	X			X	X		120	91	88	10	10	10	10	X		
4/29/2023	ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común	10.51	8.76	X		X			X	NO APLICA	1.4	2.4	10	10	10	10	X		
4/29/2023	ALMUERZO	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, maduro, crudo	25.00	19.24	X		X		X		80	88	82	10	10	10	10	X		
4/29/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	23.00	23.00		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.6	10	10	10	10	X		
4/29/2023	ALMUERZO	SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	71.32	71.32		X	X			X	NO APLICA	1.2	2.6	10	10	10	10	X		
4/29/2023	ALMUERZO	PERA	PERA, madura	23.00	23.00	X		X			X	NO APLICA	N.A	N.A	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Olga Milena Barriga Hernandez TIPO DE DOCUMENTO:Cedula de Ciudadania No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53.090.165 CARGO: Coordinadora

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-P4S-248 Versión: 1 Fecha: Marzo (2023/03/02 - 2013/2023 Página: 1 de 8

SUBDIRECCION LOCAL: SUBA				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMEDORES				UNIDAD OPERATIVA: SAN CARLOS DE TIBABUYES					
DIRECCIÓN:	CALLE 142 A BIS Nº 140 A 17						TELÉFONO: 6053228						
OPERADOR:	FUNDACION MARIA PAZ												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 09-01-24	FEBRERO: 09-02-24	MARZO: 13-03-24	ABRIL: 15-04-24	MAYO:		JUNIO:		JULIO:				
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:								
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	17/11/2023	CONCEPTO	FAVORABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	90,50%	No. ACTA:	A502N 148514		SUBRED	NORTE			
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:			SUBRED				

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C	C	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 alfanjes 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 generen asperezas, fáciles, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Las vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el astillado.	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 (anjoo) 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 tóxicas, 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 escrituras 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	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C	C	C	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 sanitarios 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	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C	C	C	C									
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C	C	C	C									
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C	C	C	C									
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplica/ 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.	C	C	C	C									
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	C	C	C	C									

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	4. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C	C	C	C									
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospecha 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	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C	C	C	C									
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C	C	C	C									

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

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

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

	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C	C	C	C									
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C 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													
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 8°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 caracteristicas 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, (>8°C y <60°C).	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 8°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 8°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.	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 consumen 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)	18-11-2023	EMPRESA	FUMY control	CONCEPTO SANITARIO	SDQAC003907	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	26-05-2023
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)	18-11-2023	EMPRESA	FUMY control	CONCEPTO SANITARIO	SDQAC003907	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	26-05-2023
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

Carolina Giraldo C.

DILIGENCIAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Carolina Giraldo	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Olga Barriga	Firma:	
Nombre Profesional:	Carolina Giraldo	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Olga Barriga	Firma:	
Nombre Profesional:	Carolina Giraldo	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Olga Barriga	Firma:	
Nombre Profesional:	Carolina Giraldo	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Olga Barriga	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: Suba | SERVICIO SOCIAL: Comedor | UNIDAD OPERATIVA: San Carlos Tibabuyes

DIRECCIÓN: Calle 142 A # 140 - 17 | TELÉFONO: 3 144 1753206

OPERADOR: Fundación Maria Mat

FECHA (dd/mm/aa): ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: 25-04-23 MAYO: 06-05-2023 JUNIO: 14-06-2023 JULIO: 18-07-2023 AGOSTO: 19-08-23 SEPTIEMBRE: 14-09-23 OCTUBRE: 17/10/23 NOVIEMBRE: 17-11-23 DICIEMBRE: _____

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

3. RECIBO		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 evitan su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura maxima 6 °C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que evite su contaminación y alteración.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
ALMACENAMIENTO EN SECO		**NIVEL DE CUMPLIMIENTO**												**OBSERVACIONES**
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		**NIVEL DE CUMPLIMIENTO**												**OBSERVACIONES**
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0°C a 4°C y Congelación hasta -25.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 5°C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		**NIVEL DE CUMPLIMIENTO**												**OBSERVACIONES**
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.2	El personal 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	C	C	C	C	C	
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las caracteristicas físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

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

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

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional: Carolina Giraldo Correa NUTRICIONISTA UNIVERSIDAD JAVERIANA	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Olga Barrga	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Olga Barrga	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Olga Barrga	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Olga Barrga	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Olga Barrga	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Olga Barrga	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Olga Barrga	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Olga Barrga	Firma:
Nombre Profesional:	Firma:	Nombre Responsable o Coordinador: Olga Barrga	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.